

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PER LA CASA DI RICOVERO “MUZAN” DI MALO (VI), PER IL COMUNE DI MALO (VI), PER L’IPAB “LA PIEVE” SERVIZI ASSISTENZIALI DI MONTECCHIO MAGGIORE (VI), PER IL CENTRO RESIDENZIALE ANZIANI “S. SCALABRIN” DI ARZIGNANO (VI) E PER LA CASA DI RIPOSO “SAN GIOVANNI BATTISTA” DI MONTEBELLO (VI)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

CIG 81181079D1

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto:

- il servizio di ristorazione presso la Casa di Ricovero Muzan di Malo (VI)
- il servizio di ristorazione presso l'IPAB "La Pieve" Servizi Assistenziali di Montecchio Maggiore (VI)
- il servizio di ristorazione presso il Centro Residenziale "S. Scalabrin" di Arzignano (VI);
- il servizio di ristorazione presso la Casa di Riposo "San Giovanni Battista" di Montebello (VI);
- il servizio di mensa scolastica per le scuole materne ed elementari e fornitura pasti per anziani del Comune di Malo (VI).

Ciascuna Amministrazione concluderà con l'operatore economico aggiudicatario un contratto di appalto, la cui esecuzione sarà disciplinata dalle norme contenute all'interno del presente Capitolato

Tutte le prestazioni non espressamente demandate all'operatore economico aggiudicatario all'interno del presente Capitolato Speciale di Appalto sono a carico dell'Amministrazione.

Nello svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato l'operatore economico aggiudicatario dovrà tenere conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare DM del 25 luglio 2011, recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari".

Art. 2 - Durata del contratto

La durata dei singoli contratti di appalto di appalto è pari a 48 (quarantotto) mesi decorrenti dalla data di effettivo avvio del servizio.

Ai sensi dell'art. 106, co. 1, lett. a), del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. (di seguito "Codice"), ciascuna Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare i singoli contratti per una durata pari ad ulteriori 48 mesi. Ciascuna Amministrazione eserciterà tale facoltà comunicandola all'operatore economico aggiudicatario mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario.

Ai sensi dell'art. 106, co. 12, del Codice, l'operatore economico aggiudicatario avrà comunque l'obbligo di proseguire nella gestione dei singoli contratti anche oltre la scadenza del termine di durata dello stesso ed alle condizioni originarie, fino a quando le singole Amministrazioni non avranno provveduto ad affidare un nuovo contratto e comunque fino al limite massimo di 180 (centottanta) giorni dalla scadenza naturale del contratto.

Art. 3 – Importo a base d'asta e valore stimato della manodopera

L'importo complessivo contrattuale, calcolato ai sensi dell'art. 35, co. 4, del Codice, nonché ai sensi dell'art. 106, co. 12, del medesimo Codice, è pari a complessivi € 16.101.247,00, oltre IVA ed oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali, ed è così determinato:

Amministrazione	Importo quadriennale	Importo rinnovo 48 mesi	Importo proroga	Importo totale
Casa di Ricovero Muzan	€ 1.708.904,00	€ 1.708.904,00	€ 213.613,00	€ 3.631.421,00
Comune di Malo	€ 1.768.000,00	€ 1.768.000,00	€ 221.000,00	€ 3.757.000,00
IPAB "La Pieve" di Montecchio	€ 1.143.912,00	€ 1.143.912,00	€ 142.989,00	€ 2.430,813,00
Centro Residenziale "Scalabrin"	€ 1.593.333,00	€ 1.593.333,00	€ 199.167,00	€ 3.385.833,00
Casa di Riposo "S.G. Battista"	€ 1.362.908,00	€ 1.362.908,00	€ 170.364,00	€ 2.896.180,00
Importo totale ex art. 35, co. 4, del Codice				€ 16.101.247,00

Ai sensi dell'art. 23, co. 16, del Codice, il costo annuo quadriennale della manodopera stimato per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato è stato calcolato sulla base della Tabella Ministeriale nazionale attualmente in vigore riferita al CCNL settore ristorazione collettiva ed è così suddiviso:

Amministrazione	Costo quadriennale manodopera
Casa di Ricovero Muzan	€ 683.561,00
Comune di Malo	€ 707.200,00
IPAB "La Pieve" di Montecchio	€ 457.564,80
Centro Residenziale "Scalabrin"	€ 637.333,20
Casa di Riposo "S.G. Battista"	€ 545.163,20
Totale	€ 3.030.822,20

Art. 4 – Dettaglio delle giornate alimentari e dei pasti

Servizio di ristorazione presso le case di riposo

Di seguito viene riportato il numero indicativo delle giornate alimentari e dei pasti su base annuale per le strutture di assistenza per anziani presso la quale dovrà essere svolto il servizio oggetto di affidamento. Il numero dei pasti è stato calcolato sulla base dei dati storici in possesso di ciascuna Amministrazione e non risulta in alcun modo vincolante per le Amministrazioni, potendo tali numeri variare durante il periodo di esecuzione dei relativi contratti.

Amministrazione	G.A. ospiti	Pasti dipendenti	Pasti domiciliari
Casa di Ricovero Muzan	47.808	1077	-
IPAB "La Pieve" di Montecchio	32.500	500	-
Centro Residenziale "Scalabrin"	39.100	135	8.300
Casa di Riposo "S.G. Battista"	38.325	1.000	-
Totali	157.733	2712	8.300

Si fornisce di seguito alcune specifiche per ciascuna Amministrazione, da considerarsi ricomprese nel prezzo complessivo del servizio:

Casa di Ricovero Muzan

Sono ricomprese nel servizio oggettivo di affidamento anche le seguenti iniziative:

- Predisposizione di rinfresco mensile per la c.d. "festa dei compleanni" per ospiti e familiari (circa 50 unità ad evento)
- Predisposizione di rinfresco per le seguenti festività particolari: Natale, Carnevale, Pasqua, Festa dell'Estate (circa 80 unità ad evento). Predisposizione di rinfreschi annui per eventi o attività dell'Ente (in totale circa 300 unità suddivisibili in 2-4 eventi)
- Fornitura di generi di conforto come descritto all'art. 8 del presente Capitolato.

IPAB La Pieve

Sono ricomprese nel servizio oggettivo di affidamento anche le seguenti iniziative:

- Predisposizione di rinfresco mensile per la c.d. "festa dei compleanni" per ospiti e familiari (circa 50 unità ad evento)
- Predisposizione di rinfresco per le seguenti festività particolari: Natale, Carnevale, Pasqua, Festa dell'Estate (circa 80 unità ad evento)
- Predisposizione di rinfreschi annui per eventi o attività dell'Ente (in totale circa 300 unità suddivisibili in 2-4 eventi). Fornitura di generi di conforto come descritto all'art. 8 del presente Capitolato.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di aggiungere ulteriori 23 posti per RSA psichiatriche una volta definito l'accordo con la ULSS di competenza.

Centro Residenziale Scalabrin

Sono ricomprese nel servizio oggettivo di affidamento anche le seguenti iniziative:

- Predisposizione di rinfresco mensile per la c.d. "festa dei compleanni" per ospiti e familiari (circa 50 unità ad evento)
- Predisposizione di rinfresco per le seguenti festività particolari: Natale, Carnevale, Pasqua, Festa dell'Estate (circa 80 unità ad evento). Predisposizione di rinfreschi annui per eventi o attività dell'Ente (in totale circa 300 unità suddivisibili in 2-4 eventi)
- Fornitura di generi di conforto come descritto all'art. 8 del presente Capitolato.

Per i pasti esterni a domicilio l'operatore economico aggiudicatario dovrà preparare i pasti da consegnare in contenitori termici in polistirolo e dovrà mettere a disposizione forni a microonde in comodato d'uso gratuito per il riscaldamento dei pasti per gli utenti del servizio domiciliare sprovvisti di un proprio forno. Indicativamente gli utenti che necessitano di questa attrezzatura sono circa 15. I contenitori per la consegna a domicilio e gli eventuali forni a microonde saranno interamente a carico dell'aggiudicatario.

Casa di Riposo San Giovanni Battista

Sono ricomprese nel servizio oggettivo di affidamento anche le seguenti iniziative:

- Predisposizione di rinfresco mensile per la c.d. "festa dei compleanni" per ospiti e familiari (circa 50 unità ad evento)
- Predisposizione di rinfresco per le seguenti festività particolari: Natale, Carnevale, Pasqua, Festa dell'Estate (circa 80 unità ad evento)
- Predisposizione di rinfreschi annui per eventi o attività dell'Ente (in totale circa 300 unità suddivisibili in 2 eventi). Fornitura di generi di conforto come descritto all'art. 8 del presente Capitolato.

Servizio di ristorazione per il Comune di Malo

Di seguito viene riportato il numero indicativo dei pasti su base annuale per il servizio di ristorazione scolastica presso il Comune di Malo. Il numero dei pasti è stato calcolato sulla base dei dati storici in possesso dell'Amministrazione e non risulta in alcun modo vincolante per la stessa, potendo tali numeri variare durante il periodo di esecuzione dei relativi contratti.

Plesso scolastico/servizio	N. pasti annuo
Scuola Infanzia "Rossato" - Malo Capoluogo - Via Città della Speranza, 11	18.000
Scuola Infanzia "Case" - Frazione di Case - Via Case	23.500
Scuola Primaria "Rigotti" - Malo Capoluogo - Via Martiri della Libertà	33.000
Scuole Elementari "Zanella" - Frazione di Molina - Via Dell'Industria	5.400
Scuole elementari "Palladio" - Fraz. di San Tomio - Via San Tommaso, 15	6.200
Pasti domiciliari	10.000
Pasti per dipendenti comunali	2.800
Totali	98.900

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'operatore economico aggiudicatario, il quale è obbligato ad accettare, varianti in aumento o in diminuzione ai quantitativi dei pasti da fornire, nonché la facoltà di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento od alla diminuzione del numero delle mense in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore.

Nel caso in cui si rendesse necessario, in corso di esecuzione, un aumento o una diminuzione del servizio, l'operatore economico aggiudicatario è obbligato ad assoggettarvisi, mantenendo fermi i prezzi unitari presentati in sede di offerta, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 del Codice.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà fornire "diete speciali" nel caso vi siano alunni che necessitano di un particolare tipo di alimentazione.

La gestione del servizio dovrà uniformarsi agli indirizzi indicati dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, pubblicate nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010 e dalle "Linee Guida Regionali" della Regione Veneto.

