



COMUNE DI ISOLA RIZZA

PROVINCIA DI VERONA

Via G. Marconi, 187 - CAP 37050
C.F. 00660940230 – P. IVA 01688640232
Tel. 045 7135022
Pec: protocollo.isolarizza@legalmail.it

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA “CATERINO RIZZI” DI ISOLA RIZZA FACENTE PARTE DELL’ISTITUTO COMPRENSIVO DI OPPEANO- anno scolastico 2023/2024. CIG: 983543273E

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

PREMESSE

Si richiama il Dlgs. N. 36/2023 pubblicato sul supplemento ordinario n.12 della Gazzetta Ufficiale n. 77 del 31 marzo 2023. Il codice si applicherà a tutti i nuovi procedimenti a partire dal **1° aprile 2023**. Dal **1° luglio 2023** è prevista l’abrogazione del Dlgs. N. 50/2016.

Dato atto, quindi, che ad oggi, si può procedere ai sensi del D. Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii. e che per gli affidamenti di servizi e di forniture di importo inferiore ad euro 139.000,00 per i quali la determina a contrarre sia adottata entro il 30 giugno 2023, il servizio e/o la fornitura da affidare può formare oggetto di negoziazione diretta anche senza previa consultazione di due o più operatori economici ai sensi dell’art. 1 co. 2 della L 120/2020, così come modificato dal D.L. del 31 maggio 2021 n.77 convertito nella Legge n. 108/2021.

Il presente Capitolato contiene le norme relative alle modalità di svolgimento, prestazioni e informazioni concernenti il servizio di Refezione Scolastica agli alunni della scuola statale Primaria del Comune di Isola Rizza, nonché del personale docente e non docente avente diritto alla mensa.

Art. 1- Oggetto dell’appalto

1. Il presente capitolato ha per oggetto l’affidamento del Servizio di Refezione Scolastica (mensa scolastica) agli alunni della **Scuola primaria “Caterino Rizzi ” di Isola Rizza**, nonché del personale docente e non docente avente diritto alla mensa, secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.
2. Il servizio prevede la preparazione e cottura dei pasti presso un centro di cottura esterno, la cui sede non potrà distare più di 30 km dal Comune di Isola Rizza, il confezionamento ed il trasporto dei pasti, con mezzi di proprietà della ditta, al refettorio del plesso della scuola Primaria di Isola Rizza. La distribuzione dei pasti agli alunni, docenti e personale ATA avverrà tramite dei volontari individuati dall’Amministrazione. Pertanto la Ditta non dovrà erogare il servizio di distribuzione pasti agli alunni, scodellamento, pulizia.

Art. 2- Durata dell’appalto e valore dell’appalto. Prezzo a base di gara.

- 1.L’appalto ha la durata di anni uno -anno scolastico 2023/2024- con inizio a decorrere dal **13/09/2023** e fino **all’08/06/2024** -salve diverse indicazioni della data di inizio della mensa da parte dell’Istituto Comprensivo di Oppeano-.
E’ prevista l’esecuzione del contratto in via d’urgenza nelle more della stipula del contratto come previsto all’art. 3 del presente Capitolato.
2. Il valore presuntivo dell’appalto è stimato in **€ 81.500,00** di cui € 0,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d’asta e oltre IVA di legge.
3. Tale importo risulta determinato dal prezzo del pasto unitario a base d’appalto previsto in **€ 5,50**, di cui € 0,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d’asta ed Iva esclusa, per il numero dei pasti presunti calcolati nell’anno scolastico 2023/2024 in n. 14.820 circa secondo il prospetto seguente:

ANNO SCOLASTICO 2023/2024	n. classi	n. pasti
Dal lunedì al venerdì	1^B -2^A -4^B tempo prolungato + insegnanti	11.970
Il martedì	Tutte le classi – le sezioni a tempo prolungato + insegnanti	2.850
	TOTALE PASTI A.S. 2023/2024	14.820

