



Comune di Taglio di Po

PROVINCIA DI ROVIGO

**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI
2013/14- 2014/15 –2015/16-2016/17-2017/2018
CIG 5268847616**

INDICE

ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO
ART.2 DURATA
ART.3 NORMATIVA APPLICABILE
ART.4 VALORE DI STIMA DELL'APPALTATORE E MODALITA' DI FINANZIAMENTO
ART.5 D.U.V.R.I., ONERI DI SICUREZZA –RISPETTO DEL D.L.GS. 1/08
ART.6 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA
ART.7 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
ART.8 RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI
ART.9 CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA
ART.10 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
ART.11 RICICLO
ART.12 CARATTERISTICHE DEL MENU'-INDICAZIONI GENERALI
ART.13 DIETE PARTICOLARI
ART.14 PRODOTTI ALIMENTARI
ART.15 PRODOTTI BIOLOGICI,DOP/IGP, A FILIERA CORTA
ART.16 GARANZIE DI QUALITA'
ART.17 CONTROLLO DI QUALITA'
ART.18 VERIFICHE DEL SERVIZIO
ART.19 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART.20 PERSONALE
ART.21 DOMICILIO E REFERENTE RESPONSABILE
ART.22 CONTINUITA' DEL SERVIZIO
ART.23 RITARDI NELLE CONSEGNE
ART.24 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.25 CORRISPETTIVI
ART.26 COSTO DELL'APPALTO:REVISIONI
ART.27 DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO
ART.28 LICENZE,AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI
ART.29 IRREGOLARITA' DEL SERVIZIO E PENALITA'
ART.30 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.31 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
ART.32 CONTROVERSIE
ART.33 NORME GENERALI
ART.34 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER ALUNNI SCUOLE DELL'INFANZIA

L'oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di refezione scolastica comprendente i seguenti servizi e/forniture:

La preparazione, cottura ed il confezionamento dei pasti in legume fresco-caldo presso **la cucina centralizzata della ditta aggiudicataria** nonché il trasporto e la consegna dei pasti alle sedi scolastiche, **la cottura della pasta dovrà essere effettuata presso la cucina delle scuole.**

- L'approntamento dei refettori presso le scuole, la porzionatura, la distribuzione dei pasti, pulizia e riordino dei refettori e cucine, il lavaggio e riordino delle stoviglie, la gestione dei rifiuti.
- Il ritiro, la pulizia e disinfezione, da effettuarsi quotidianamente, dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti ;
- Il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato.

La fornitura del materiale non alimentare necessario ad assicurare il servizio:

- stoviglie in materiale idoneo es. melamina, la posateria in acciaio inox ed il materiale accessorio (bicchieri, utensili, caraffe ecc...) che si rendesse necessario reintegrare;
- tovaglioli di carta, tovaglette, vassoi in rapporto al numero di pasti serviti;
- contenitori autoriscaldanti con relativi cavi di allacciamento;
- N° 3 carrelli (uno per scuola) multiporzione autoriscaldanti con relativi cavi di allacciamento;
- detersivi per lavastoviglie, materiale ed attrezzi per le pulizie, sacchi e contenitori per la spazzatura, guanti monouso, divise per il personale.

I servizi descritti verranno effettuati presso le seguenti sedi scolastiche:

SCUOLA DELL'INFANZIA	TOTALE PRESUNTO PASTI GIORNALIERI
MONUMENTO AI CADUTI Via Dante Alighieri	45X5 giorni alla settimana
ENNIO MILANI Via Collodi	40X5 giorni alla settimana
SACRO CUORE Piazza S. Luigi Frazione Zona Marina	12X5 giorni alla settimana
TOTALE PASTI AL GIORNO	n. 97

E' prevista l'erogazione di circa n. 87.300 pasti per la durata dell'appalto (17.460 annui). Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e potrà variare in relazione alla effettiva presenza degli utenti, ad eventuali modificazioni del calendario scolastico e a modifiche della programmazione scolastica, per cui non costituisce impegno immediato per l'Amministrazione comunale.

Il numero dei pasti potrà subire una variazione percentuale del **20 % in aumento o diminuzione**, in conseguenza dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifiche apportate per esigenze scolastiche, senza che questo possa comportare alcuna modifica all'offerta praticata.

ART.2 -DURATA

L'appalto avrà la durata di **5** (cinque) anni, dal **1 settembre 2013 al 30 giugno 2018**.

Il servizio potrà iniziare, sotto le riserve di legge, nelle more del perfezionamento del contratto.

L'amministrazione Comunale si riserva la possibilità di ripetere l'affidamento del servizio all'operatore economico aggiudicatario per ulteriori **2** (due) anni, ai sensi dell'art.57, comma 5 lett.b) del D.Lgs.163/06.

ART.3- NORMATIVA APPLICABILE

L'appalto di cui trattasi, avendo per oggetto un servizio elencato nella tabella **allegato II B** al D.Lgs. 163/2006 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE, rientra tra quelli esclusi dall'applicazione delle norme del codice anzidetto salvo gli articoli n.65, 68, e 225 (v.art.20 del D.lgs. citato).

L'appalto è regolato dalla normativa statale e regionale in materia di refezione scolastica, prevenzione, igiene e sicurezza.

ART.4-VALORE DI STIMA DELL'APPALTO E MODALITA' DI FINANZIAMENTO

L'importo stimato **quinquennale** dell'appalto è così distinto:

Costo Servizio Refezione Scolastica	€ 480.150,00 IVA esclusa
Oneri di Sicurezza	€ 3.600,00

L'importo stimato comprensivo per la ripetizione di servizi analoghi è così distinto:

Costo Servizio Refezione Scolastica	€ 192.060,00 IVA esclusa
Oneri di Sicurezza	€. 1.440,00

Il costo suindicato corrisponde al prezzo unitario a base d'asta del pasto fissato in **€ 5,50 IVA esclusa**. Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'Ente appaltante in quanto il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente forniti moltiplicato per il prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria.

L'appalto sarà finanziato con fondi propri dell'Ente e con la quota a carico degli utenti.

ART.5-D.U.V.R.I. RISPETTO DEL D.L.GS 81/2008

La stazione appaltante ha elaborato il Documento unico per la valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), allegato al presente capitolato, che riporta anche i relativi costi per la sicurezza.

Per i rischi specifici dell'attività, non riferibili alle interferenze, l'impresa è tenuta ad elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. Nel formulare l'offerta, l'impresa dovrà tener conto dei relativi costi.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs n.81/2008 e successive ed integrazioni.

Dovrà ottemperare alle norme di prevenzione degli infortuni, formando ed informando il personale e dovrà attivare tutti gli interventi volti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, adottando tutti i procedimenti e le cautele atti ad assicurare l'incolumità delle addette e dei terzi.