Un responsabile dell'operatore economico aggiudicatario sarà tenuto a partecipare a eventuali riunioni o incontri dietro richiesta delle autorità scolastiche o del Comune su tematiche inerenti il servizio di mensa scolastica. L'operatore economico aggiudicatario dovrà consentire l'accesso alle persone incaricate/autorizzate dal comune o dalle autorità scolastiche alle mense scolastiche per verificare la qualità dei cibi come da linee guida citate.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche.

Art. 5 – Orari di distribuzione dei pasti

Servizio di ristorazione presso le case di riposo

Nella tabella sottostante sono riportati gli orari di distribuzione dei pasti, suddivisi per le diverse Amministrazioni:

Amministrazione	Colazione	Pranzo	Merenda	Cena
Casa di Ricovero Muzan	8.15	11.30	15.00/16.00	18.00
IPAB "La Pieve" di Montecchio	8.00	12.00/13.00	15.00/16.00	18.00/19.00
Centro Residenziale "Scalabrin"	8.00	11.45/12.00	15.00/16.00	18.00/18.30
Casa di Riposo "S.G. Battista"	8.15/8.30	11.20/11.45	15.00/16.00	17.20/18.00

Sono fatte salve eventuali modifiche dell'orario che si rendessero necessarie, effettuate a discrezione delle Amministrazioni, ivi compresa la differenziazione di orario dei pasti per taluni nuclei. I pasti per dipendenti ed esterni hanno orari differenziati e variabili.

Servizio di ristorazione per il Comune di Malo (scolastica, domiciliari e dipendenti)

Nella tabella sottostante sono riportati i giorni di distribuzione dei pasti, suddivisi per plesso o servizio. Gli orari di servizio dovranno essere concordati con le autorità scolastiche all'inizio di ogni anno scolastico. Il servizio dovrà essere effettuato dall'inizio alla fine di ogni anno scolastico.

I locali refettorio sono all'interno dei plessi scolastici rispettivamente della:

- Scuola primaria "Rigotti";
- Scuola primaria "Zanella" di Molina;
- Scuola primaria "Palladio" di San Tomio;
- Scuole dell'infanzia Rossato e Case.

Plesso scolastico/servizio	N. pasti annuo
Scuola Infanzia "Rossato" - Malo Capoluogo - Via Città della Speranza, 11	Dal lunedì al venerdì
Scuola Infanzia "Case" - Frazione di Case - Via Case	Dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria "Rigotti" - Malo Capoluogo - Via Martiri della Libertà	Dal lunedì al venerdì
Scuole Elementari "Zanella" - Frazione di Molina - Via Dell'Industria	Martedì e giovedì
Scuole elementari "Palladio" – Fraz. di San Tomio – Via San Tommaso, 15	Martedì e giovedì
Pasti domiciliari	Dal lunedì al venerdì

Art. 6 – Sistema di cottura e centro di cottura

Il sistema di cottura richiesto è il LEGAME REFRIGERATO individuato nel seguente procedimento: cottura tradizionale e sottovuoto per tutti i prodotti per cui è attuabile, abbattimento, conservazione a temperatura controllata e rinvenimento a ridosso del momento del consumo.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà possedere, a qualsiasi titolo e per tutta la durata dei contratti di appalto sottoscritti con le Amministrazioni, un centro di cottura esterno alle strutture dove verrà effettuata il servizio.

I centri di cottura e refettori/terminali presso la Casa di Ricovero Muzan, il Centro Residenziale Scalabrin, l'IPAB la Pieve e la Casa di Riposo "San Giovanni Battista" e Scuole di Malo sono allestiti quale terminali per il rinvenimento, confezionamento, distribuzione dei pasti, gestione di tutti gli alimenti da consumarsi freddi e preparati in giornata (affettati, formaggi, frutta, ecc.).

Per il centro Residenziale Scalabrin, la cottura della pasta, riso o analoghi prodotti per la preparazione dei primi piatti dovrà essere fatta integralmente presso il centro-cottura/terminale dell'Ente.

Con la sottoscrizione dei contratti di appalto, l'operatore economico aggiudicatario diverrà il gestore dei vari centri di cottura/terminali e pertanto si adopererà presso tutte le autorità per notificare il passaggio di gestione, ivi compresa l'autorizzazione sanitaria, di cui diverrà titolare.

Il Servizio di Ristorazione prevede anche la fornitura, messa in opera, collaudo e manutenzione delle attrezzature e degli arredi necessari per allestire ciascun centro di cottura/terminali ai fini dell'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, secondo quanto descritto dall'operatore economico aggiudicatario in sede di offerta tecnica.

Art. 7 – Composizione dei pasti

Servizio di ristorazione presso le case di riposo

L'operatore economico aggiudicatario dovrà predisporre settimanalmente i menu che dovranno essere approvati dai sanitari delle Amministrazioni, con possibili variazioni preventivamente concordate.

La giornata alimentare deve risultare così composta:

PRIMA COLAZIONE

a scelta caffè, caffè decaffeinato, latte (intero scremato, parzialmente scremato), caffelatte, the, orzo, panino, pane biscottato, fette biscottate anche integrali, biscotti a scelta.

PRANZO

primo piatto 4 scelte (piatto del giorno, minestra in brodo, minestra di verdura, pasta)

secondo piatto 5 scelte

contorno 5 scelte (verdura cotta, cruda, patate, pure, altra scelta)

dessert 4 scelte (frutta fresca di stagione e/o cotta e/o frullata, budino, dolce o gelato)

MERENDA

yogurt magri alla frutta, budini, marmellata e pane, omogeneizzati alla frutta, biscotti a scelta. The, caffè, caffè decaffeinato, orzo, succo di frutta, a scelta.

CENA

primo piatto 4 scelte (caffelatte, minestrina in brodo, passato di verdura e altra minestra o pasta)

secondo piatto 5 scelte

contorno 5 scelte (verdura cotta, cruda, pure, patate e altro contorno)

dessert 4 scelte (frutta fresca di stagione e/o cotta e/o frullata, budino, dolce o gelato)

PASTI PER I DIPENDENTI ED ESTERNI

primo piatto (pasto principale della giornata più possibilità di scelte alternative)

secondo piatto (piatto della giornata più possibilità di scelte alternative)

frutta o dessert, formaggio e pane.

INDICAZIONI PER OSPITI, DIPENDENTI ED ESTERNI.

Nei giorni festivi il menu dovrà variare in maniera appropriata.

Su richiesta il pasto per dipendenti o esterni deve essere sostituito con un "cestino" di alimenti e bevande da consumare "al sacco". Il "cestino" potrà essere fornito in forma ridotta (c.d. "ristoro") del valore commerciale pari a metà pasto.

Tutti i pasti (pranzi e cene) devono includere vino o altra bevanda (succo di frutta, aranciata o bevanda gassata -almeno 1/4), acqua (1/2) e pane al bisogno. Sarà compresa la fornitura di condimenti quali sale, pepe, olio di oliva extravergine, olio di semi di mais o arachide, aceto, succo di limone in bottiglia, etc.

Per gli ospiti delle Amministrazioni deve essere previsto anche un quantitativo aggiuntivo di bevande per l'intera giornata (pari a circa 1,5 It. di acqua, the, succo di frutta o altra bevanda non alcolica a persona), su indicazione del Personale Sanitario di ciascuna Amministrazione.

Per la preparazione delle vivande i grassi devono essere impiegati solo moderatamente, privilegiando invece gli olii vegetali allo stato crudo, e comunque, secondo le indicazioni del Personale Sanitario delle rispettive strutture e le linee guida emanate o emanate da parte della locale ULSS.

Si inseriranno cibi biologici e di qualità in applicazione al PANGPP.

Per gli ospiti affetti da disturbi della masticazione o altre patologie, i pasti devono essere confezionati sotto forma di frullati, pasti cremosi, pasti unici, e comunque secondo le indicazioni del Personale Sanitario delle rispettive strutture, o secondo menu concordati con il personale logopedico. Devono essere sempre presenti creme di cereali istantanee o semolino istantaneo per far fronte ad esigenze specifiche di ospiti disfalgici.

Oltre alle diete ricettate, si dovranno seguire le indicazioni contenute nelle linee guida emanate dall'ULSS locale, dalla Regione Veneto e/o le indicazioni dei sanitari delle Amministrazioni per la predisposizione di pasti secondo diete per tipologie particolari di ospiti (es.: dieta per diabetici, per nefropatici, etc.).

SPECIFICHE PARTICOLARI:

- I succhi di frutta devono essere vari e disponibili per tutte le tipologie di frutta
- La frutta deve essere DI STAGIONE e pertanto si devono assicurare le varietà presenti (es. nel periodo estivo melone, anguria, pesche, ecc.)
- Amarena in sciroppo per il periodo estivo
- I dolci devono essere preferibilmente non confezionati
- Devono essere previsti dolci e budini per i PAZIENTI DIABETICI
- Tutti i prodotti e gli alimenti utilizzati devono essere di prima scelta e targati con bollino CEE
- Le carni impiegate devono essere a rotazione sia bianche che rosse in egual misura
- Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, filetti o tranci deliscati, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie); i bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, e il pesce panato non devono essere ricostituiti e prefritti.
- Nei menù deve essere programmato anche l'inserimento del pesce, concordando la tipologia con il personale sanitario dell'ente
- Le quantità e la consistenza degli affettati e dei formaggi devono essere tali da costituire un valido ed idoneo sostituto del pasto principale, pertanto la grammatura deve essere sempre costante e tale da soddisfare tale requisito. Il personale che somministra il pasto verificherà eventuali diverse grammature, che verranno respinte e dovranno essere sostituite immediatamente ed in tempo utile alla somministrazione del pasto stesso.

NOTA IMPORTANTE: la tipologia di ospiti della Casa di Ricovero Muzan comprende sia anziani che adulti, in quanto 50 dei posti letto gestiti dalla Casa di Ricovero Muzan sono riservati a Residenza Sanitaria Assistenziale di Cura e Riabilitazione. La gestione del menu di questo nucleo dovrà tenere conto di una utenza non solo anziana, che, in base all'esperienza, rispetto a quest'ultima esprime diverse preferenze alimentari. Inoltre anche il Centro Residenziale Anziani Scalabrin ospita, oltre ad anziani non autosufficienti, anche anziani autosufficienti ed adulti e quindi necessita di gestire il menù per tali ospiti tenendo conto di un utenza non solo anziana.