4. Il dato è puramente indicativo, e non costituisce vincolo alcuno per la stazione appaltante in quanto strettamente connesso al numero degli alunni che fruiranno del servizio mensa.
Come miglioria è richiesto alla Ditta la fornitura di n. 2 pasti gratuiti giornalieri per gli alunni, le cui famiglie si trovano in difficoltà economiche.
5. I dati relativi al numero dei pasti hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta; pertanto la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati in considerazione delle presenze giornaliere di alunni e docenti richiedenti il servizio, senza che la medesima possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta o indennizzi particolari.
6. Si dà atto che, ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. c del D.Lgs. 50/2016, in corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto. In tal senso la Ditta Aggiudicataria è obbligata ad accogliere quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.
E' possibile dar corso a contrazioni del contratto, oltre che nel sopra citato caso ed oltre i limiti del quinto d'obbligo, anche nell'eventualità di soppressione di Scuole derivante da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi e/regolamentari, da Delibere degli enti a ciò preposti, oppure da causa di forza maggiore o derivanti dall'agibilità dei locali e in qualsiasi altro caso di variazione della geografia scolastica che implichi la riduzione del numero dei pasti erogati; in tali casi, nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla Ditta Aggiudicataria del servizio.
7. Il prezzo pasto unitario a base d'asta è pari a **€ 5,50 oltre l'IVA di legge, di cui € 0,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.** Pertanto, l'offerta dovrà essere formulata sul costo pasto a base d'asta al netto degli oneri della sicurezza, IVA esclusa. Nel prezzo del "pasto unitario" si intendono interamente compensati dall'Ente alla Ditta appaltatrice tutti i servizi, l'acquisto delle derrate, la fornitura di pentolame e stoviglie per il Centro cottura ed attrezzature varie, i beni di consumo, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.
8. Questa Amministrazione ha stimato in € 20.375,00,00 il costo presunto del personale per l'intero affidamento, con una incidenza del 25% sul totale dell'importo previsto.
9. Ai fini della quantificazione del costo è stato considerato il costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo- Comparto pubblici esercizi " Ristorazione collettiva", di cui alle tabelle del Ministero del lavoro e delle politiche sociali.
10. Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 viene prevista una clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato. Trovano pertanto applicazione i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 81/2015.
11. In ogni caso l'affidatario, qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione per lo svolgimento delle attività rientranti nell'oggetto dell'appalto, si impegna ad assumere, in via prioritaria, i dipendenti dell'attuale affidatario assegnati al servizio, salvo espressa rinuncia degli interessati.

Art. 3 - Consegna del servizio nelle more di stipula del contratto

1. L'Amministrazione si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:
- la trasmissione della documentazione relativa ai mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti: copia della carta di circolazione e dell'autorizzazione ai sensi del Reg. CE 852/2004;

- la trasmissione di copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Reg. CE 852/2001 relativo al Centro cottura;
- la trasmissione di copia conforme della polizza assicurativa specificata;
- la costituzione di garanzia definitiva.

Art. 4 - Continuità del servizio

1. Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146, "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).
2. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la Ditta appaltatrice dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.
3. Per scioperi del personale dipendente della Ditta appaltatrice, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ente con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta appaltatrice.
4. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi sul centro di cottura la Ditta appaltatrice dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata al massimo a n. 2 giorni su base mensile.

Art. 5 - Attrezzature a disposizione

1. La ditta aggiudicataria ha l'onere di fornire i pasti in monoporzioni termosigillate.
2. La Ditta dovrà inoltre provvedere alla fornitura, trasporto e consegna dei tovaglioli e delle tovagliette a perdere che andranno forniti in rapporto al numero dei pasti serviti.
3. Inoltre, la fornitura, trasporto e consegna delle stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate) andrà fornita in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti, realizzate in plastica riciclabile da conferire nella frazione della plastica secondo il sistema per la raccolta differenziata dei rifiuti in uso nel territorio comunale di riferimento.

Art. 6 - Obblighi della ditta

1. Il servizio, oggetto del presente capitolato, che la Ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:
 - 1.1. messa a disposizione di personale necessario per la conduzione del servizio;
 - 1.2. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
 - 1.3. la preparazione, il trasporto e consegna dei pasti dal centro di cottura, ai terminali di consumo, indicati all'art. 2., mediante il sistema del legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) in multi porzione, nonché sporzionamento degli stessi presso i refettori, nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, come di seguito indicato;
 - 1.4. dotazione delle attrezzature varie necessarie per la regolare esecuzione del servizio;
 - 1.5. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
 - 1.6. realizzazione di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i. con l'indicazione del nominativo di un laboratorio, accreditato ai sensi di legge, per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;
 - 1.7. gestione e organizzazione del personale con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
 - 1.8. messa a disposizione di un coordinatore responsabile dell'appalto, che deve essere sempre reperibile, e che risponda all'Ente per il servizio nel complesso garantendone il corretto andamento;
 - 1.9. invio, prima della stipulazione del contratto, dell'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, ecc., Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere tempestivamente comunicata all'Amministrazione;

- 1.10. rispetto delle disposizioni in materia di privacy di cui alla L. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni, per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza. L'affidatario deve attenersi a tutte le prescrizioni previste nel presente capitolato ed alle seguenti ulteriori istruzioni:
- deve trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;
 - deve adottare tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, in particolare con riferimento ai dati sensibili.