L'impresa appaltatrice dovrà comunicare, prima della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio prevenzione e protezione, ai sensi del citato D.Lgs. 81/08 e presentare il proprio piano di sicurezza.

ART.6- REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

La partecipazione alla gara d'appalto è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione dalla procedura di gara, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione di carattere generale, economico-finanziario e tecnico professionale:

- 1) essere iscritto al registro delle imprese c/o la CCIAA attestante il possesso dei requisiti professionali necessari per lo svolgimento dell'attività prevista e specificata nella presente lettera di invito e nel Capitolato speciale d'appalto;
- 2) Essere iscritto se cooperative, all'albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive a cura della Camera di Commercio, se Cooperative Sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;
- 3) Non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 38 comma 1 lettera a, b, c, d, e, f, g, h, i, del D. Lgs. 163/2006 e precisamente:
 - a) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - b) di non avere procedimenti pendenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 (ora art. 6 del decreto legislativo n. 159 del 2011 - n.d.r.) o di non trovarsi in una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (ora art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011 - n.d.r.); l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società;
 - c) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;
 - d) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55; l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;
 - e) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

- f) di non aver commesso, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- g) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- h) che non risulti nei propri confronti, ai sensi del comma 1-ter, l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- i) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- l) di non presentare la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, salvo il disposto del comma 2;
- m) che nei propri confronti non sia stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248; m-bis) che, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risultino aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha ommesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;
- m-ter) di non trovarsi, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.
- 4) la non sussistenza di cause di impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione secondo quanto previsto dal D. Lgs. 08.06.2001 n. 231;
- 5) non essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383 del 2001; oppure di essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383 del 2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;
- 6) non essere stato destinatario, nell'ultimo biennio, di provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche, ai sensi dell'art. 36 bis del D. L. 04.07.2006 n. 223 convertito in Legge 04.08.2006 n. 248;
- 7) L'insussistenza di rapporti di controllo o collegamento, ai sensi dell'art. 2359 C.C., con altre società concorrenti alla stessa gara, nonché di non partecipare alla procedura di che trattasi contestualmente come ditta singola e come associazione temporanea di imprese ed infine che non vi sono coincidenze tra il legale rappresentante della ditta per la quale si presenta istanza di partecipazione con altri rappresentanti di ditte che hanno presentato o che presenteranno offerta per la stessa gara;
- 8) essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;

- 9) essere in regola con gli obblighi relativi alla sicurezza, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D. Lgs. 81/2008;
- 10) accettare incondizionatamente le norme e le disposizioni previste dal capitolato e suoi allegati;
- 11) non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o di non partecipare alla gara anche in forma individuale (qualora partecipino alla gara in raggruppamento o consorzio);
- 12) aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta che sta per fare;
- 13) aver preso conoscenza e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando, nel presente disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto, ivi comprese le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità allegato alla Deliberazione della Giunta Comunale n.28/2013, ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e consultabile sul sito del Comune;
- 14) avere la disponibilità diretta o di impegnarsi ad averla, per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura, il quale presenta i requisiti richiesti e descritti nell'art.28 del D.P.R. 26.3.1980 n.327 e di essere debitamente autorizzato (o di impegnarsi ad acquisire l'autorizzazione) dall'Autorità sanitaria locale ai sensi dell'art. 2 della L.30.4.1962 n.283;
- 15) essere in regola con i versamenti contributivi a favore degli Enti Assicurativi Previdenziali;
- 16) di tener conto, nella formulazione dell'offerta, degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza sul lavoro, valutando i costi dei rischi specifici della propria attività nonché delle condizioni di lavoro, di previdenza e di assistenza a favore dei lavoratori dipendenti in vigore nel luogo dove deve essere eseguito il servizio;
- 17) di prendere atto che per il presente appalto vi sono rischi di interferenze come evidenziato nel DUVRI elaborato dall'Amministrazione e di averne tenuto conto nel formulare l'offerta.
- 18) di informare il Comune su eventuali rischi specifici della propria attività che potrebbero interferire con la normale attività lavorativa del Comune o che potrebbero risultare dannosi per la sicurezza del personale del Comune.
- 19) di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per **180 giorni** consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
- 20) di impegnarsi, altresì, in caso di aggiudicazione, prima della firma del contratto, ad eleggere domicilio nel territorio della Provincia di Rovigo;
- 21) di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili al servizio in appalto, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio, e di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidette;
- 22) di avere svolto nell'ultimo **triennio** almeno **un servizio di refezione scolastica** per Pubbliche Amministrazioni/Enti pubblici/Enti privati della durata minima di un anno scolastico;
- 23). di aver realizzato **negli ultimi tre esercizi** un fatturato complessivo IVA esclusa pari ad € **288.150,00**;
- 24) di essere impossibilitato a presentare la dichiarazione di due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della L. n.385 del 1/09/1993, circa la capacità economica e finanziaria dell'impresa, come espressamente richiesto dal disciplinare di gara per le seguenti ragioni.....viene, pertanto, prodotto il seguente altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante in base a quanto precisato nel disciplinare stesso:
 possesso, è tenuto a motivare le ragioni di tale impossibilità e in questo caso potrà produrre, a sua scelta, uno dei documenti seguenti:

-Referenze rilasciate da soggetti pubblici (almeno 2 se non viene prodotta alcuna dichiarazione di istituto bancario o di intermediario autorizzato, almeno 1 se è prodotta una sola dichiarazione di istituto bancario o di intermediario autorizzato) purchè tali referenti siano in grado di attestare la capacità economico finanziaria dell'impresa concorrente;
 25) di avere la disponibilità diretta o di impegnarsi ad averla, per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura, il quale deve presentare i requisiti richiesti e descritti nell'art.28 del D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 ed essere debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale ai sensi dell'art.2 della L. n.283 del 30.04.1962 e s.m.i..

ART. 7 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà affidato mediante **procedura aperta** al concorrente che avrà presentato **l'offerta economicamente più vantaggiosa**, in riferimento ed in analogia a quanto previsto dagli art.54, 55 e 83 del D.Lgs.163/2006, in base ai seguenti elementi di valutazione:

PREZZO –ELEMENTO ECONOMICO con incidenza massima **40** punti.

ELEMENTI ORGANIZZATIVI-QUALITATIVI con incidenza massima **60** punti

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto prodotto è fissato, IVA esclusa, in **Euro 5,50**.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Il valore del punteggio ottenuto secondo il parametro del prezzo sommato a quello ottenuto secondo il parametro delle caratteristiche qualitative, indicherà il punteggio complessivo attribuito a ciascuna offerta presentata.