Servizio di ristorazione scolastica e domiciliare

Il servizio mensa per le scuole del Comune di Malo dovrà essere espletato secondo la seguente tabella, nel rispetto delle linee guida emanate dalla Regione del Veneto:

	Scuole materne	Scuole elementari	Anziani
Preparazione pasti e confezionamento	SI	SI	SI
Trasporto e consegna pasti (1)	SI	SI	NO

Preparazione tavoli e refettorio	SI	SI	NO
Distribuzione pasti (2)	SI	SI	NO
Pulizia e riordino tavoli	SI	SI	NO
Lavaggio stoviglie e riordino cucina	SI	NO	NO
Conferimento rifiuti	SI	SI	NO
Fornitura spuntino	SI	NO	NO
Distribuzione spuntino	NO	NO	NO
Fornitura merenda pomeridiana	SI	NO	NO
Distribuzione merenda	NO	NO	NO

(1) la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la consegna pasti devono essere espletati secondo le norme vigenti a garanzia della igiene e salubrità dei medesimi.

(2) la distribuzione dei pasti dovrà prevedere il porzionamento sul posto (refettorio scolastico) con sistema multiporzione.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà predisporre per ciascuna struttura un menù su 4 settimane secondo le caratteristiche indicate nella tabella sotto riportata. Si precisa che, su eventuale indicazione del S.I.A.N. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ULSS, l'operatore economico aggiudicatario dovrà adeguare i propri menu.

Plesso scolastico/servizio	Composizione pasto
Scuola Infanzia "Rossato" Malo Capoluogo Via Città della Speranza, 11	Fornitura pasti dal lunedì al venerdì, 1° e 2° piatto, per un massimo di circa n. 130 pasti al giorno (circa 18.000 pasti annui) Mattino: spuntino con frutta fresca, yogurt Pranzo: 1° e 2° piatto con contorni vari, pane Pomeriggio: merenda con biscotti, pane o cracker Bevanda per i pasti: acqua naturale
Scuola Infanzia "Case" Frazione di Case Via Case	Fornitura pasti dal lunedì al venerdì, 1° e 2° piatto, per un massimo di circa n. 150 pasti al giorno (circa 23.500 pasti annui) Mattino: spuntino con frutta fresca, yogurt Pranzo: 1° e 2° piatto con contorni vari, pane Pomeriggio: merenda con biscotti, pane o cracker Bevanda per i pasti: acqua naturale
Scuola Primaria "Rigotti" Malo capoluogo Via Martiri della Libertà	Fornitura pasti dal lunedì al venerdì circa 1.000 pasti alla settimana (circa 33.000 annui) pasto completo Pranzo: 1° e 2° piatto con contorni vari, pane, frutta fresca o dessert Bevanda per i pasti: acqua naturale
Scuole Elementari "Zanella" Frazione di Molina Via Dell'Industria	Fornitura pasti al martedì e giovedì circa 200 pasti alla settimana (circa 5.400 annui) pasto completo Pranzo: 1° e 2° piatto contorni vari pane e frutta fresca o dessert Bevanda per i pasti: acqua naturale
Scuole elementari "Palladio" Frazione Santomio Via San Tommaso, 15	Fornitura pasti al martedì e giovedì circa 210 pasti alla settimana (circa 6.200 annui) pasto completo Pranzo: 1° e 2° piatto contorni vari pane e frutta fresca o dessert Bevanda per i pasti: acqua naturale

Non sono previsti doppi turni.

- N. **10.000** circa all'anno PASTI DOMICILIARI dal lunedì al venerdì (1° e 2° piatto, 2 contorni di stagione, pane, frutta) franco casa di ricovero Muzan centro di cottura (i pasti vengono prelevati direttamente da personale comunale presso idoneo locale della casa di ricovero Muzan).

- N. **2.800** circa pasti annui per i dipendenti del Comune.

SPECIFICHE PARTICOLARI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

✓ PRODOTTI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle “schede prodotto” delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato delle Linee Guida della Regione Veneto. [Alle](#) indicazioni di cui alle predette “schede prodotto” la ditta deve fare inoltre riferimento in relazione alla peculiarità di certi elementi e alla criticità di alcuni prodotti.

Non dovranno essere impiegati prodotti derivanti da OGM o che contengano OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n° 6 del 1/3/2002). Inoltre dovrà essere data comunicazione agli utenti da parte della ditta sulla provenienza degli alimenti somministrati.

In generale la ditta dovrà far riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

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

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino.

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, filetti o tranci deliscati, surgelati individualmente o interfolgiati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie); i bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, e il pesce panato non devono essere ricostituiti e prefritti.

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

Formaggio: utilizzare formaggi senza polifosfati aggiunti e conservanti, non utilizzare formaggi fusi.

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

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

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità, analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana.

Riso: il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego, specie nella cucina annessa alla mensa è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc..

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua o al forno.

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

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: preparato con patate fresche.

Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere di norma presente ogni giorno; va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata.

Latte: utilizzare latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta e/o ai cereali.

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele, allo yogurt, margherita o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati.

Gelato: deve essere preconfezionato in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

Bevande: utilizzare acqua potabile di rubinetto.

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

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

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

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico e con grassi vegetali idrogenati. Tra i preparati per brodo sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino, e con almeno il 3% di verdure disidratate.

Conserven e semiconserven alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato; il tonno, lo sgombrò ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva (usualmente da preferire);

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

- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

La ditta deve acquisire dai fornitori delle derrate sopradescritte idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche di cui alle "Linee Guida Regionali", rendendole disponibili al concedente su richiesta dello stesso.

✓ **MENÙ E TABELLE DIETETICHE**

Il Comune si avvarrà di menù proposti dall'operatore economico aggiudicatario, redatti da un dietista del medesimo, che dovranno essere preventivamente validati da parte del S.I.A.N. della competente Azienda ULSS.

I menù settimanali, compilati adottando il modello alimentare mediterraneo e sulla base delle tabelle dietetiche reperibili sul sito dell'Ulss 7, variati e strutturati in almeno 4 settimane, a rotazione, dovranno essere seguiti dall'operatore economico aggiudicatario in base alla stagionalità dei prodotti e alla frequenza degli stessi prevista nelle Linee Guida Regionali.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., il Comune, l'Autorità scolastica e l'operatore economico aggiudicatario.

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

Per gli alunni delle scuole a tempo normale (con due rientri) dovrà parimenti essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

Il menù dovrà essere formulato in maniera da garantire la rotazione delle pietanze nell'arco della validità del medesimo a tutti gli alunni, in relazione all'orario scolastico degli stessi.

I menù dovranno essere consegnati al Servizio Istruzione almeno una settimana prima della rispettiva entrata in vigore.

I menù settimanali, da rendere noti alle famiglie mediante distribuzione di copia in tutti i plessi in quantità sufficiente per tutti gli utenti e da esporre presso i refettori, dovranno contenere anche le informazioni caloriche e nutrizionali per le famiglie, gli ingredienti utilizzati e le modalità di cottura, come previsto anche dal Regolamento CE 1169/2011.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee, con la garanzia che i pasti sostitutivi rispettino il necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originali, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- irreperibilità di un prodotto da sostituire con altro prodotto avente caratteristiche nutritive equivalenti. Per la sostituzione dei prodotti biologici si rinvia a quanto specificato all'art. 9.

Tutte le predette variazioni dovranno in ogni caso venire effettuate previ accordi con il personale del Comune e dovranno essere comunicate tempestivamente al Servizio Istruzione e alle scuole, segnalando la causa specifica che ne motiva la necessità, non dovranno comunque protrarsi per oltre 2 (due) giorni dal verificarsi dell'evento che vi ha dato origine.

In occasione di particolari ricorrenze (Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno...) e/o dello svolgimento di specifici progetti legati all'educazione alimentare, saranno ammesse variazioni temporanee ai menù, previa comunicazione al Servizio Istruzione e alle scuole, con la garanzia che i pasti sostitutivi rispettino il necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originali.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'operatore economico aggiudicatario, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Nel menù deve essere garantita un'adeguata rotazione della frutta. L'operatore economico aggiudicatario dovrà documentare settimanalmente la tipologia di frutta somministrata.

✓ **QUANTITÀ DELLE PIETANZE**

Nelle tabelle dietetiche di cui alle "Linee Guida Regionali" sono riportati tutti i pesi a crudo ed a cotto degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento, con le grammature previste distintamente per gli alunni della scuola primaria e per gli adulti.

Le quantità complessive di pietanze da somministrare sono quelle risultanti dalle predette tabelle dietetiche, relative ad adulti ed alunni, umentate del 10%, per ogni refettorio (+5% per i primi e + 5% per i secondi) per consentire eventuali bis e/o, in caso di necessità, la distribuzione di porzioni più abbondanti di alimenti apprezzati dai bambini, a cui risultasse sgradita qualche pietanza del giorno e/o gli assaggi da parte degli incaricati.

Dette ultime condizioni non determinano alcuna variazione del prezzo di aggiudicazione del pasto e del numero di pasti soggetti a riscossione/pagamento, che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze registrate.

Tabella pesi a cotto

L'operatore economico aggiudicatario dovrà predisporre, sulla base delle "Linee Guida Regionali", una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune e dovranno essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

✓ **DIETE SPECIALI**

L'operatore economico aggiudicatario dovrà approntare "diete speciali" per gli utenti affetti da allergie, o da intolleranze alimentari o causate da malattie del metabolismo, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di determinati alimenti anche in conformità al Regolamento CE n. 1169/2011.

Tali utenti dovranno necessariamente esibire un'adeguata certificazione medica. Si applica il protocollo di cui alle "Linee Guida Regionali".

L'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire che la predisposizione delle diete speciali venga curata da un dietista.

Tali diete dovranno seguire, per quanto possibile, i menù giornalieri e assicurare un'adeguata varietà delle pietanze proposte.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox o altro materiale idoneo, in monoporzione, termosigillati, dotati di etichetta che riporti il nome del destinatario, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione ed inseriti in contenitori termici idonei al mantenimento della temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo. Anche la distribuzione dovrà evitare, al pari della preparazione, del trasporto e della consegna, qualsiasi rischio di contaminazione.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere dotato dell'elenco nominativo degli alunni e degli adulti che devono seguire un particolare regime dietetico e di uno schema riassuntivo di tale particolare regime dietetico.

L'operatore economico aggiudicatario si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal Regolamento UE 679/2016.