Art. 7- Caratteristiche delle derrate-modalità di preparazione e cottura dei pasti

1. I pasti ed i quantitativi da fornire sono quelli previsti nella tabella dietetica predisposta dal Servizio competente dell'Ulss 9 Scaligera. Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica fissate dalla Regione Veneto. L'Ente si riferisce alla norma UNI EN ISO 22005:2008, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.
2. Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Ditta aggiudicataria a norma del presente capitolato, dovranno essere:
 - a) di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico, nutrizionale, organolettico, merceologico e commerciale;
 - b) conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
 - c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
 - d) conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- a) l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo- qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- b) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- c) è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- d) è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);
- e) l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- f) le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

3. Carne (bovina- pollame)

Le carni fresche e non surgelate devono essere di provenienza Nazionale, recante il marchio di qualità, proveniente da allevamenti e produzione nazionale, da stabilimenti riconosciuti CEE, da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e conservazione e sottoposte a regolare visita veterinaria prima della macellazione.

4. Pasta: deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;
5. Pesce: deve essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, corrispondente a tutte le normative vigenti alla data odierna, consegnato in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, non deve presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, sulla confezione dovrà essere riportata la data di confezionamento e di scadenza;
6. Uova: del tipo "extra", da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;
7. Pomodoro: (pelato o passata) senza additivi chimici di prima qualità;
8. Formaggi: Mozzarella fresca, a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;
9. Formaggio grattugiato: solo parmigiano reggiano di prima qualità;
10. Latte: dovrà essere di prima qualità, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TRETRO PAK la data di confezionamento e di scadenza;
11. Prosciutto: dovrà essere cotto, magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;
12. Olio: dovrà essere extravergine di oliva, di ottima qualità e non dovrà contenere più di un grado di acidità;
13. Pane: dovrà essere prodotto con farina "O" e con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Le pezzature dovranno essere di grammi 50 e grammi 100;
14. Ortaggi: devono essere di stagione e di recente raccolta, maturi fisiologicamente, asciutti, privi di terrosità e di altri corpi estranei, indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche, non presentare tracce di appassimento o alterazioni incipienti. Gli ortaggi a bulbo (aglio, cipolla e patate) non devono essere germogliati e raggrinziti, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina);
15. Frutta: deve essere di stagione, esente da difetti all'epicarpio e alla polpa; di prima qualità; matura; di calibratura e grammatura, intesa priva di buccia, come da tabelle dietetiche.
16. Sale: deve essere del tipo iodato.
17. Acqua minerale: l'acqua sarà oligominerale secondo le norme vigenti. Bottiglie da ml 330 per ciascun bambino.
18. Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:
 - Cuocere le verdure al vapore o al forno;
 - cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno,
 - aggiungere i condimenti a crudo;
 - preparare il purè con patate fresche lessate in giornata;
 - le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate e condite al momento della distribuzione;
 - consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
 - evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

Non devono essere utilizzati:

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

Art. 8 - Prodotti biologici, tipici (DOP e IGP) e tradizionali. Prodotti a "freschezza garantita"

1. La stazione appaltante intende utilizzare prodotti biologici e prodotti tipici per la preparazione dei menù in ottemperanza alla normativa vigente.

2. I prodotti biologici devono avere i requisiti previsti da Regolamento CEE n. 2092/91, recepito dal D.M. 25.05.92 n.338, Regolamento CEE n. 1084/99, Regolamento CEE n. 2081/92, come modificato dal regolamento CEE 535/97, Legge 21.12.99 n. 526 art. 10 comma 7.

Produzione degli alimenti e delle bevande

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

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

3. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

4. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- *Carne* deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;

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

- *Pesce* deve provenire,

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

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti (Stewardship Council) o equivalenti.

5. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

6. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

7. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

8. Per fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
9. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.
10. La ditta appaltatrice dovrà esibire, su richiesta dell'Ente, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.
11. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Si richiede che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca i seguenti alimenti di origine biologica: verdura fresca, frutta fresca .
12. L'Amministrazione richiede che i seguenti prodotti lattiero caseari siano tipici (a fianco della denominazione di ciascuna derrata interessata è riportata tra parentesi la dicitura "prodotto tipico"): formaggio a pasta molle e filata, formaggio a pasta dura, parmigiano reggiano e grana padano; si riserva altresì di chiedere l'utilizzo di "prodotti tradizionali" in sostituzione di altre derrate già previste nelle schede alimenti contenute nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica.
13. Nella realizzazione del servizio si intende inoltre dare preferenza ai prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o di "filiera corta"), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile.
14. In qualsiasi momento l'amministrazione si riserva la possibilità di richiedere la documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati all'Ente si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia. La ditta, pertanto, dovrà esibire, su richiesta dell'Ente, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici, tipici e tradizionali.

Art. 9 - Conservazione delle derrate alimentari

La conservazione delle derrate alimentari dovrà rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme.

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
2. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
3. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.
4. Le uova devono essere conservate in frigorifero.
5. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
6. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
7. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
8. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.
9. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.
10. Per quanto non espressamente previsto dai precedenti punti si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di controlli di sicurezza alimentare – H.A.C.C.P.

Art. 10- Struttura del menu/ temperatura

1. Ogni singolo pasto (Scuola Primaria) risulta così composto:

- primo piatto
- secondo piatto
- frutta/dessert
- acqua oligominerale naturale in singole confezioni;
- pane

2. La temperatura dei pasti, all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a + 65° C per i pasti da consumarsi caldi, inferiore a + 10°C per i cibi da consumarsi refrigerati, inferiore a + 4° C per i cibi da conservarsi obbligatoriamente a tale temperatura.

3. È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza.

3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per la Ditta aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto.

Art. 11- Giorni di fornitura pasti

1. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana (dal lunedì al venerdì), con esclusione del sabato, nei giorni di effettivo funzionamento della scuola secondo il calendario scolastico, sia per gli alunni della scuola primaria, nonché per il personale avente diritto.

2. La ditta dovrà attenersi agli orari predisposti dal Dirigente scolastico per la scuola primaria di Isola Rizza dell'Istituto Comprensivo di Oppeano.

3. La preparazione ed il trasporto dei pasti dovrà avvenire indicativamente tra le 12:20 e le 12:30, (l'orario più dettagliato verrà indicato a seconda dell'orario della mensa stabilita dall'Istituto Comprensivo di Oppeano).

4. Il mancato rispetto di modalità e orari di consegna sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 12 - Preparazione e distribuzione dei pasti

I pasti saranno preparati in base alla tabella dietetica predisposta dal Servizio competente dell'Ulss 9 Scaligera.

Tutte le operazioni di approvvigionamento di derrate e relativa conservazione, di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti dovranno essere svolte presso il Centro cottura.

Le operazioni di trasporto dei pasti dovranno avvenire presso il refettorio della scuola.

Le operazioni di distribuzione, pulizia, dovranno essere svolte presso il plesso scolastico indicato all'art. 2 da parte di volontari individuati dall'Amministrazione Comunale.

Art. 13- Quantità dei pasti

1. Giornalmente il Responsabile di plesso o suo incaricato, entro le ore 9.30, a mezzo comunicazione telefonica, informerà il Centro cottura circa il numero esatto dei pasti da erogare corrispondente al numero dei pasti segnati su tabelle cartacee dalle insegnanti di ogni classe nella medesima mattinata. Le presenze potranno essere segnate su moduli cartacei predisposti dall'ufficio dell'Ente o segnate in tempo reale sul portale della refezione scolastica con pc messo a disposizione presso il centro cottura dalla ditta appaltatrice, fornito di rete internet.

2. Nei casi di sospensione temporanea delle lezioni, e fuori da quelli ordinariamente previsti per festività varie, la Ditta sarà avvisata direttamente dal Responsabile dei Plessi scolastici del Comune di Isola Rizza o suoi incaricati entro le ore 13,00 del giorno precedente.

3. Relativamente all'esattezza ovvero la tempestività di tali informazioni di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione declina qualsivoglia responsabilità.

4. All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la

quantità dei pasti.

5. Detta bolla controfirmata dal Responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta, previo trattenimento di una copia.

Art. 14 - Centro di Cottura

1. La ditta affidataria dovrà svolgere la preparazione dei pasti avvalendosi di un centro cottura proprio esterno che non disti più di 30 km dal Comune di Isola Rizza.
2. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
3. La ditta aggiudicataria assume tutti gli oneri necessari alla corretta conduzione della cucina e dei refettori indicati nel presente capitolato.