L'aggiudicazione potrà effettuarsi anche in presenza di una sola offerta, purchè valida.

In caso di parità di punteggio si aggiudicherà il servizio alla ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio **per elementi organizzativi-qualitativi**. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante pubblico sorteggio.

ELEMENTO ECONOMICO TOTALE PUNTI 40

N.	ELEMENTI DELL'OFFERTA		
1	Il prezzo a base d'asta, che le offerte non devono superare, comprensivo delle voci relative a tutti gli obblighi a carico dell'aggiudicatario è fissato in Euro 5,50 IVA esclusa, per singolo pasto prodotto. All'impresa che avrà offerto il "costo pasto" più basso (IVA esclusa) verranno attribuiti 40 punti ed alle altre Imprese punteggi inversamente proporzionali secondo la formula a fianco indicata	<u>Prezzo più basso x 40=</u> Punti..... Prezzo offerto	Punti 40

ELEMENTI ORGANIZZATIVI QUALITATIVI TOTALE PUNTI 60

N.	ELEMENTI DELL'OFFERTA	PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE	PUNTEGGIO MASSIMO
1	Presenza operativa nel campo della ristorazione collettiva Anni di esperienza maturata nel settore della refezione collettiva. In caso di imprese raggruppate è valutato solo il dato riferito alla ditta con la maggior esperienza	Inferiore o uguale a 4 anni Punti 0 Superiore a 4 fino a 7 anni Punti 2 Superiore a 7 fino a 10 anni Punti 4 oltre i 10 anni Punti 6	Punti 6
2	Distanza del centro di cottura utilizzato per il servizio La distanza si intende calcolata dalla sede comunale-Piazza IV Novembre, 5 al Centro Cottura sulla base del percorso stradale più breve utilizzando il portale www.viamichelin.it Allegare stampa del file	Distanza superiore a 30 Km Punti 0 Superiore a 20 Km fino a 30 Km Punti 4 Superiore a 10 Km fino a 20 Km Punti 6 Inferiore o uguale a 10 Km Punti 8	Punti 8

3	<p>Certificazione di Sistema Qualità La certificazione in oggetto, deve essere rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee in materia. In caso di imprese raggruppate il punteggio è attribuito se tutte le ditte associate sono certificate. I punteggi sono cumulabili.</p>	<p>Nessuna certificazione Punti 0 Certificazione ISO 9001:2008 Punti 1 Certificazione ISO 22000:2005 Punti 1 Certificazione HACCP UNI 10854:99 Punti 2 Certificazione ISO 14001:2004 Punti 1</p>	Punti 5
4	<p>Caratteristiche dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti Il punteggio viene attribuito in relazione alle caratteristiche dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti. Qualora vengano impiegati diversi tipi di contenitore va indicato quello utilizzato in modo prevalente</p>	<p>-Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) Punti 0 -Contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica Punti 1 -Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica Punti 3 -Contenitori attivi elettrici Punti 6</p>	Punti 6
5	<p>Elaborazione e realizzazione di un progetto formativo-informativo di educazione alimentare Le iniziative dovranno essere organizzate e gestite da personale qualificato, coinvolgere i bambini, i genitori e gli insegnanti ed essere concordate con l'amministrazione Comunale ed il SIAN territorialmente competente</p>	<p>-Nessun progetto Punti 0 -Organizzazione di almeno un progetto per ciascuna scuola Punti 5</p>	Punti 5
6	<p>Utilizzo di prodotti biologici Si valuta il maggior utilizzo di prodotti Bio rispetto al minimo richiesto nel presente capitolato</p>	<p>-Utilizzo almeno una volta a settimana Punti 0 -Utilizzo almeno due volte a settimana Punti 1 -Utilizzo almeno tre volte a settimana Punti 3</p>	Punti 3
7	<p>Utilizzo di prodotti DOP/IGP Si valuta il maggior utilizzo di prodotti DOP/IGP rispetto al minimo richiesto nel presente capitolato</p>	<p>-Utilizzo almeno una volta a settimana Punti 0 -Utilizzo almeno due volte a settimana Punti 1 -Utilizzo almeno tre volte a settimana Punti 3</p>	Punti 3
8	<p>Utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta locale Si valuta il maggior utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta locale rispetto al minimo richiesto nel presente capitolato</p>	<p>-Utilizzo almeno una volta a settimana Punti 0 -Utilizzo almeno due volte a settimana Punti 4 -Utilizzo almeno tre volte a settimana Punti 6</p>	Punti 6
9	<p>Numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio Il punteggio è riferito al rapporto tra il numero degli addetti e il numero dei pasti prodotti/giorno</p>	<p>-Rapporto maggiore di 1/80 pasti Punti 0 -Rapporto tra 1/80- 1/70 pasti Punti 1 -Rapporto tra 1/69 e 1/60 pasti Punti 3 -Rapporto minore 1/60 pasti Punti 5</p>	Punti 5
10	<p>Qualifica del personale interno adibito alla produzione dei pasti Il punteggio, cumulabile, viene attribuito in relazione alla qualifica del personale</p>	<p>-Presenza fissa giornaliera di un cuoco diplomato presso il Centro di cottura in oggetto Punti 2 -Presenza fissa giornaliera di un cuoco diplomato e dotato di esperienza di almeno cinque anni presso il Centro di cottura in oggetto Punti 2 -Presenza di un dietista responsabile della preparazione dei menù Punti 2 Presenza di un responsabile HACCP laureato</p>	Punti 8

		(tecnologo alimentare o equipollente) con esperienza almeno biennale Punti 2	
11	Rilevazione del gradimento del servizio rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta. La rilevazione dovrà comprendere almeno due settimane ed essere effettuata presso gli alunni, gli insegnanti di riferimento del servizio ed il Dirigente scolastico	Assenza della rilevazione Punti 0 Rilevazione con frequenza annuale Punti 1 Rilevazione con frequenza semestrale Punti 2 Rilevazione con frequenza trimestrale Punti 3	Punti 3
12	Proposte migliorative	A discrezione della commissione di gara saranno attribuiti max.2 punti per eventuali proposte migliorative del servizio rispetto a quanto richiesto nel presente capitolato	Punti 2

La procedura di aggiudicazione è contenuta nell'apposito disciplinare di gara.

La ditta sarà tenuta a comprovare il possesso degli elementi sopra dichiarati, mediante esibizione o trasmissione della documentazione richiesta dall'Amministrazione Comunale

ART. 8 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La ditta garantisce i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico-sanitarie; è inoltre responsabile del servizio assunto, sia verso il Comune che verso i terzi.

La ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale, nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni evento comunque connesso al servizio di refezione reso presso le strutture comunali, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi nei confronti del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di Società Assicuratrici.

L'appaltatore è responsabile dei danni che per fatto suo e/o dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi, dei suoi fornitori, fossero arrecati alle persone e/o alle cose della stazione appaltante o di terzi, per omissione o per mancata previdenza, tenendo sollevata la stazione appaltante da ogni responsabilità ed onere, ivi compresa ogni responsabilità civile.

La ditta è tenuta a stipulare con primaria Compagnia, polizza assicurativa R.C.T./O estesa a tutta la durata del contratto, con massimale non inferiore a € **2.000.000,00** per sinistro e per anno assicurativo. La polizza dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti.

Il contratto assicurativo deve prevedere altresì la copertura dei danni alle cose di terzi, in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione o per danni a qualsiasi titolo causati dall'impresa. Nel suddetto contratto di polizza deve essere esplicitamente indicata la clausola di rinuncia alla rivalsa degli assicuratori nei confronti dell'ente appaltante e dei propri dipendenti.

La ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

L'Amministrazione Comunale è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa durante l'esecuzione del servizio. Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia della quietanza del pagamento del premio di assicurazione. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione. Nell'ipotesi di mancata copertura del citato contratto assicurativo per qualsivoglia causa, i danni verificatisi restano comunque in capo alla ditta appaltatrice.

L'Amministrazione Comunale sarà tenuta indenne anche dai danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative stipulate dalla Ditta.

ART. 9 CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

La ditta concorrente dovrà corredare l'offerta di una garanzia provvisoria di importo pari al **2% dell'importo a base d'appalto compresi oneri di sicurezza**, secondo le modalità specificate nel disciplinare di gara.

L'appaltatore sarà tenuto a prestare un deposito cauzionale definitivo nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del D.Lgs 163/2006 e dall'art.123 del D.P.R. 207/2010. Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque, salva la risarcibilità del maggior danno. L'importo della garanzia è **ridotto del 50%** per gli operatori economici in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme Europee. Per fruire di tale beneficio l'operatore economico affidatario dovrà allegare al deposito definitivo la relativa certificazione di qualità. Si precisa che in caso di RTI la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate. L'importo del deposito cauzionale sarà precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione. La garanzia dovrà 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 e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante. Le fidejussioni/polizze dovranno essere intestate al **Comune di Taglio di Po**. La garanzia dovrà avere la validità temporale prevista dall'art.133 comma 5° del D.lgs 163/2006. La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta del Comune qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di inadempienze da parte dell'aggiudicatario. In caso di inadempimento a tale obbligo, il Comune ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

ART. 10 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

A) **Condizioni Generali:** la ditta aggiudicataria provvederà alla preparazione, alla cottura, al confezionamento e al trasporto dei pasti nella stessa mattinata, presso i terminali di distribuzione e svolgerà i servizi di scodellamento e successiva pulizia delle attrezzature, lavaggio delle stoviglie, rispettando tutte le disposizioni di legge e i regolamenti riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. In particolare sarà seguito il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP (D.Lgs. 193/07) da presentare per la validazione all'azienda ULSS di competenza. Per "preparazione" e "cottura" si intende la trasformazione della materia prima (il prodotto crudo o fresco) mediante cottura, da effettuarsi nella stessa mattinata della distribuzione.

Il servizio di refezione deve essere effettuato nei giorni feriali dal **lunedì al venerdì**, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici (metà settembre/ 30 giugno), **per gli alunni ed il personale avente diritto** delle Scuole dell'Infanzia.

La Ditta provvederà alla manutenzione del materiale e delle attrezzature adibiti al servizio refezione, presenti nei plessi scolastici (lavastoviglie, frigoriferi, utensili, arredi, ecc...), effettuando le riparazioni necessarie e provvedendo alla loro sostituzione, qualora non fosse possibile rimediare alle rotture con sostituzione dei componenti. Il materiale eventualmente fornito dalla Ditta, al termine del periodo d'appalto, rimarrà di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Gli interventi di manutenzione alle attrezzature dovranno essere eseguite tempestivamente, nei minimi tempi possibili. La Ditta, per ogni intervento eseguito, dovrà far pervenire all'Amministrazione adeguata documentazione rilasciata dalla ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso. Le sostituzioni di arredi ed attrezzature ed il loro reintegro dovranno essere approvati dall'Amministrazione.

B) **Centro di cottura:** Il centro di cottura deve essere in disponibilità diretta della Ditta aggiudicataria per tutta la durata del contratto, deve presentare i requisiti richiesti e

descritti nell'art.28 del D.P.R. 26.3.1980 n.327 ed essere debitamente autorizzato dall'Autorità sanitaria locale ai sensi dell'art.2 della L.30.04.1962 n.283.

C) **Produzione:** i pasti dovranno essere prodotti in legame fresco –caldo, nella mattinata stessa della consegna, dalla cucina centralizzata della Ditta appaltatrice e forniti in multiporzione. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere pasti in monoporzione, in particolari situazioni di emergenza. Nell'approntare il servizio la Ditta deve:

- condizionare nei contenitori termici la pasta o il riso, asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli alle rispettive sedi scolastiche dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire. Anche il condimento con il formaggio sarà effettuato all'atto del consumo del pasto; il formaggio da utilizzare sarà grana padano o parmigiano reggiano.

I pasti preparati, lo stato degli alimenti impiegati e il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi, devono rispondere alle indicazioni riportate nelle vigenti linee guida regionali in materia di ristorazione scolastica (Decreto Regionale n.475 del 25.10.2008).

La ditta appaltatrice deve uniformarsi al D.Lgs n.193/07 e successive modificazioni ed integrazioni, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nell'attività di produzione, fasi oppure operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del decreto legislativo suindicato (H.A.C.C.P.: analisi dei pericoli e punti critici di controllo).

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà adottare le seguenti misure di massima:

- 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 a crudo;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- **la cottura dovrà essere effettuata presso la cucina delle scuole appositamente dotate di fornelli.** I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
- le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, e solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono le seguenti: 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 di + 4° C entro le successive due ore); la cottura di paste al forno, con le stesse modalità; la cottura di sughi e ragù, con le stesse modalità;

Non devono essere utilizzati:

- Prodotti che derivino da OGM o che contengano OGM
- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Da evitare la frittura e soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

La ditta appaltatrice si impegna ad eseguire il servizio in conformità alle normative vigenti: Reg.CE 852/04 (igiene dei prodotti alimentari), D.Lgs.123 del 3.03.93 Reg.CE 882/04 (controllo ufficiale dei prodotti alimentari), Reg. CE 178/02 (rintracciabilità dei prodotti alimentari), Reg.CE 2073/05 e Reg.1441/07 (criteri microbiologici), D.Lgs 114 del 8.2.06 (recepimento Dir.CE 89/2003 sugli allergeni alimentari); Reg.CE 834/07 (prodotti biologici); Reg.CE 889/08.