✓ **DIETA LEGGERA**

L'operatore economico aggiudicatario provvede alla predisposizione di diete in bianco o leggere, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.00 dello stesso giorno. Tale tipo di dieta può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo 3 (tre) giorni consecutivi, e dovrà essere richiesto per iscritto dal genitore. Superato tale limite è necessario acquisire la certificazione medica.

Le diete in bianco o leggere, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, conditi con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale, formaggi (tipo parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza o equivalenti) o, in alternativa, da carni bianche cotte a vapore con carote e patate lesse.

✓ **MENÙ ALTERNATIVI**

Su richiesta scritta dell'utenza, con validità annuale, per particolari esigenze alimentari dettate da scelte etico/religiose, saranno predisposti menù differenziati, che dovranno seguire, per quanto possibile, i menù giornalieri e assicurare un'adeguata varietà delle pietanze proposte, nonché un adeguato apporto nutrizionale.

✓ **INTRODUZIONE DI NUOVI PASTI**

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'operatore economico aggiudicatario deve presentare, per la relativa validazione, al S.I.A.N. della competente Azienda U.L.S.S. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, le relative tabelle bromatologiche – distintamente per gli alunni e per gli adulti – e dovrà fornire adeguata comunicazione al Servizio Istruzione.

✓ **NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

Per la preparazione e cottura dei pasti l'operatore economico aggiudicatario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente e in particolare dalle Linee Guida della Regione Veneto vigenti.

✓ **SISTEMA DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI ISCRIZIONE E PRENOTAZIONE**

L'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere all'organizzazione ed all'esecuzione del servizio di iscrizione e prenotazione mediante un adeguato sistema informatizzato, che risponda ai requisiti di affidabilità, efficienza, sicurezza, semplicità e tutela della privacy.

Il sistema proposto per la prenotazione dei pasti e la raccolta delle presenze dovrà essere totalmente WEB, dovrà utilizzare tecnologie che abbiano il minimo impatto sulle attività didattiche e sull'organizzazione delle scuole e non

dovrà in alcun modo richiedere agli alunni di compiere qualsiasi tipo di attività. Il sistema non dovrà prevedere l'uso di tessere/badge, smart card in dotazione agli alunni per la rilevazione delle presenze, anche per evitare problemi connessi con il probabile smarrimento o dimenticanza di tali strumenti da parte degli stessi.

Tutti gli oneri di utilizzo e manutenzione del sistema informatizzato proposto sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

L'operatore economico aggiudicatario è obbligato ad assicurare i seguenti interventi ed azioni:

- la fornitura e l'installazione, presso ogni plesso scolastico servito, di apparecchiature necessarie alla rilevazione delle presenze giornaliera ed all'ordine dei pasti, eventualmente offerte in sede di gara;
- l'installazione di un PC presso il centro di cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo ed a permettere la comunicazione via e-mail con il Comune in caso di necessità;
- la trasmissione e ricezione degli ordini giornalieri presso il centro di cottura;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle prenotazioni pervenute dalle scuole, nonché la richiesta di invio delle correzioni, in caso di segnalazione di errori da parte del sistema, entro le ore 9.30;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,30 e l'aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- la gestione delle iscrizioni al servizio con l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici degli iscritti. Sarà compito dell'operatore economico aggiudicatario provvedere al relativo caricamento e al completamento con le informazioni relative alle diete individuali e a provvedere al tempestivo e sistematico aggiornamento di tutti i dati;
- la gestione dei pasti per il personale docente avente diritto al pasto gratuito;
- l'aggiornamento delle classi frequentate dagli alunni ogni inizio anno scolastico.

Le tabelle generate dal sistema, contenenti i dati degli alunni suddivisi per plesso e classe, con indicati i pasti ordinati e consumanti, ordinati e non consumati, i relativi buoni consegnati e non consegnati, dovranno essere mensilmente trasmesse al Comune.

Sono a carico del Comune:

- la predisposizione annuale dei moduli di adesione contenenti i dati relativi a nome, cognome, codice fiscale dell'alunno e del genitore, recapito telefonico, indirizzo e-mail, classe e scuola frequentata, che saranno raccolti presso le scuole e le segreterie scolastiche dall'operatore economico aggiudicatario.

La restituzione al comune della matrice dei buoni mensa verrà effettuata direttamente dalle scuole.

✓ **COMUNICAZIONE GIORNALIERA DEI PASTI**

L'ordine, con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri, dovrà pervenire all'operatore economico aggiudicatario, a cura di ogni singola istituzione scolastica con le modalità indicate all'art. 5, entro le ore 9,00 del giorno di fornitura.

Potranno essere consentite deroghe a tale orario solo in casi eccezionali, ad esempio per il ritiro del bambino indisposto da parte del genitore e solo fino alle ore 10,30.

Art. 8 – Fornitura di generi di conforto

Sono ricompresi nel servizio in favore di ciascuna Casa di Riposo anche le forniture di generi di conforto per le necessità dei nuclei di degenza come di seguito indicato:

- the in bustine
- the deinato in bustine
- the liofilizzato
- camomilla in bustine
- camomilla liofilizzata
- caffè in polvere, anche decaffeinato
- orzo in polvere
- orzo solubile
- preparato per cioccolata solubile

- latte intero o a lunga conservazione
- dolcificante per diabetici

Art. 9 – Avvio del servizio

Se entro la data di avvio dei vari contratti di appalto i centri cottura/terminali non saranno operativi per qualunque causa, l'operatore economico aggiudicatario sarà tenuto a provvedere alla fornitura del servizio complessivo appoggiandosi interamente al centro cottura esterno nella sua disponibilità, salvo diversa decisione delle Amministrazioni, ivi compresa l'ipotesi di eventuale posticipo dell'attivazione del servizio, senza che ciò comporti aggravii nei costi a carico delle stesse.

L'operatore economico aggiudicatario sarà tenuto a provvedere al servizio secondo le esigenze delle varie Amministrazioni. Lo stesso non potrà effettuare servizi diversi da quelli convenuti, né pretendere in corso di esecuzione del contratto alcun compenso o facilitazione sui corrispettivi pattuiti.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'operatore economico aggiudicatario avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore regionali o statali (compresi i regolamenti e le eventuali ordinanze municipali), riguardanti l'igiene o comunque aventi attinenza ai servizi oggetto dell'appalto.

Art. 10 – Responsabile del servizio

L'operatore economico aggiudicatario dovrà nominare per ciascun contratto e al momento della sottoscrizione del verbale di consegna il Responsabile del Servizio a cui è affidata la direzione del servizio stesso.

Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'operatore economico aggiudicatario. Tale responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso la sede di svolgimento del servizio quando richiesto dall'Amministrazione.

Il Responsabile del Servizio avrà un obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge, al presente capitolato e all'offerta tecnica presentata in sede di gara. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile del servizio incaricato dall'Amministrazione.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc..) l'operatore economico aggiudicatario provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'operatore economico aggiudicatario.

Art. 11 – Modalità di esecuzione dei servizi

Il servizio reso dovrà corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia, sia nazionali che regionali, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte del presente Capitolato. In particolare, dovrà essere garantita la piena osservanza delle norme igienico-sanitarie vigenti per la ristorazione collettiva.

Nell'esecuzione dei servizi, l'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere alle seguenti prestazioni:

- Munirsi e mantenere tutte le autorizzazioni necessarie per la gestione del centro di cottura e relativi adempimenti, ivi compresa l'intestazione della autorizzazione sanitaria;
- Dotare il personale presente presso il centro cottura Muzan, Scalabrin, CDR "San Giovanni Battista e La Pieve di divise proprie e cartellino di riconoscimento. L'operatore economico aggiudicatario dovrà adottare misure di autocontrollo, formazione ed informazione in sostituzione degli accertamenti sanitari e delle relative certificazioni (libretto sanitario) previsti dalla normativa cogente in materia.
- Impegnarsi ad assicurare la fornitura dei pasti richiesti, per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi. Non sono ammessi giustificativi di sorta per l'interruzione o riduzione del servizio che dovrà essere costantemente garantito. A tal fine l'operatore economico aggiudicatario dovrà dimostrare la presenza di un piano di gestione delle emergenze di qualsiasi natura.
- Provvedere all'intestazione di tutte le utenze (acqua, luce, gas) e sostenere i relativi costi. Nel caso in cui l'operatore economico aggiudicatario non ottenesse per qualsiasi motivo l'intestazione a proprio carico sarà in capo allo stesso il rimborso a piè di fattura a favore dell'Amministrazioni.

- Garantire la pulizia e la sanificazione secondo procedura certificata HACCP di tutto il centro di cottura, compresi locali annessi (mensa, spogliatoio, locali macchine etc.). Le pulizie devono essere eseguite con la frequenza e le modalità necessarie ad assicurare in qualsiasi momento la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso dell'intero centro di cottura agli standard di igiene e salubrità vigenti. L'acquisto dei prodotti detergenti e di tutte le attrezzature per la pulizia è a carico dell'operatore economico aggiudicatario.
- Garantire la disinfestazione e la derattizzazione sia con un programma di profilassi che con un programma specifico di intervento periodico e a bisogno.
- Provvedere al confezionamento dei pasti nei carrelli termici per gli ospiti delle strutture.
- Provvedere al confezionamento dei pasti per i dipendenti delle Amministrazioni o per altri usufruttori presso la sala mensa della struttura sita nell'ambito del centro di cottura con modalità di tipo self-service.
- Provvedere alla preparazione e confezionamento di eventuali diete speciali ricettate, secondo le indicazioni del Personale sanitario delle rispettive Amministrazioni.
- Provvedere alla preparazione e confezionamento di pasti secondo tipologie di diete prestabilite assieme al personale sanitario delle Amministrazioni e secondo le linee guida emanate o emanande della locale Azienda ULSS (es.: dieta per diabetici, dieta per nefropatici ...).
- Garantire la consulenza dietologica e dietetico nutrizionale anche in loco su richiesta delle Amministrazioni.
- Predisporre menu settimanali, in armonia con le linee guida della Azienda ULSS e in accordo con il personale sanitario operante presso le Amministrazioni, con la tipologia differenziata di ospiti presenti (anziani e adulti) nonché predisposizione, per ogni nucleo e per ogni giorno solare, del menu da affiggere in forma esteticamente gradevole.
- Redigere turni mensili per tutto il personale operante nei centri cottura/terminali anche per la pronta sostituzione di personale assente per qualsiasi motivo.
- Garantire il trasporto dei rifiuti di cucina al punto di raccolta di ciascuna Amministrazione, utilizzando le modalità e tecniche di raccolta differenziata previste. E' a carico dell'operatore economico aggiudicatario la pulizia dei bidoni per la raccolta rifiuti espressamente assegnati al servizio cucina, nonché la pulizia dell'area di stoccaggio dei medesimi bidoni, in modo da mantenere il massimo decoro. E' a carico del medesimo il trasporto di rifiuti ingombranti e/o di cartone nella c.d. "Ecodiscarica" evitando stoccaggi impropri nelle aree di ciascuna Amministrazione.
- Garantire la gestione e smaltimento di eventuali rifiuti speciali prodotti nel centro di cottura/terminale.
- Segnalare alle Amministrazioni le non conformità connesse al rispetto delle normative igienico-sanitarie.
- Attuare la metodologia e procedura HACCP nel centro di cottura sia esterno che terminale.
- Garantire la consulenza per applicazione della metodologia HACCP per la distribuzione e formazione periodica del personale delle Amministrazioni addetto alla distribuzione dei pasti.
- Mettere a norma i locali eventualmente obsoleti o insicuri.
- Relazionarsi con l'utenza come meglio descritto nell'art. 15 del presente Capitolato.
- Acquistare tutti i materiali di consumo necessari per la gestione a norma dei centri di cottura/terminali.