Art. 15 - Regimi alimentari particolari e diete speciali

1. Su richiesta del dirigente scolastico la ditta si impegna a fornire, ove richiesto "cestini freddi" in caso di uscite degli alunni organizzate dalla scuola. L'impresa affidataria sarà tenuta alla fornitura dei cestini freddi al prezzo unitario di aggiudicazione ed alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari.
2. La Ditta si impegna, previa dichiarazione del genitore o di chi ne fa le veci, a somministrare pietanze alternative ad alunni che, per credo religioso, non fanno uso di alcuni alimenti. Tale nota dovrà venire consegnata ad inizio dell'anno scolastico.
3. L'Affidatario dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie tipo cronico (malattia celiaca, diabete, ecc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.
4. Gli utenti che richiedono la dieta speciale dovranno presentare annualmente richiesta all'Ente, esibendo necessariamente adeguata certificazione medica. La procedura per l'erogazione della dieta speciale deve essere la seguente:
 - L'Amministrazione raccoglie la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica, le trasmette alla Ditta che la attiva entro 48 ore;
 - La ditta invia al SIAN, per la vidimazione, copia dei menù delle diete speciali;
 - La Ditta invia all'Ente, per conoscenza, il menù definitivo vidimato dal SIAN.
5. I pasti dovranno essere forniti in mono-porzione con indicazione del nome del bambino evidenziato tramite apposito sistema informatizzato e consegnati caldi secondo normativa vigente. Ogni dieta speciale dovrà essere servita e preparata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Art 16 - Trasporto dei pasti ed altri servizi nelle mense scolastiche

1. La Ditta dovrà provvedere al trasporto dei pasti presso la mensa scolastica.
2. E' necessario garantire la fornitura del seguente materiale con i relativi requisiti:
 - a) stoviglie, posate e articoli complementari a perdere:
caratteristiche:
 - tovagliette monoposto all'americana in cellulosa;
 - tovaglioli in cellulosa;
 - piatti
 - bicchieri
 - posate

Art. 17 - Confezionamento e distribuzione dei pasti

1. Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi in materia e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum ove esistenti.

2. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

Art. 18 - Contenitori

1. I Contenitori (in plastica e gastronorm) e casse termiche utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Dovrà in ogni caso essere garantita la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C (mantenimento temperatura con placca eutettica), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.
2. Sono espressamente escluse le casse termiche in polistirolo ed in acciaio.
3. Le misure esterne volumetriche possono essere a scelta della Ditta in quanto esse non incidono sulla funzionalità del contenitore.

Art. 19 - Mezzi di trasporto

1. La Ditta appaltatrice è tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso il plesso scolastico, depositandoli nei locali destinati a refettorio. Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale del Fornitore, nella sede di refezione della scuola primaria di Isola Rizza.
2. I mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto del veicolato devono essere in numero adeguato, a basso impatto ambientale quali: Mezzi di trasporto su ferro; Veicoli almeno euro 4; veicoli elettrici, Vetture ibride.
3. Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi alla vigente normativa comunitaria con automezzi registrati ai sensi del Reg. CE n.852/2004, riservati al trasporto di alimenti, e nazionale in materia (D.P.R. 327/80, D.M. 12.10.81 ed Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti) e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.
4. La consegna dei pasti deve avvenire in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario stabilito.
5. È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che da essi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 20 - Requisiti, obblighi e formazione del personale

1. La ditta affidataria dovrà assumere personale con caratteristiche idonee a garantire la piena funzionalità dello stesso. Detto personale dovrà essere composto da personale con formazione adeguata da occupare in tutti i ruoli previsti e necessari per svolgere al meglio i servizi richiesti. Pertanto l'organico deve essere tale da consentire tutte le operazioni necessarie alla preparazione all'acquisizione gestione e stoccaggio degli alimenti, alla cottura presso centro cottura esterno, alla distribuzione dei pasti al refettorio della scuola sopra individuata, nei tempi e modi sopra stabiliti.
2. L'attività di detto personale dovrà essere organizzata e coordinata direttamente dalla Ditta aggiudicataria.
3. Il personale dipendente della Ditta fornitrice dovrà essere, pena rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative e CCNL di categoria.
4. È onere della Ditta provvedere alla dotazione del vestiario a norma di legge per tutto il personale, di controllare che tutte le norme igieniche vengano rigorosamente rispettate dal personale, nonché dotare lo stesso di eventuali certificazioni sanitarie previste per legge e necessarie per la corretta esecuzione del servizio. A tal fine tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta, ivi compreso il cartellino di riconoscimento.