D) Confezionamento, trasporto, consegna dei pasti: La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi, la temperatura non dovrà superare i +10°C

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, a chiusura ermetica, nei quali i singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente (contenitori diversi, il sugo, per i brodi, per le pietanze e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione.

I mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere muniti di idonea autorizzazione di cui agli artt.43-44 D.P.R. 327/80. E' fatto obbligo di provvedere alla massima pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini contaminazioni degli alimenti trasportati. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dall'art.47 del citato D.P.R. n.327/1980 e successive modificazioni ed integrazioni.

I mezzi dovranno essere in numero sufficiente a consentire le consegne nell'arco di 1 ora al massimo, a decorrere dal momento della partenza dal centro cottura; l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di trenta minuti dall'orario stabilito per la refezione.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata con riferimento al numero effettivo degli utenti.

Il numero dei pasti necessari verrà comunicato telefonicamente al centro di cottura dall'operatore scolastico in servizio presso le singole scuole. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione della scuola e/o dell'Ente appaltante, la ditta deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a rimediare all'inconveniente nel modo che riterrà più opportuno eliminando ogni disagio all'utenza.

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

Alla consegna dei pasti dovrà essere registrata la rilevazione della temperatura degli alimenti. La rilevazione, effettuata con termometro ad infissione, deve essere rilevata quotidianamente alla fine e all'inizio della distribuzione e registrata in apposite schede.

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

La Ditta si impegna al ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e degli altri eventuali utensili utilizzati dalla stessa ditta per il trasporto dei pasti al terminale dei consumo.

E) Distribuzione dei pasti veicolati : il personale della Ditta appaltatrice deve provvedere presso ogni plesso scolastico all'approntamento dei refettori; al ricevimento, porzionatura e

distribuzione dei pasti; alla successiva pulizia e riordino dei tavoli; al lavaggio e riordino delle stoviglie; al riassetto e lavaggio delle attrezzature utilizzate, alla gestione dei rifiuti.

La distribuzione dovrà avvenire al tavolo, in presenza degli utenti. Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore 30-45 minuti. Il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servire. Per i secondi piatti è prevista una spezzettatura a monte, a carico della ditta, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire ai bambini il consumo di cibi caldi. Ove richiesto, il servizio può prevedere anche lo sbucciamento della frutta, da effettuare al massimo 15 minuti prima della somministrazione. **La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con le Istituzioni Scolastiche.** Il numero dei pasti forniti alle singole scuole dovrà prevedere una maggiorazione in media di 4-5 pasti su quelli prenotati per far fronte ad eventuali necessità contingenti.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare, durante il servizio, idoneo vestiario, compresi cuffie e guanti monouso.

Le operazioni di pulizie dei locali adibiti alla mensa sono a carico della ditta, che dovrà aver cura di mantenere i suddetti spazi sempre ben puliti. Le pulizie consistono nella sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizie degli arredi. I prodotti per la pulizia e disinfezione delle attrezzature (detersivi, detergenti, sacchi, strofinacci) dovranno essere conservati in sicurezza. I detergenti dovranno essere ecolabel, come indicato dal decreto del Ministero per l'Ambiente 25/7/2011.

ART.11- RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

I rifiuti provenienti dai refettori dovranno essere eliminati con le modalità della raccolta differenziata, in ottemperanza al Decreto del Ministero per l'Ambiente 25/07/2011.

ART.12- CARATTERISTICHE DEL MENU'- INDICAZIONI GENERALI

I menù dovranno essere predisposti secondo uno schema dietetico che tenga presenti gli standard di riferimento LARN (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati di energia e Nutrienti) e nelle qualità indicate nelle vigenti "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" emanate con Decreto della Regione Veneto n.475 del 25/10/2008.

I menù saranno strutturati **su almeno quattro settimane a rotazione**, e dovranno essere validati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) della competente U.L.S.S. n° 19 di Adria.

I prodotti utilizzati dalla Ditta aggiudicataria per la preparazione dei pasti dovranno seguire le disposizioni contenute nell'allegato A) approvato dal S.I.A.N.-U.L.S.S.N° 19 di Adria.

Eventuali variazioni o proposte di alternative dovranno essere preventivamente concordate ed avvallate dal Servizio sopraindicato, cui la ditta dovrà fare riferimento.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali (ingredienti utilizzati, grammatura, tipo di frutta e verdura ecc.) e dovranno essere sempre esposti nei locali adibiti alla mensa.

Il pasto per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia sarà composto da:

primo piatto

secondo piatto

contorno

pane

1 dessert (frutta fresca; budino; yogurt; torta; gelato)

0,5 lt acqua minerale naturale per ciascun utente

-merenda pomeriggio (the deteinato e infusi , yogurt normale o alla frutta, yogurt da bere alla frutta, frutta di stagione, succhi di frutta, biscotti, fette biscottate e pane e creakers).
Come alternativa, saltuariamente, può essere fornito agli utenti il così detto “piatto unico” che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.:pizza, pasta e fagioli, ecc.) Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da contorni.

ART.13 DIETE PARTICOLARI

La ditta si impegna a fornire diete particolari agli utenti che ne facciano richiesta, per motivi di salute, su presentazione di certificato medico. Con le diete sopracitate, la ditta appaltatrice garantirà inoltre il rispetto dei regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose. **I menù per diete speciali devono essere validati dal SIAN dell'ULSS n.19 di Adria.**

Ogni pasto da dieta speciale deve essere personalizzato, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario. Tali pasti devono essere confezionati in vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo dell'utente a cui è destinato. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista per legge fino al momento del consumo.

Se richiesto dalla scuola, in caso di indisposizione temporanea di un utente e comunque, eccezionalmente, sarà possibile fornire un menù alternativo composto da:

- **primo piatto:** pasta o riso in bianco, o minestrina in brodo vegetale;
- **secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino), o in alternativa carni bianche al vapore con verdure bollite.

In occasione di speciali ricorrenze (Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico) potranno essere concordati menù particolari, comprensivi anche di dolce, senza che ciò comporti oneri ulteriori a carico della Stazione appaltante.

ART.14- PRODOTTI ALIMENTARI

Per tutti i prodotti alimentari 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.

Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione. Per quanto concerne alcune tipologie di prodotti, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare:

-Olio: extravergine di oliva.

-Pasta: di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Per i bambini della scuola materna dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli.