Art. 12 – Modalità di esecuzione del servizio presso i plessi scolastici del Comune di Malo

Il servizio prevede nel dettaglio, a carico dell'operatore economico aggiudicatario:

- a) raccolta e registrazione delle iscrizioni al servizio, comprese quelle degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito e di altro personale autorizzato all'utilizzo del servizio;
- b) registrazione quotidiana delle presenze, a seguito della comunicazione da parte delle istituzioni scolastiche. Rimane a carico dell'operatore economico aggiudicatario l'onere di svolgere tale specifica mansione, qualora nel corso dell'appalto venisse meno la disponibilità del personale scolastico ovvero di proporre modalità alternative per la rilevazione delle presenze degli iscritti ai pasti;
- c) preparazione e trasporto dei pasti, in multiporzione presso i plessi scolastici;
- d) preparazione e trasporto delle diete personalizzate in monoporzione presso i plessi scolastici, come specificato al successivo art. 7 paragrafo DIETE SPECIALI;
- e) informazione agli utenti relativamente a:
 - alimentazione, salute 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 degli animali;

- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

L'operatore economico aggiudicatario deve presentare prima dell'inizio di ogni anno scolastico il piano di informazione agli utenti offerto in sede di gara;

f) fornitura del seguente tipo di pasto con l'utilizzo dei prodotti previsti dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e dalle "Linee Guida Regionali", dal presente capitolato e da quanto offerto in sede di gara:

- un pezzo di pane da 40 grammi;
- un primo piatto;
- un secondo piatto più un contorno (con presenza di verdura cruda o cotta);
- un frutto di stagione. In sostituzione della frutta fresca e al massimo una volta alla settimana yogurt, mousse di frutta, dolce (crostata, torta allo yogurt ecc. e comunque mai dolci confezionati e merendine);
- acqua potabile del rubinetto.

Nelle ipotesi di divieto/sospensione dell'utilizzo dell'acqua di acquedotto ad uso alimentare, il Comune invierà all'operatore economico aggiudicatario la copia del provvedimento interdittivo allo scopo adottato.

In tale ipotesi, l'operatore economico aggiudicatario dovrà essere in grado di fornire immediatamente a tutti i plessi scolastici l'acqua minerale naturale in bottiglia, in ragione di 50 cl per utente, in bottiglie da 1,5/2 litri – senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'utenza e/o del Comune – fino all'accertato ripristino dei valori di idoneità al consumo umano, che sarà prontamente comunicato dal Comune ai fini del riavvio dell'utilizzo dell'acqua di acquedotto. Il ritorno alla somministrazione dell'acqua di rete dovrà quindi avvenire solo previa autorizzazione del Comune.

Come alternativa al pasto, almeno una volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto 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, minestra di patate-cereali-legumi, lasagne al forno, oppure carne/pesce con polenta e patate). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdura e frutta fresca di stagione o dessert (dolce o yogurt), in conformità alle raccomandazioni contenute nelle Linee Guida Regionali.

Giornalmente dovranno essere fornite: in aggiunta al primo piatto, se costituito da minestra, passato o crema di verdura, gnocchi al pomodoro o quant'altro di diverso dalla pasta e dal riso, porzioni di pasta/riso in bianco fino ad un massimo del 5% dei pasti prenotati. Inoltre, in alternativa al secondo piatto di carne/pesce, dovrà essere assicurata la possibilità di scelta del formaggio/tonno fino ad un massimo del 5% dei pasti prenotati. Dette condizioni non determinano alcuna variazione del prezzo di aggiudicazione del pasto e del numero di pasti soggetti a riscossione/pagamento, che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze registrate;

g) fornitura, a ciascun plesso scolastico servito, di generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto di mele, olio extravergine di oliva, sale fino marino iodurato/iodato e limone;

h) gestione del servizio di refettorio ovvero:

- pulizia e sanificazione dei tavoli, delle superfici di appoggio, dei banconi self service e del lavello uso mensa, immediatamente prima del loro allestimento/utilizzo;
- allestimento dei tavoli;
- ricevimento dei pasti;
- distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- sbarazzo e pulizia dei tavoli;
- lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi;
- pulizia e riassetto del terminale di distribuzione e delle attrezzature fisse e mobili;
- ritiro dei contenitori sporchi;
- gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione quotidiana necessaria al corretto svolgimento del servizio;
- pulizia periodica delle pareti piastrellate del locale di distribuzione dei pasti;

i) fornitura in tutti i plessi scolastici serviti:

- di termometro a sonda per la dovuta rilevazione della temperatura dei pasti;
- di bilancia automatica per alimenti, dove non presente, per consentire i controlli sulla porzionatura;
- di utensili/attrezzature per la distribuzione dei pasti (es. mestoli graduati e attrezzature varie per la porzionatura, con la

capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa) e di altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole;

l) consegna del quantitativo necessario di posate, bicchieri, piatti, tovagliette per i tavoli e tovaglioli, con le caratteristiche specificate al successivo art. 13 e con le seguenti precisazioni:

- I bicchieri dovranno essere in vetro, integri e non graffiati per tutti i plessi;
- le stoviglie tradizionali (piatti, terrine, ..) dovranno essere di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate;
- la posateria dovrà essere tutta in acciaio inox;
- i piatti e la posateria usa e getta sono usati solo per le scuole primarie;

m) fornitura a ciascun plesso scolastico servito di un numero adeguato di caraffe per l'acqua con coperchio; l'operatore economico aggiudicatario dovrà svolgere le operazioni connesse alla distribuzione dell'acqua (risciacquo, riempimento e svuotamento, lavaggio, con particolare attenzione alle operazioni di pulizia della rubinetteria dei punti di prelievo dell'acqua);

n) fornitura, a ciascun plesso scolastico servito, di detersivi e attrezzi (spugne, guanti, rotoli di carta a perdere ecc.) per la pulizia e la sanificazione dei tavoli ecc. ed il lavaggio degli utensili e delle attrezzature usate per la distribuzione dei pasti;

o) fornitura, a ciascun plesso scolastico servito, di sacchi per la raccolta dei rifiuti, conformi alle vigenti disposizioni per la raccolta differenziata;

p) messa a disposizione del personale necessario per la somministrazione dei pasti e per la gestione del refettorio; tale personale dovrà possibilmente essere stabile per l'intero anno scolastico;

q) effettuazione annuale, con oneri a proprio carico, di un'indagine presso l'utenza, diretta a rilevare il grado di soddisfazione rispetto al servizio;

r) acquisizione presso tutti i plessi del certificato di registrazione di insediamento dell'attività di ristorazione scolastica, ai sensi della vigente normativa;

Art. 13 – Caratteristiche dei materiali di consumo monouso

Le tovagliette di carta per i tavoli dovranno essere prodotte con cellulosa biodegradabile e compostabile ed i tovaglioli di carta dovranno essere a doppio velo, dimensioni 33x33 cm, in tinta unita di colore bianco, con certificazione EU Ecolabel, il tutto a perdere.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio, un campione dei prodotti che intende utilizzare con le relative schede tecniche. Il Comune si riserva, in caso i campioni non venissero ritenuti idonei, di richiedere la loro sostituzione.

Le stoviglie monouso devono essere biodegradabili e compostabili (conferibili nella frazione umida dei rifiuti solidi urbani), ed avere i seguenti requisiti minimi:

- rispondenza alla norma UNI EN 13432:2002;
- robustezza e resistenza alla temperatura (per i piatti: alta resistenza al calore, almeno a 70°C per un tempo di contatto di 30 minuti, e bassa trasmissione del calore alla parete esterna del piatto; per le posate: buona resistenza meccanica e resistenza al calore, almeno a 70°);
- massima sicurezza sia sotto il profilo dell'uso da parte degli alunni, sia sotto il profilo igienico-sanitario (deve trattarsi di materiale che non può subire alcun tipo di alterazione da parte del cibo con cui viene in contatto e che non interagisce in alcun modo con esso, neppure sotto l'aspetto meramente sensoriale).

L'operatore economico aggiudicatario prima dell'inizio del servizio dovrà fornire un campione delle stoviglie monouso che intende utilizzare con attestazione di conformità alla norma UNI EN 13432:2002, le relative schede tecniche (in lingua italiana o adeguatamente tradotte) riportanti obbligatoriamente le prove di cessione a caldo ad almeno 70° e attestanti la biodegradabilità e compostabilità del materiale.

Il Comune si riserva, in caso i campioni non venissero ritenuti idonei, di richiedere la loro sostituzione.

Art. 14 – Produzione dei pasti verso terzi

L'operatore economico aggiudicatario potrà utilizzare il centro di cottura interno alla Casa di Ricovero Muzan per il rinvenimento, confezionamento e distribuzione pasti verso terzi, previa autorizzazione.

L'operatore economico aggiudicatario indicherà uno sconto da applicare per ogni pasto prodotto verso terzi e per i pasti consumati da esterni nei locali mensa dell'Amministrazione sui corrispettivi dovuti dalla Casa di Ricovero Muzan.