5. Saranno a carico della Ditta le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.
6. Tutto il personale della Ditta aggiudicataria comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.
7. Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e dovrà essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare.
8. Il personale dell'impresa è tenuto anche:
 - a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.
 - a mantenere un contegno decoroso e irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza, garantendo il rispetto della riservatezza delle persone.
9. È facoltà del responsabile del contratto chiedere all'impresa di allontanare dal servizio i propri dipendenti o soci che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.
10. L'impresa prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto dovrà comunicare all'amministrazione l'elenco nominativo del personale con esatte generalità e domicilio; inoltre per i cuochi dovrà essere dichiarato, sotto forma di autocertificazione, il titolo comprovante la qualifica di cuoco, il luogo del conseguimento, la data l'istituto professionale che lo ha rilasciato. L'amministrazione si riserva la facoltà di sottoporre a verifica le suddette dichiarazioni.
11. Ogni variazione del personale comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'amministrazione prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato sia avviato all'espletamento del servizio.
12. Il mancato invio dell'elenco nei termini temporali sopra indicati comporterà l'applicazione di una penale.
13. L'impresa dovrà essere in grado di dimostrare la presenza dei propri operatori nelle fasce di orario stabilite ed è inoltre tenuta ad indicare il numero di unità ed il nominativo del personale addetto ad ogni intervento straordinario.
14. Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dalla Ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva, tenuto conto anche di quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011, ed in particolare su:
 - alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
 - diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;
 - controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 852/04);
 - igiene e microbiologia degli alimenti;
 - tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
 - controllo di qualità;
 - salute e sicurezza sul lavoro;
 - metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
 - alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
 - stagionalità degli alimenti;
 - corretta gestione dei rifiuti;
 - uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - energia, trasporti e mense.
 - indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.
15. Il personale dovrà essere informato altresì su:
 - modalità di preparazione di diete speciali per motivi sanitari anche per celiachia;
 - norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrolli igienico-sanitari ex d.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04;

- D.Lgs. n. 81/08, d.lgs. 242/96 e D.lgs 106/2009;
 - pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
 - comunicazione con l'utenza;
 - comportamento in situazioni di emergenza.
16. La durata della formazione del personale con qualifica di "cuoco" non deve essere inferiore a 18 ore annuali. La durata della formazione del personale addetto alla distribuzione e/o pulizia locali non deve essere inferiore alle 12 ore annue.
17. La ditta può prevedere formazione in misura superiore a quanto sopra indicato e/o su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; può altresì prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto (addetti al trasporto pasti, manutentori, responsabile qualità, ecc...).
18. La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.
19. La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 21 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta

1. La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.
2. La Ditta è sempre tenuta a fornire 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.
3. La Ditta dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.
4. Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime per ogni mensa servita:
 - analisi dei rischi del processo produttivo;
 - identificazione dei punti critici;
 - definizione dei limiti di accettabilità;
 - definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
 - definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
 - verifica del sistema di autocontrollo;
 - definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

Art. 22-Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

1. Alla ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97.
2. La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.
3. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.
4. Ai fini dell'espletamento del servizio, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE nr. 852/2004.

Art. 23 - Modalità di gara e aggiudicazione dell'appalto

1. La Stazione Appaltante individua - nell'ambito della procedura di cui all'art. 1 comma 2 lett. a) della Legge 120/2020 così come sostituito dall'art. 51, comma 1, lettera a), sub. 2.1), legge n. 108 del 2021 quale CRITERIO PER L'AGGIUDICAZIONE quello del MINOR PREZZO, previsto dall'art. 95 del Decreto Legislativo 50/2016 e ss.mm.ii.: l'operatore economico dovrà offrire il proprio maggiore ribasso (espresso in percentuale) rispetto all'importo unitario pari ad € 5,50 a pasto posto a base di gara.

2. La procedura di gara sarà attivata mediante iniziativa sulla Piattaforma MEPA.
3. **La stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione** per motivi di opportunità e/o convenienza, senza che il concorrente possa accampare alcuna pretesa al riguardo.

Art. 24 – Stipula del Contratto

- 1) L'affidatario è tenuto alla stipula del contratto di servizio con il Comune di Isola Rizza.
- 2) Tutte le eventuali spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico dell'affidatario aggiudicatario.
- 3) La stipulazione del contratto avverrà mediante sottoscrizione della scrittura privata.