-Riso: è da preferire il riso locale.

-Frutta: la frutta fresca proposta al consumo dovrà essere servita a temperatura adeguata e presentare tutte le caratteristiche commerciali tipiche della categoria di appartenenza ed i relativi valori organolettici derivanti esclusivamente da maturazione naturale. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale. Dovrà essere accompagnata da un documento attestante l'origine del prodotto (produttore e/o commerciante), e, per prodotti da agricoltura biologica, l'Ente di certificazione e controllo. La scelta andrà sempre effettuata tra la frutta di stagione.

-Legumi: freschi, secchi e surgelati.

-Verdura: la verdura proposta al consumo deve essere accuratamente lavata e mondata di ogni parte che risultasse comunque alterata. Vanno utilizzate verdure di stagione opportunamente variate, crude e cotte, oppure verdure surgelate (in quantità limitata). La

scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di provenienza nazionale e preferibilmente provenienti **da produzione a filiera corta locale.**

-Formaggi: saranno utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservati con preferenza per i formaggi D.O.P. Non è previsto l'utilizzo di formaggi fusi;

-Pane: utilizzare pane fresco di giornata, panino da 50 gr. possibilmente di produzione locale. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

-Carni: (bovine, suine, avicunicole) devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati C.E.E. Fermi restando tutti i requisiti microbiologici, di taglio, di etichettatura e di rintracciabilità, le carni proposte al consumo previa cottura devono presentarsi con accettabile uniformità delle porzioni e somministrate alle temperature organoletticamente e astronomicamente ottimali. Andranno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino e suino. La carne bovina dovrà essere etichettata in conformità al Reg.CE n.1760/2000, munita di apposita certificazione. L'eventuale utilizzo, per la cottura, di tagli anatomici congelati deve figurare su apposito documento accompagnatorio, recante anche le motivazioni di tale scelta ed il nome del produttore/confezionatore degli stessi congelati.

-Pesce: saranno preferiti freschissimi o pesci surgelati deliscati, tipo filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati. Il prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento C.E.E.

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

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

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

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

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

-Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

-Dolci: il consumo di dolci va limitato, evitando preferibilmente quelli preconfezionati. Orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio la crostata di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno, quali biscotti secchi.

-Aromi: è ammesso l'utilizzo di basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti, estratti per brodo a base di glutammato monosodico e con grassi vegetali idrogenati.

I prodotti utilizzati dovranno pervenire preferibilmente **da filiera corta locale** (coltivazione/produzione in provincia di Rovigo); la Ditta dovrà essere in possesso del manuale di rintracciabilità, come previsto dal Regolamento CE n.178 del 28.01.02, che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare, definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Anche per quanto riguarda le materie prime impiegate, la ditta dovrà necessariamente attenersi a quanto previsto dalle citate "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" emanate dalla Regione Veneto (Schede Prodotti).

ART.15-PRODOTTI BIOLOGICI- DOP/IGP-A FILIERA CORTA

La ditta utilizza, per la preparazione dei menù, almeno una volta alla settimana e per ciascuna scuola:

-Prodotti biologici;

-Prodotti DOP/IGP;

-Prodotti provenienti da filiera corta locale.

Per “prodotto biologico” si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal regolamento CE 834/2007. Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:

- da agricoltura biologica-regime di controllo CE;
- nome dell’Organismo di controllo ed estremi dell’autorizzazione ministeriale;
- sigle dell’Organismo di controllo e codice produttore.

La ditta dovrà esibire, su richiesta dell’Amministrazione, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

Con la definizione di “prodotti tipici” sono comunemente indicati tutti i prodotti che hanno ottenuto dall’U.E. un riconoscimento: DOP (Denominazione di origine protetta) o IGP (Indicazione geografica protetta) ai sensi del Regolamento CE n.510/2006.

Si possono considerare prodotti provenienti da filiera corta locale, a titolo esemplificativo, gli alimenti coltivati/prodotti in Polesine, o in un raggio di 100 Km., e comunque alimenti che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla trasformazione o al consumo.

ART.16- GARANZIA DI QUALITA’

La Ditta dovrà essere in possesso del manuale di rintracciabilità, come previsto dal Regolamento CE n.178 del 28.01.02, che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare, definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all’Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle citate Linee Guida regionali.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutritiva.

ART.17- CONTROLLO DI QUALITA’

La Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D.Lgs n.193/07 e successive modificazioni ed integrazioni. Dovrà inoltre provvedere a quanto stabilito dai Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn.852-853-854 ed 882 del 2004, del reg. CE n.2073/2005, Reg.CE 178/02, reg.CE n.2076/2005 e D.Lgs. n.193/2007 e successive modificazioni. La ditta dovrà controllare costantemente lo svolgimento del servizio, prospettando, ove necessario, soluzioni tecniche ed organizzative per il suo miglioramento e su quanto ad esso connesso.

Deve rispettare gli standard di prodotto previsti dal presente capitolato. E’ inoltre sempre tenuta a fornire, su richiesta dell’Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento necessari all’individuazione delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti ed essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie previste per legge. Dovrà attenersi strettamente alle disposizioni contenute nelle citate Linee Guida emanate dalla Regione Veneto in materia di ristorazione scolastica (Decreto Regione Veneto n.475 del 25.10.2008).

ART.18- 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 Adria e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l’Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli sull’esecuzione dei servizi, con la più ampia facoltà e nei modi più idonei ed opportuni.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione, l’ispezione delle attrezzature, locali, refettori, mezzi e modalità di trasporto dei pasti e su quant’altro faccia parte dell’organizzazione dei servizi, al fine di accertare l’osservanza di

tutte le disposizioni stabilite nel presente capitolato, nonché la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti forniti rispetto ai menù approvati ed ai prodotti che la ditta è tenuta ad utilizzare. L'Ente appaltante potrà avvalersi anche di esperti esterni. La ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle verifiche tutta la collaborazione necessaria.

Il Comune potrà, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio, richiedere un controllo igienico-sanitario all'Ufficio Igiene dell'A.U.S.S.L. competente, relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria e grammatura nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle previste autorizzazioni sanitarie.

Il Comune si riserva inoltre la facoltà di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei preposti Servizi del proprio territorio.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'organo competente, 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'ente appaltante. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

ART.19- CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura. I 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/+4C per 72 ore in una zona identificabile, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica-data di produzione".I campioni della preparazione del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ART.20- PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione dei pasti, (presso la cucina messa a disposizione dalla Ditta Appaltante) al trasporto, ricevimento, porzionatura, distribuzione, riassetto locali, è a carico della ditta Appaltatrice. Il personale dovrà essere assunto ed inquadrato nel rispetto delle norme e dei contratti collettivi di lavoro di categoria nazionali e locali, in vigore nel luogo in cui si effettua la prestazione, per tutta la durata dell'appalto.