Tale eventuale produzione verso terzi avverrà con le seguenti limitazioni:

- l'attività non potrà essere tale da disturbare gli ospiti (es.: lavoro notturno);
- l'attività non potrà essere tale da interferire nel servizio reso alla Casa di Ricovero Muzan e al Comune di Malo.

La Casa di Ricovero Muzan, per convenzione con enti terzi, potrà richiedere all'operatore economico aggiudicatario di produrre pasti per terzi. In tal caso l'operatore economico aggiudicatario, formulata l'offerta e accettata la medesima dall'ente terzo, dovrà provvedere alla produzione.

Sarà obbligo da parte dell'operatore economico aggiudicatario notificare alla Casa di Ricovero Muzan i destinatari terzi della produzione di pasti, così come sarà obbligo, su semplice richiesta della medesima, fornire in copia contratti, bolle o fatture per la verifica delle quantità di pasti prodotti.

Art. 15 – Relazioni con l'utenza

Al fine del miglioramento continuo del servizio e per soddisfare pienamente i bisogni dell'utenza, il responsabile del centro cottura dell'operatore economico aggiudicatario sarà tenuto a:

- effettuare periodicamente una visita nei nuclei di degenza durante l'orario dei pasti (pranzo o cena) per verificare il gradimento del servizio su ospiti e familiari (almeno 2 volte al mese in ogni nucleo o su richiesta);
- partecipare ad eventuali incontri con rappresentanze dell'utenza su richiesta della Casa di Ricovero o del Comune di Malo, dell'IPAB La Pieve, del Centro Residenziale Scalabrin o della Casa di Riposo "San Giovanni Battista" di Montebello;
- effettuare un incontro mensile con le coordinatrici di reparto al fine di verificare il buon andamento del servizio reso;
- effettuare almeno trimestralmente una rilevazione sul grado di qualità percepita dagli utenti. La rilevazione sarà a cura dell'operatore stesso e su questionario condiviso con le Amministrazioni relativamente agli aspetti critici sui quali indagare. Dell'esito verrà informata ciascuna Amministrazione in sede di incontro di verifica mensile.

Art. 16 - Personale impiegato dall'operatore economico

L'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere all'assunzione del personale necessario al funzionamento del servizio, numericamente e qualitativamente idoneo, secondo quanto stabilito dalle autorità sanitarie competenti e all'osservanza delle leggi e dei contratti collettivi di lavoro. In relazione alle caratteristiche del servizio appaltato, dovrà impiegare personale qualificato, in possesso del titolo di studio richiesto dalle normative vigenti e con adeguata anzianità.

L'operatore economico aggiudicatario, in particolare, si obbliga ad assumere a proprio carico tutti gli oneri salariali, previdenziali, assistenziali ed assicurativi di coloro che presteranno servizio a qualsiasi titolo assicurando loro l'esatta ed integrale applicazione della normativa contrattuale ed il rispetto delle retribuzioni minime previste.

Il personale impiegato nei servizi dovrà:

- indossare idonea divisa (comprensiva di calzature) sempre pulita, con cartellino di riconoscimento;
- mantenere in servizio un contegno corretto e rispettoso con i residenti;
- garantire il rispetto della privacy degli ospiti, non divulgando informazioni che li riguardino, ad eccezione delle informazioni (all'Ente o a terzi dallo stesso autorizzati) necessarie a garantire la qualità del servizio;
- essere fisicamente idoneo per lo svolgimento del servizio;
- astenersi dal fumare in servizio.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà comunicare al ciascuna Amministrazione, prima dell'avvio del servizio, i nomi e i ruoli e il programma delle presenze giornaliere del personale addetto.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà consentire la partecipazione del personale addetto al servizio di ristorazione alle riunioni e corsi di formazione che le Amministrazioni potranno periodicamente promuovere.

Art. 17 Personale di cucina e/o centro cottura terminale del Centro Residenziale Anziani S. Scalabrin

L'operatore economico aggiudicatario tiene conto che potrebbero restare affiancati al personale della ditta stessa n. 2 unità di seguito specificate:

- Cuoco/a a tempo parziale 30 ore settimanali costo annuo 26.575,55 euro
- Cuoco/a a tempo pieno 36 ore settimanali costo annuo 24.604,50 euro

Ai dipendenti viene applicato il Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro vigente per il Comparto "Regioni –Enti Locali".

L'operatore economico aggiudicatario concorderà con il Centro Residenziale Anziani S. Scalabrin un rimborso forfettario mensile con conguaglio a fine anno rispetto ai costi del personale sopra menzionato effettivamente sostenuti.

I dipendenti rimangono sotto la direzione gerarchica dell'Ente di appartenenza, mentre passeranno sotto la direzione tecnico-funzionale dell'operatore economico aggiudicatario, che ne potrà disporre l'impiego nel rispetto della qualifica e delle norme contrattuali e di legge presenti e future.

Nel caso in cui tali dipendenti dovessero cessare dal prestare servizio presso la cucina, per qualsiasi ragione, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare che il servizio prosegua senza inconvenienti.

Sarà a carico della ditta aggiudicataria la sostituzione di tale personale per ferie e malattia, infortuni sul lavoro, maternità, con applicazione degli oneri aggiuntivi per l'Ente in caso di assenza per malattia, infortunio o maternità superiore a 10 giorni lavorativi.

Art. 18 – Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'operatore economico aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Art. 19 - Osservanza delle norme in materia di lavoro

L'operatore economico aggiudicatario assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti, in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi per malattie o altre cause di forza maggiore, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.

In ogni caso il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti, essendo l'operatore economico aggiudicatario responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora l'Amministrazione sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.

L'operatore economico aggiudicatario si obbliga in particolare:

- ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
- ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; l'operatore economico aggiudicatario, se società cooperativa, si impegna a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti; ai fini della determinazione di tale retribuzione, l'operatore economico aggiudicatario dovrà tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta di ciascuna Amministrazione, dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

L'operatore economico aggiudicatario solleva ciascuna Amministrazione da ogni e qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio.

In caso di accertata inottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo, il pagamento del contributo verrà sospeso fino a dimostrazione dell'avvenuta regolarizzazione dell'adempimento od obbligo con esonero da qualsiasi responsabilità per ciascuna Amministrazione in ordine al tardivo pagamento del contributo stesso, salva la facoltà per ciascuna Amministrazione di ricorrere alla risoluzione del contratto.

Art. 20 – Locali dei centri di cottura/terminali

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali ciascuna Amministrazione mette a disposizione dell'operatore economico aggiudicatario i locali preposti al servizio.

Prima dell'avvio del servizio relativo a ciascun contratto verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale saranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali a carico dell'operatore economico aggiudicatario, con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al termine dell'appalto l'operatore economico aggiudicatario deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione e ricevuto in comodato nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, e le modifiche eventualmente apportate da ciascuna Amministrazione, impegnandosi ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da utilizzo non appropriato.

Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio.

L'ingresso ai locali sarà consentito alle sole persone ammesse esclusivamente per motivi di lavoro e di servizio, e per il tempo strettamente necessario.

I locali, per tutta la durata del rapporto contrattuale, vengono ceduti in comodato d'uso all'operatore economico aggiudicatario con osservanza delle disposizioni contenute nel Codice Civile, fatte salve norme in deroga alle medesime che sono richiamate implicitamente nel presente Capitolato.

Nel corso del rapporto potranno essere proposte variazioni al fine di rendere i locali più funzionali, il tutto senza oneri aggiuntivi per ciascuna Amministrazione. Le variazioni dovranno essere soggette ad approvazione delle autorità competenti (ULSS, Comune, etc.). Se per qualsiasi ragione le variazioni proposte non potranno essere effettuate per vincoli di autorità superiori o per qualsiasi altra causa, l'operatore economico aggiudicatario sarà tenuto comunque a fornire il servizio al prezzo concordato.

In considerazione che i locali saranno messi a disposizione dell'operatore economico aggiudicatario per tutto il periodo di durata del rapporto contrattuale, l'operatore economico aggiudicatario si farà carico di eventuali difficoltà temporanee che potranno sorgere per futuri lavori di ristrutturazione dell'intero complesso senza per questo richiedere compensi aggiuntivi. Si escludono fin d'ora eventuali richieste da parte dell'operatore economico aggiudicatario di rimborsi per le migliorie apportate ai beni immobili del centro di cottura.

L'operatore economico aggiudicatario sarà tenuto alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnologici concessi in uso, mentre le manutenzioni straordinarie degli stessi rimarranno di competenza di ciascuna Amministrazione.

Art. 21 – Attrezzature ed arredi dei centri di cottura/terminali

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto ad effettuare il servizio con attrezzature ed arredi, ivi comprese le minuterie, a proprio carico.

Tutta la tecnologia strumentale ad oggi in uso e non obsoleta (attrezzature, arredi, minuterie) per tutta la durata del rapporto contrattuale viene ceduta in comodato d'uso all'operatore economico aggiudicatario con osservanza delle disposizioni contenute nel Codice Civile, fatte salve norme in deroga alle medesime che sono richiamate implicitamente nel presente Capitolato.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché il ripristino di attrezzature, arredi e minuterie varie di ciascun centro di cottura/terminale con altri analoghi in caso di necessità di sostituzione, sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario. La manutenzione ordinaria alle attrezzature a carico dell'operatore economico aggiudicatario sarà effettuata obbligatoriamente con un programma di manutenzione programmata che verrà consegnato a ciascuna Amministrazione, che verificherà periodicamente il rispetto del medesimo.

Art. 22 – Pubblicità e sponsorizzazioni

Previo accordo tra le parti, l'operatore economico aggiudicatario potrà rendere pubblica, mediante pubblicità e sponsorizzazioni, la gestione del centro di cottura o comunque la propria attività.

Senza tale accordo il nome dell'operatore economico aggiudicatario non potrà comparire all'esterno né in alcun modo essere visibile all'utenza e ai frequentatori della Casa di Ricovero "Muzan", del Comune di Malo, dell'I.P.A.B. "La Pieve", del C.R.A. "Scalabrin" e del CDR "San Giovanni Battista di Montebello.

Art. 23 – Transito, sosta e parcheggio all'interno delle aree di pertinenza delle strutture

Il transito di automezzi all'interno dell'area di pertinenza di ciascuna Amministrazione, siano essi di fornitori o personale dell'operatore economico aggiudicatario, dovrà avvenire in modo tale da non disturbare il riposo e la tranquillità degli ospiti.