Art. 25- Responsabilità verso terzi e coperture assicurative-

1. La Ditta appaltatrice è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o cose nello svolgimento del servizio, ivi comprese eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati, sollevando la stazione appaltante da ogni qualsivoglia responsabilità.
2. È a carico della Ditta appaltatrice l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso Concessionario e restando del tutto esonerato questa Amministrazione.
3. La Ditta appaltatrice dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso del presente appalto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente appalto), per un massimale minimo di Euro 2.000.000,00.
4. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione prima dell'esecuzione della concessione di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.
5. La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di informare immediatamente l'Ente nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. Il Concessionario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

Art. 26 - Obblighi dell'Impresa relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

1. La Ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.
2. La Ditta appaltatrice si impegna a dare immediata comunicazione all'Amministrazione ed alla Prefettura della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subconcessionario/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 27 - Cauzione definitiva (Art. 103 d.lgs. 50/2016)

1. Il Concessionario dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

Art. 28 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze

1. Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) non viene redatto perché non sono previsti oneri relativi alla sicurezza.

Art. 29 - Fatturazione e pagamento

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di apposite fatture mensili da parte della Ditta appaltatrice, emesse a norma di legge, riepilogative per tipologia di servizio reso, con specificato plesso scolastico, n. pasti alunni e n. pasti insegnante e personale, corredate dei rispettivi documenti di trasporto. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato.

L'Ente, ricevute le fatture, effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura. La liquidazione avverrà entro 30 giorni, conteggiati dalla data di ricevimento delle fatture, salvo insorgano fondate contestazioni sulle stesse, formalizzate per iscritto, alla Ditta appaltatrice.

Non si potrà dare corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma. In caso di inadempienze da parte del Concessionario, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta appaltatrice dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Art. 30- Penalità

1. Quando vengano rilevate mancanze da parte della Ditta il Responsabile del Servizio preposto dell'Ente procede alla contestazione diretta alla ditta.
2. Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere contro dedotte entro 5 giorni dal ricevimento dell'addebito, ferma restando la facoltà dell'Ente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.
3. Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, il Responsabile della Ripartizione provvederà all'irrogazione delle sanzioni sulla base di quanto sotto riportato.
4. E' prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:
 - a) non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù = penale pari a Euro 250,00 per ogni campione mancante;
 - b) ritardo nell'avvio del servizio = penalità di Euro 2.000,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione; decorsi 7 giorni lavorativi senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà dell'Ente risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale; il mancato espletamento del servizio dà luogo a risoluzione del contratto;
 - c) fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - d) fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale la mancanza di pane, frutta, condimenti ed in genere di tutto ciò che è a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - e) ingiustificata violazione degli orari concordati per la consegna dei pasti alle singole destinazioni: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - f) fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti del presente Capitolato od utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - g) variazioni al menù non concordate previamente con la dietista da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - h) consegna di diete speciali sbagliate: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;
 - g) mancata osservanza delle indicazioni dell'Amministrazione in materia di comunicazione: penale di Euro 1.500,00;
 - h) mancato rispetto delle temperature di riferimento: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;

5. Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla Ditta.
6. Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto il Responsabile del Servizio preposto dell'Ente potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da Euro 100,00 ad Euro 2.500,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.
7. L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte del Responsabile del Servizio competente dell'Ente e secondo le modalità previste nel presente capitolato.
8. Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, l'Ente può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.
9. Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a 2.500,00 Euro e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un quadrimestre scolastico.
10. Il Responsabile del Servizio dell'Ente competente valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione e non abbia causato alcun disservizio.
11. Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte della Ditta di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

Art. 31- Risoluzione del contratto

1. Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, le parti concordano che il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:
 - 1.1) Fallimento della ditta appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
 - 1.2) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della Ditta;
 - 1.3) Impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la Ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
 - 1.4) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla Ditta, anche a seguito di diffida dell'Ente che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;
 - 1.5) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
 - 1.6) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26 maggio 1997, n° 155;
 - 1.7) Uno (n. 1) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della Ditta;
 - 1.8) Errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
 - 1.9) Interruzione non motivata del servizio;
 - 1.10) Gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della Ditta;
 - 1.11) Aver subappaltato, senza preventiva autorizzazione;
 - 1.12) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;
 - 1.13) Violazione dell'obbligo di permettere all'Ente di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
 - 1.14) Cessione del contratto, a qualsiasi titolo;
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto dall'Ente con effetto immediato a seguito della comunicazione del Responsabile del Servizio competente dell'Ente a mezzo pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