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

La Ditta si obbliga altresì, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore del dipendente, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

La Ditta è inoltre tenuta all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale. Il Documento unico di Regolarità contributiva (DURC) che verrà acquisito ai fini delle liquidazione delle fatture, attesta contestualmente la regolarità dell'aggiudicatario per quanto concerne i versamenti dovuti ad INPS ed INAIL sulla base della normativa di riferimento.

In caso di inottemperanza degli obblighi oggetto del presente articolo, accertata dagli Enti previdenziali competenti o verificata dal Comune, si procederà a bloccare tutti i crediti maturati per le prestazioni effettuate, mediante semplice comunicazione. I pagamenti saranno sospesi fino a quando gli enti competenti non abbiano accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

L'Amministrazione si riserva di provvedere direttamente al pagamento di quanto dovuto a favore degli Enti competenti, ai sensi degli artt.4 e 5 del D.P.R. 207/2010, impiegando le

somme del corrispettivo d'appalto o della cauzione, senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni, né possa aver titolo a risarcimenti di alcun genere.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni responsabilità o diritto di rivalsa nei confronti del Comune. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e degli obblighi richiamati dal presente articolo, attestata dagli Enti competenti o dal Comune, determinano la risoluzione del contratto.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a rispettare le norme relative **all'assunzione mediante passaggio diretto del personale dell'impresa cessante**, addetto allo svolgimento dei servizi presso le scuole (distribuzione pasti e pulizie).

Il personale adibito al servizio refezione dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari richiesti dalla vigente normativa, e dovrà essere professionalmente formato ed aggiornato, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

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

Come attestazione della partecipazione del personale addetto a corsi di formazione e di aggiornamento, l'appaltatore dovrà fornire apposita documentazione, su semplice richiesta della stazione appaltante. La consistenza numerica del personale dovrà essere tale da assicurare un servizio efficiente e continuo, per cui l'appaltatore si impegna ad integrare immediatamente il personale assente.

La Ditta deve ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 81/2008 riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

E' altresì tenuta ad ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dalla normativa in materia di igiene ed abbigliamento del proprio personale impiegato presso le scuole per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, fornendo divise, guanti, cuffie conformemente alle disposizioni normative in materia. Durante il servizio presso le scuole, il personale dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento.

La Ditta si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione Comunale l'elenco dei nominativi del personale impiegato presso le scuole, gli orari di servizio, nonché le eventuali successive modifiche.

L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto comportamento nei confronti dell'utenza.

ART.21- DOMICILIO E REFERENTE RESPONSABILE

La ditta appaltatrice è tenuta ad eleggere domicilio per qualsiasi comunicazione, notificazione, ecc. riguardante l'appalto nella provincia di Rovigo..

Nominativo e recapito telefonico del referente responsabile nonché domicilio, dovranno essere comunicati con lettera all'Amministrazione Comunale.

Il responsabile referente per l'appalto deve possedere titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico-sanitaria del servizio, essere garante del servizio stesso, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.

ART.22- CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il Servizio non deve subire interruzioni. Le interruzioni per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte. In caso di sciopero programmato del personale scolastico o dei destinatari finali del servizio, sarà data comunicazione all'appaltatore in tempo utile. Per scioperi del personale dell'appaltatore, sarà onere dello stesso darne comunicazione all'Amministrazione con congruo preavviso, possibilmente non meno di **48 ore prima**, cercando però quando possibile, di fornire un servizio alternativo, come preparazione di

pasti freddi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda ULSS .

La composizione del pasto di emergenza dovrà essere presentata in sede di gara.

In tutti i casi di scioperi in cui vengano rispettate le suddette condizioni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura (interruzione energia elettrica, erogazione gas ecc.) la Ditta si impegna a fornire pasti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo; dopo di che la Ditta è tenuta a fornire i pasti necessari quotidianamente, con le caratteristiche previste dal menù utilizzando strutture produttive alternative per il periodo strettamente necessario alla riattivazione degli impianti.

In caso di inottemperanza, l'Amministrazione Comunale ha comunque la facoltà di procedere all'esecuzione d'ufficio dei mancati servizi, addebitando a quest'ultima l'eventuale maggior costo sostenuto rispetto a quanto contrariamente pattuito.

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

ART.23- RITARDI NELLE CONSEGNE

In caso di ritardo nelle consegne dei pasti dovuto a cause di forza maggiore (calamità naturali, nevicate, impraticabilità delle strade ecc..) non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo. I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto **dall'art. 29** del presente capitolato.

ART.24- STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il rapporto contrattuale verrà formalizzato in apposito atto in forma pubblico-amministrativa.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese, imposte diritti ed ogni onere accessorio inerente e conseguente il contratto.

La stipulazione avverrà, di regola, entro 60 giorni dalla data dell'aggiudicazione definitiva, secondo le modalità che verranno comunicate con apposita nota.

Nel caso in cui non si addivenga alla stipulazione del contratto, per cause non imputabili all'Amministrazione, si procederà ad incamerare la cauzione provvisoria e dichiarare la decadenza dell'aggiudicazione, salva ogni azione per ulteriori danni.

ART.25- CORRISPETTIVI

Spetta alla Ditta appaltatrice il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario del pasto definito in sede di aggiudicazione, moltiplicato per il numero effettivo dei pasti erogati presso ciascuna scuola mensilmente. Il corrispettivo sarà liquidato secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture mensili. La liquidazione delle fatture resta comunque subordinata all'acquisizione d'ufficio del DURC (Documento Unico di Regolarità contributiva) attestante la regolarità contributiva della ditta o altra documentazione prevista dalla vigente normativa. La Ditta appaltatrice presenterà fatture mensili indicanti il numero dei pasti serviti in ciascuna scuola . L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di detrarre dall'importo spettante quello derivante da eventuali esecuzioni in danno, da pene pecuniarie per inadempimento e da quant'altro dovuto.

Unitamente al corrispettivo mensile per la fornitura pasti, l'Ente appaltante corrisponderà alla Ditta anche l'importo per oneri di sicurezza di cui all'art.4 del presente capitolato, così

come specificato nell'allegato DUVRI. Tale importo sarà incluso, sotto una voce specifica, nella fattura del mese di giugno di ciascun anno d'appalto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese ecc. necessarie per l'esecuzione del servizio. L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità di cui all'art.3 della L. n.136 del 13.08.2010 e s.m.i.