La sosta dei fornitori potrà essere effettuata per il solo tempo strettamente necessario per la consegna della merce. Il parcheggio all'interno dell'area di pertinenza è riservato ai dipendenti di ciascuna Amministrazione.

Eventuale posto auto riservato all'operatore economico aggiudicatario verrà concordato in sede di stipula del contratto, e comunque secondo disponibilità di ciascuna Amministrazione.

Art. 24 – Sicurezza dei centri di cottura/terminali

La gestione della sicurezza dei centri di cottura/terminali è a carico dell'operatore economico aggiudicatario, ivi compresi DPI e mezzi portatili o carrellati di estinzione incendio.

Le varie procedure e i vari documenti (valutazione rischi, piano di emergenza e di evacuazione, piano HACCP...) saranno oggetto di verifica reciproca e dovranno essere a disposizione delle rispettive Amministrazioni, nonché conservati in loco al fine di rispondere ad eventuali visite ispettive.

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto a integrare il proprio sistema di gestione della sicurezza per renderlo coerente con la gestione della sicurezza dell'intero stabile sede del centro di cottura/terminale.

Per la refezione scolastica verranno notificati all'operatore economico aggiudicatario i documenti di valutazione dei rischi delle varie scuole. L'operatore è tenuto ad essere in regola con gli adempimenti connessi alla sicurezza e salubrità dei luoghi di lavoro.

Art. 25 – Qualità dei generi alimentari

L'operatore economico aggiudicatario provvederà all'acquisto dei generi alimentari ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci, che dovranno risultare selezionate, di prima qualità e marchiate con bollino CEE.

I generi alimentari devono offrire assolute garanzie di freschezza e di qualità e, salvo rare eccezioni, non è ammesso l'impiego di alimentari conservati (scatolame). Tutti i generi da utilizzare devono possedere le caratteristiche merceologiche per essere definiti di "prima qualità", secondo gli usi e le consuetudini commerciali generalmente riconosciuti.

Le carni e gli altri prodotti alimentari, per i quali devono assolversi obblighi di carattere sanitario prima della loro immissione al consumo, possono essere introdotti con riferimento a ciascuna Amministrazione solo se accompagnati dalla certificazione prescritta. I generi e gli altri prodotti alimentari potranno essere controllati da incaricati di ciascuna Amministrazione.

Qualora i generi alimentari dovessero risultare, in tutto o in parte, di qualità insoddisfacente, anche a seguito di reclami da parte dell'utenza, l'operatore economico aggiudicatario è tenuto a non farne più uso presso l'Amministrazione e a sostituirli immediatamente.

Le Amministrazioni potranno inoltre, in caso di dubbio sugli aspetti qualitativi, far effettuare esami presso appositi laboratori sui prodotti consegnati per l'accertamento delle caratteristiche merceologiche, secondo quanto dichiarato dall'operatore economico aggiudicatario stesso. In caso di esito positivo dei controlli che accertino una qualche irregolarità, le spese relative saranno addebitate all'operatore economico aggiudicatario.

Art. 26 – Prodotti biologici, tipici e tradizionali per il servizio di ristorazione scolastica

Con esclusivo riferimento al servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Malo dovranno essere osservate le disposizioni previste nel presente articolo

Per prodotti biologici si intendono i prodotti provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione

e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e forestali.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti certificati come DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionali Garantite), provenienti 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 e successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e forestali.

Per prodotti tradizionali si intendono i prodotti provenienti da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole, previsto dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per la Regione Veneto per “prodotti tradizionali” si intendono quelli indicati nell'ultimo elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali (decreto del Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e forestali del 23 maggio 2016 – 16^ revisione).

L'operatore economico aggiudicatario dovrà utilizzare nella preparazione dei menù i prodotti come di seguito indicati:

Prodotti	% peso sul totale	Tipologia di produzione
Pane, pasta, riso, pomodori e prodotti trasformati, frutta, legumi, cereali, yogurt e uova pastorizzate	100	Produzione biologica
Verdure e ortaggi, prodotti da forno, farina, patate, polenta, formaggio, latte, olio extravergine d'oliva	40	Produzione biologica
	20	IGP, DOP, STG, Prodotti tipici e tradizionali
Carne	15	Produzione biologica
	25	IGP, DOP, Prodotti tipici e tradizionali
Pesce	20	Acquacoltura biologica (Reg. (CE) N. 834/2007) o pesca sostenibile (criteri della certificazione MSC)

Il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'operatore economico aggiudicatario, per i pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche, deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto uno o più dei prodotti biologici previsti od offerti non fosse disponibile sul mercato in un determinato giorno, l'operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente a mezzo mail al Servizio Istruzione l'elenco di tali prodotti, al fine di concordare con lo stesso la fornitura sostitutiva con prodotti convenzionali. Il Comune richiederà ulteriore fornitura in altra giornata.

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 delle uova.

Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, il concorrente potrà proporre in sede di presentazione della propria offerta tecnica, l'aumento delle percentuali dei prodotti BIO, DOP, IGP, tipici e tradizionali, di prodotti provenienti da agricoltura sociale o da terreni confiscati alla mafia o a filiera corta.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche premianti sarà valutato in sede di gara, quale migliororia, l'inserimento di banane provenienti da produzioni estere biologiche, con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea del Commercio Equo e Solidale, elaborato ed approvato da Fair Trade Labelling Organizations – FLO e World Fair Trade Organization – WFTO. In particolare sarà valutata la frequenza dell'inserimento.

Per tutti i predetti prodotti il Comune potrà in ogni momento richiedere la documentazione idonea a dimostrare che i medesimi, nelle quantità di cui al presente articolo e offerte in sede di gara, sono impiegati nella produzione dei pasti per le scuole del Comune di Malo

Art. 27 – Diritto di controllo delle Amministrazioni

E' facoltà di ciascuna Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i locali adibiti alla produzione dei pasti al fine di verificare la rispondenza del servizio reso alle norme contrattuali e giuridiche previste, o richiamate, dal presente capitolato.

E' inoltre facoltà di ciascuna Amministrazione disporre senza limitazione di orario la presenza presso i locali adibiti alla produzione dei pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge e di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto all'interno dell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Qualora le verifiche effettuate in corso di esecuzione del servizio evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la stessa informa per iscritto l'operatore economico aggiudicatario delle modifiche e degli interventi da eseguire, i quali dovranno essere immediatamente apportati senza oneri per l'Amministrazione.

Se, al contrario, le carenze accertate siano gravi ed irrimediabili, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto a norma di quanto previsto all'interno del presente capitolato.

L'operatore economico aggiudicatario libera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 28 – Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

Gli organismi preposti al controllo non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della ditta.

Il personale della ditta non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni, a titolo esemplificativo, riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto e dell'ambiente;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e di stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della ditta, dall'A.U.L.S.S. o dai tecnici incaricati dal Comune.

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle A.U.L.S.S. locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

La ditta dovrà inviare in copia al Comune gli esiti delle analisi e dei prelievi periodici effettuati su alimenti e superfici presso il centro di produzione pasti, ed eventualmente sui mezzi di trasporto, ai sensi del proprio piano di autocontrollo HACCP.

La ditta deve inoltre fornire immediatamente evidenza dei controlli effettuati dall'autorità di vigilanza competente (A.U.L.S.S., N.A.S., ecc.), fornendo al Comune copia dei rilievi, anche se positivi, e prescrizioni da essa disposte.

Art. 29 – Oneri a carico delle Amministrazioni

Sono a carico di ciascuna Amministrazione:

- La fornitura di acqua calda e fredda, energia elettrica, gas, nel caso in cui, ai sensi del precedente art. 11, l'operatore economico aggiudicatario non possa procedere all'intestazione delle utenze a proprio carico;
- Riscaldamento dei locali;
- Manutenzioni straordinarie dei locali e degli impianti dei locali messi a disposizione del servizio;
- L'uso del telefono esclusivamente per comunicazioni interne all'istituto;
- La somministrazione di pasti ai reparti di degenza;
- Pagamento delle spese per smaltimento dei Rifiuti Solidi Urbani
- La somministrazione di integratori (tipo Meritene) e nutrienti artificiali (tipo Nutrison)

Art. 30 – Fatturazione e pagamenti

Con riferimento a ciascuna Amministrazione, l'operatore economico aggiudicatario procederà all'emissione di un'unica fattura del servizio reso nel mese, precisando tipologia, numero dei pasti e competenze. Eventuali oneri finanziari reclamati dal Tesoriere di ciascuna Amministrazione rimangono a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

Sui pasti prodotti verso terzi presso il centro di cottura/terminale della Casa di Ricovero Muzan verrà praticato uno sconto a pasto sui corrispettivi dovuti dall'Amministrazione stessa. Dall'importo di ogni fattura verrà detratto l'ammontare di sconto incondizionato determinato dal prodotto del numero dei pasti confezionati nel periodo per terzi e per esterni presso la sala mensa interna, per la quota di sconto per ogni pasto.

Art. 31 – Revisione dei prezzi

A partire dal secondo anno contrattuale, è riconosciuta all'operatore economico aggiudicatario la revisione dei prezzi a termini di legge in base all'aumento del costo della vita nel frattempo intercorso (indice ISTAT), ai sensi dell'art. 106, co. 1, lett. a), del Codice. Corrispondentemente si aggiornerà con lo stesso criterio la quota unitaria di sconto spettante alla Casa di Ricovero Muzan per pasti prodotti verso terzi.

Art. 32 – Garanzia definitiva

L'operatore economico aggiudicatario è obbligato, per ciascun singolo contratto di appalto stipulato con le Amministrazioni, a costituire la garanzia definitiva di cui all'art. 103, comma 1 del Codice, pari al 10% dell'importo contrattuale, mediante polizza fideiussoria sia bancaria che assicurativa.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%, ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art.

1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria è disciplinato dall'art. 103, comma 3, del Codice.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte dell'Amministrazione.

Art. 33 – Responsabilità civile verso terzi e infortuni

Sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario i rischi per la responsabilità civile ed infortuni, dovuti a fatto o colpa inerente o conseguente l'espletamento del servizio, senza diritto di rivalsa verso le Amministrazioni contraenti entro i seguenti massimali:

- Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti limiti;
- Euro 2.000.000,00 per ogni persona che abbia subito danni corporali o lesioni;
- Euro 2.000.000,00 per danni alle cose e/o animali.