3. In tal caso alla Ditta non spetta alcun indennizzo e l'Ente ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.
4. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la ditta ha l'obbligo comunque di continuare il servizio se ciò venga richiesto dall'Ente, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.
5. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.
6. Alla Ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.
7. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Ente potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.
8. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto 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. 32 -Divieto di cessione ed istituto del sub appalto

La Ditta appaltatrice, non potrà cedere la fornitura prevista in contratto pena la immediata risoluzione dello stesso, facendo salvo l'eventuale risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

Il subappalto è ammesso in conformità al disposto dell'articolo 105 del D. Lgs. 50/2016. Il concorrente indica all'atto dell'offerta i servizi o le forniture che intende subappaltare, nei limiti previsti dall'art. 105 del Codice degli appalti e dalla l. n. 55/2019. Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

Art. 33-Informativa privacy

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati e raccolti da questa Stazione Appaltante si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute dal Regolamento UE 2016/679 per finalità unicamente connesse alla procedura in oggetto.

Art. 34 - Controversie

Ogni controversia che dovesse insorgere tra la stazione appaltante e la Ditta appaltatrice, riguardante l'interpretazione o l'esecuzione dei patti contrattuali è competente in via esclusiva il Foro di Verona.

ART. 35 – OBBLIGHI RELATIVI AL CONTENIMENTO DEL COVID

Nell'erogazione del servizio, la ditta appaltatrice dovrà adottare tutte le misure di sicurezza previste dalla normativa vigente ai fini del contenimento dell'epidemia da Covid-19, operando sempre nel rispetto delle disposizioni relative ai luoghi della cultura come stabilite con DPCM e relativi protocolli di sicurezza. La ditta appaltatrice avrà l'obbligo nell'erogazione del servizio di: - farsi carico della fornitura al proprio personale di tutti i presidi necessari alla salvaguardia della salute sul luogo di lavoro previsti nelle linee guida e nei protocolli sanitari Covid-19; - far indossare sempre la mascherina a protezione delle vie aeree; - predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da adottare; - far utilizzare frequentemente per l'igiene delle mani soluzioni idroalcoliche o acqua e saponi specifici, secondo le indicazioni previste per il contenimento dell'emergenza sanitaria.

Art. 36 - Normativa di riferimento

1. Si applicano le norme generali anche della Regione Veneto vigenti nella specifica materia disciplinante il servizio e, in particolare, quelle di seguito elencato a titolo non esaustivo:

- disposizioni dell'AULSS 9 Scaligera di Verona – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti Nutrizione: tabelle dietetiche, tabella merceologica delle materie prime, grammatura degli alimenti;
- D. Lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
- Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n.50 in quanto applicabili o richiamate ed in particolare gli artt. 34, 95 comma 3, 144 commi 1 e 2, 216 comma 18;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n°

134 del 11/06/2010 e dalla nota integrativa del Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, prot. n. 0011703 del 25 marzo 2016;
 - norme del Codice Civile in quanto applicabili;
 - quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale;
 - Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

PROSPETTO ECONOMICO SPESA SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
Anno scolastico 2023/2024

COSTO MATERIE PRIME	45%	€ 36.675,00	
COSTO MATERIE PRIME NON ALIMENTARI	12 %	€ 9.780,00	
COSTI GESTIONE - FUNZIONAMENTO	17,5%	€ 14.262,50	
COSTO DEL PERSONALE	25 %	€ 20.375,00	
SALUTE E SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO	0,5%	€ 407,50	
TOTALE COSTO	€ 5,50 pasto per (n. 14820 pasti circa)	€ 81.500,00	+ I.V.A. di legge

A) Totale a base di gara	€ 81.500,00
B) spese contributo ANAC	€ 30,00
C) IVA 4%	€ 3.260,00
D) imprevisti	€ 710,00
TOTALE DA IMPEGNARE	€ 85.500,00

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Area 1 Amministrativa

Monica Menato

Decreto nomina sindacale n. 5/2022

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi e con gli
 effetti del d.lgs n. 82/2005 (CAD) e s.m.i.; e norme collegate;
 Sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa

Recapiti ufficio:
 Il Responsabile del Servizio Area 1 Amministrativa

Responsabile del Servizio: Monica Menato
 Tel. 045/7135022
 e-mail: monica.menato@comune.isolarizza.vr.it pec: protocollo.isolarizza@legalmail.it
 orari al pubblico: Lun. e Merc. 09.00-13.00/14.00-18.00
 Mart. Gio. Ven. 09.00-14.00