ART.26- COSTO DELL'APPALTO :REVISIONI

I prezzi unitari definiti in sede di aggiudicazione non subiranno variazioni nel corso del primo anno della durata del servizio. A partire dal secondo anno di svolgimento, la ditta potrà richiedere l'adeguamento dei prezzi corrispondentemente alla variazione percentuale dell'indice annuale dei prezzi al consumo rilevata dall'ISTAT.

ART.27- DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBBAPPALTO

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere direttamente o indirettamente il contratto a pena di nullità.

E' fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente capitolato.

Resta salva la possibilità per l'aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative i servizi accessori al servizio al servizio principale (manutenzioni, trasporto pasti).

I lavori accessori devono essere eseguiti esclusivamente da soggetti qualificati.

L'aggiudicatario resta comunque unico e solo responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale di tutti i servizi effettuati.

In caso di violazione di quanto sancito, il Comune si riserva di invocare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare il deposito cauzionale, salvo comunque il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

ART.28- LICENZE-AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI

L'Impresa deve essere in possesso di tutte le prescritte licenze ed autorizzazioni rilasciate da parte delle autorità preposte, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, intestate al legale rappresentante della ditta, ivi comprese le autorizzazioni inerenti la vigilanza sulle norme di sicurezza. La Ditta è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni del D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i.

ART.29 IRREGOLARITA' DEL SERVIZIO E PENALITA'

Nell'esecuzione del servizio, la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente capitolato. In caso di mancata consegna dei pasti o di consegna in quantitativo inferiore a quello richiesto, la ditta è tenuta a reintegrare la fornitura in tempo utile. Qualora la ditta non ottemperi all'obbligo di rimediare all'inconveniente, l'Amministrazione ha la facoltà di provvedere addebitando ogni spesa a carico della ditta e di applicare una penale di € 500,00, con la sola formalità della contestazione degli addebiti.

Ogni altra inadempienza alle clausole previste dal presente capitolato e alle modalità e condizioni generali previste dal contratto, comporterà l'applicazione di una penale da € 200,00 ad € 1.000,00.

In caso di accertate omissioni, la Ditta riceverà la contestazione in forma scritta, con l'indicazione dell'inadempimento riscontrato e l'ammontare della penale prevista. La ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, l'Amministrazione comunale procederà all'applicazione delle sanzioni previste. L'Amministrazione provvederà a trattenere l'ammontare dell'eventuale penalità in sede di liquidazione del corrispettivo, ferma restando la facoltà del Comune di

applicare le sanzioni mediante incameramento della cauzione, oppure, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

ART.30- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di inadempienze o comportamenti omissivi ripetuti o di violazioni di legge attinenti lo svolgimento del servizio, l'Amministrazione avrà facoltà, a suo insindacabile giudizio, di procedere alla risoluzione del contratto e all'incameramento del deposito cauzionale, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di risolvere il contratto nelle seguenti ipotesi:

- abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta appaltatrice;
- cessione dell'attività ad altri soggetti;
- mancata osservanza del divieto di subappalto, tranne che per i servizi accessori;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, alla regolarità contributiva, assicurativa, mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- se per almeno cinque volte nel corso dell'anno scolastico, i pasti forniti non siano rispondenti alle caratteristiche qualitative, merceologiche, organolettiche, igienico-sanitarie, previste dal presente capitolato e dalle normative in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- accertata tossinfezione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salva ogni ulteriore responsabilità;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193/07 e s.m.i.;
- qualora la Ditta non mantenesse per tutta la durata del contratto il possesso di tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente capitolato;
- mancata osservanza di uno o più impegni ed obblighi contrattuali assunti, relativi agli adempimenti di legge, del capitolato speciale d'appalto, bando, disciplinare di gara;
- ogni altra inadempienza grave qui non elencata o per fatti che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto.

Con la risoluzione del contratto, sorgerà per l'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio. In tal caso potrà procedere ad interpellare la seconda classificata, al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle condizioni economiche già proposte in sede di offerta. Nell'impossibilità di affidare il servizio alla seconda classificata, l'amministrazione potrà interpellare le successive ditte classificate ulteriormente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con addebito alla ditta inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti terzi, con addebiti alla ditta inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Alla ditta inadempiente verrà quindi corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

La ditta aggiudicataria può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire le prestazioni, in conseguenza di cause non imputabili alla Ditta stessa, secondo il disposto dell'art.1672 del Codice Civile.

L'Amministrazione si riserva altresì la possibilità di risolvere il contratto per il **sopraggiungere di nuove e mutate esigenze non prevedibili al momento di svolgimento della gara** (es.: soppressione plessi scolastici, allestimento di un centro cottura proprio o in collaborazione con altri Enti Pubblici).

ART.31 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Il contratto è risolto immediatamente e automaticamente, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto, informazioni

interdittive di cui all'art.10 del D.P.R. 3 giugno 1998, n.352. In tal caso, sarà applicata a carico della ditta, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto, salvo il maggior danno. Ove possibile, le penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

L'appaltatore si impegna ad inserire nel contratto di subappalto o in altro subcontratto di cui all'Allegato 1, lett.a) del "Protocollo di legalità" allegato alla Deliberazione della Giunta comunale n.28/2013, una clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata automatica del contratto di subappalto, previa revoca dell'autorizzazione al subappalto, ovvero la risoluzione del subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del subappalto o del subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art.10 del D.P.R. 3 giugno 1998, n.252. L'appaltatore si obbliga altresì ad inserire nel contratto di subappalto o nel subcontratto una clausola che preveda l'applicazione a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore di subappalto o del subcontratto, salvo il maggior danno, specificando che le somme provenienti dall'applicazione delle penali saranno affidate in custodia all'appaltatore e destinate all'attuazione di misure incrementali della sicurezza dell'intervento, secondo le indicazioni che saranno impartite dalla Prefettura.

ART.32 CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato non definibili in accordo tra le parti, è competente il Foro di Rovigo. E' esclusa qualsiasi forma di arbitrato.

ART.33- NORME GENERALI

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

ART.34- TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Si fa presente che per quanto attiene il trattamento dei dati, sia il Comune che la Ditta aggiudicataria sono tenuti ad ottemperare a quanto disposto dalle norme contenute nel D.Lgs. 30 giugno 2003, n.196 "Codice in materia di protezione dei dati personali". La Ditta tratterà i dati relativi all'utenza unicamente per le finalità connesse allo svolgimento del servizio.

I dati forniti dalle ditte partecipanti saranno trattati dal Comune esclusivamente per le finalità connesse alla procedura di gara e per la successiva stipula e gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Taglio di Po

Il presente Capitolato è composto di n. 34 articoli e da n. 23 pagine che si approvano e si accettano integralmente.