L'operatore economico aggiudicatario, contestualmente all'assegnazione dell'appalto, deve provvedere alla copertura assicurativa, con onere a proprio carico:

- Per la responsabilità civile verso i prestatori d'opera, sia dipendenti delle Case di riposo che propri, o eventuali terzi, con un massimale adeguato e, comunque, rapportato alla retribuzione di cui gode lo stesso personale;
- Per eventuali danni in cui siano coinvolti a qualsiasi titolo ospiti, dipendenti e altri utenti delle Case di riposo e del Comune di Malo nonché altri eventuali utenti dello stesso operatore economico aggiudicatario;
- Per infortuni occorsi a chiunque nell'ambito del centro di cottura;
- Per incendio, per il solo rischio locativo.

Copia delle polizze dovranno essere presentate a cura dell'operatore economico aggiudicatario prima della sottoscrizione del contratto con ciascuna Amministrazione.

Art. 34 - Contestazioni e penalità

L'operatore economico aggiudicatario, nell'esecuzione del contratto, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo l'operatore economico aggiudicatario è tenuto al pagamento di una pena pecuniaria che varia a seconda della gravità dell'infrazione, da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00.

Ciascuna Amministrazione, previa contestazione scritta all'operatore economico aggiudicatario, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione, meramente esemplificativa:

- da euro 1.000,00 ad euro 5.000,00 per alimenti contaminati batteriologicamente;
- da euro 1.000,00 a euro 3.000,00 per il mancato rispetto delle procedure previste dal manuale HACCP dell'operatore economico aggiudicatario;
- da euro 1.000,00 a euro 2.500,00 per condizioni igieniche carenti e mancata sanificazione dei locali adibiti alla produzione dei pasti, accertati dai competenti organi;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per qualità delle derrate non corrispondenti al capitolato (qualità merceologica, organolettica, provenienza, termini di scadenza, ecc.);
- da euro 500,00 a euro 1.500,00 per il mancato rispetto del programma di autocontrollo presentato in sede di gara e omissioni nelle trasmissioni delle risultanze delle analisi all'Amministrazione;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per quantità dei pasti non conforme per grammature, tipologia e contenuti calorici a quanto descritto nel presente capitolato e menù;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per mancato rispetto dei tempi per la distribuzione dei pasti;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per mancata corrispondenza tra i pasti prodotti ed il menù giornaliero previsto (comprese diete speciali);
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per presenza di corpi estranei nei pasti;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per caratteristiche organolettiche tipiche non adeguate al prodotto finito;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per ritardo nella sostituzione del personale dell'operatore economico aggiudicatario assente per qualsiasi caso;
- euro 1.000,00 per evento per mancata consegna di un pasto ad un nucleo o a una scuola (si intende anche la consegna con ritardo superiore a 30 minuti);
- euro 5.000,00 per evento per fermo del centro cottura senza consegna dei pasti;
- € 700,00 oltre alla successiva fornitura gratuita di un pasto agli alunni interessati, a ristoro del disagio patito, per ciascun episodio per la fornitura di cibi non commestibili per bruciatura o cottura insufficiente oppure per

- l'utilizzo di materiali non idonei per la protezione/separazione di derrate porzionate a cura dell'operatore economico aggiudicatario;
- € 100,00 per ciascun episodio: mancata predisposizione e/o consegna dei menù, almeno una settimana prima dell'entrata in vigore;
 - € 500,00 per ciascun episodio: utilizzo di menù non validati dal competente servizio dell'A.U.L.S.S. solo per le scuole;
 - € 500,00 per ciascun episodio: menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
 - € 2.000,00, oltre alla successiva fornitura gratuita di un pasto agli alunni interessati, a ristoro del disagio patito, per ciascun episodio: mancata o errata fornitura delle diete speciali;
 - € 500,00 per ciascun episodio: utilizzo di mezzi di trasporto e/o contenitori non conformi alle vigenti norme igienico-sanitarie, a quanto previsto dal capitolato e a quanto offerto in sede di gara;
 - € 250,00 per ciascun episodio: per le scuole mancata o non idoneo allestimento del refettorio, mancata sanificazione dei tavoli, mancata riordino dello spazio di distribuzione;
 - € 500,00 per ogni episodio; mancata o parziale attuazione della formazione del personale offerta in sede di gara;

Le contestazioni verranno formulate dall'Amministrazione per iscritto a mezzo posta elettronica certificata entro 10 (dieci) giorni dall'accertamento dell'inadempimento. L'operatore economico aggiudicatario potrà produrre a mezzo posta elettronica certificata le proprie controdeduzioni entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento della contestazione.

Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, l'Amministrazione procederà a determinare la relativa penale, salvo gli altri rimedi contrattuali.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio, compreso l'acquisto dei materiali occorrenti, addebitando la relativa maggiore spesa all'operatore economico aggiudicatario.

L'Amministrazione provvede al recupero della penalità mediante escussione in quota parte della garanzia definitiva presentata dall'operatore economico aggiudicatario all'atto della sottoscrizione del contratto.

La comminazione della penalità suddetta fa comunque salva la risarcibilità dei danni ulteriori.

Art. 35 – Clausola risolutiva espressa

Si procede alla risoluzione del contratto nelle fattispecie e con la procedura previste dall'art. 108 del Codice.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento degli obblighi contrattuali, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono ulteriori cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- apertura di procedura concorsuale a carico dell'operatore economico aggiudicatario;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività;
- impiego di personale non dipendente dall'operatore economico aggiudicatario;
- grave violazione ed inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle disposizioni del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- grave violazione delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dei pasti;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al D. Lgs. 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE;
- caso di grave tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione non giustificata del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- violazione grave delle norme di sicurezza e prevenzione;
- violazione grave nello svolgimento del servizio.

Nei casi previsti la risoluzione del contratto si verificherà di diritto a seguito della semplice dichiarazione dell'Amministrazione di avvalersi della clausola risolutiva.

La garanzia definitiva verrà incamerata dall'Amministrazione e sarà posta in capo all'operatore economico aggiudicatario qualsiasi danno che dovesse derivare dalla risoluzione anticipata del contratto.

Art. 36 – Recesso unilaterale

È riconosciuta a ciascuna Amministrazione la facoltà di recesso unilaterale dal contratto previa comunicazione a mezzo posta elettronica certificata da far pervenire all'operatore economico aggiudicatario con un preavviso di almeno 4 (quattro) mesi.

Si applicano le disposizioni di cui all'art. 109 del Codice.

Art. 37 – Subappalto

I servizi oggetto del presente capitolato potranno essere oggetto di subappalto, ai sensi dell'art. 105 del Codice. Il valore dei servizi che potranno essere affidati in subappalto non potrà in ogni caso superare il 40% dell'importo contrattuale.

Qualora l'operatore economico aggiudicatario intenda subappaltare parte dei servizi oggetto di affidamento, deve aver prodotto, al momento della presentazione dell'offerta, apposita dichiarazione nella quale siano state specificate le parti del servizio, e/o prestazioni che intende subappaltare, nonché trasmettere all'Amministrazione copia del contratto di subappalto almeno 20 giorni prima della data di effettivo avvio dell'esecuzione del servizio.

La mancata presentazione, in sede di partecipazione alla gara, della dichiarazione di cui sopra, farà decadere il diritto per l'operatore economico aggiudicatario di richiedere successivamente l'autorizzazione al subappalto.

Laddove il subappalto sia stato autorizzato, questo non esimerà l'operatore economico aggiudicatario dall'osservanza delle obbligazioni e dei doveri derivanti dal contratto, incluse le prestazioni a carico del subappaltatore, rimanendo l'unico soggetto responsabile verso l'Amministrazione della perfetta esecuzione del contratto.

Al momento del deposito del contratto di subappalto, l'operatore economico aggiudicatario e dovrà trasmettere la certificazione attestante il possesso, da parte del subappaltatore, dei requisiti di qualificazione prescritti per la partecipazione alla gara, oltre alla dichiarazione, del subappaltatore, attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e i requisiti di ordine speciale.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'art. 105, comma 13 del Codice, ciascuna Amministrazione non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori. Pertanto, l'operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo di trasmettere all'Amministrazione, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti ai subappaltatori, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. L'operatore economico aggiudicatario potrà produrre, in alternativa, una dichiarazione liberatoria, rilasciata dall'impresa subappaltatrice, attestante l'avvenuto pagamento di tutte le prestazioni affidate in subappalto, con le stesse modalità e rispettando identiche tempistiche.

Art. 38 – Cessione del contratto, vicende soggettive dell'operatore economico e cessione dei crediti

Ciascun contratto di appalto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione non hanno effetto nei confronti dell'Amministrazione fino a che l'operatore economico aggiudicatario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione non abbia provveduto alle comunicazioni di cui all'art. 1 del DPCM 187/91, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dalla vigente normativa in materia degli appalti pubblici.

Nei sessanta giorni successivi, l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, qualora non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 67 del D. Lgs. 159/2011 e ss.mm.ii.. Decorso il suddetto termine senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

Eventuali cessioni di credito potranno essere effettuate solo a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti d'impresa.

Ai fini dell'opponibilità all'Amministrazione, le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alla stessa.

La cessione di credito è efficace e opponibile all'Amministrazione qualora la stessa non la rifiuti con comunicazione da notificarsi all'operatore economico aggiudicatario e al cessionario entro 15 giorni dalla notifica dell'atto di cessione.

In ogni caso, l'Amministrazione può opporre all'operatore economico aggiudicatario tutte le eccezioni opponibili all'operatore economico aggiudicatario in base al contratto.

Art. 39 – Spese contrattuali

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla presente procedura di gara ed alla stipulazione, scritturazione e bolli, ivi comprese le relative variazioni nel corso dell'esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

Art. 40 – Trattamento dei dati personali

Tutti i dati forniti e gestiti relativamente a ciascun contratto di appalto oggetto del presente Capitolato dovranno essere trattati dalle parti secondo quanto previsto dalla disciplina di cui al Regolamento UE 2016/679 e al D.Lgs. 101/2018.

Art. 41 – Foro competente

Qualunque controversia dovesse insorgere tra le parti, sulla interpretazione o esecuzione del contratto, sarà devoluta alla competenza esclusiva del Foro di Vicenza.

È esclusa la competenza arbitrale.

Art. 42 – Norme generali e tracciabilità dei flussi finanziari

L'operatore economico aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'operatore economico aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione a ciascuna Amministrazione ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di competenza della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraenti) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal codice civile, con particolare riguardo all'art. 1655.

Il Responsabile Unico del Procedimento
F.to Dott.ssa Bergozza Annalisa

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.