



## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRI A.S. 2011/2012 PERIODO 01.01.2012 - 31.08.2012

#### Indice

Art. 1	Oggetto dell'appalto
Art. 2	Durata
Art. 3	Modalità di esecuzione del servizio
Art. 4	Numero presunto pasti, sedi e giorni di servizio
Art. 5	Variazioni quantità dei pasti
Art. 6	Descrizione generale del servizio – obblighi dell'Impresa
Art. 7	Centri cottura
Art. 8	Corrispettivo per utilizzo centri cottura
Art. 9	Manutenzione centri cottura
Art. 10	Consegna e restituzione locali ed attrezzature
Art. 11	Servizi aggiuntivi
Art. 12	Caratteristiche merceologiche dei prodotti
Art. 13	Prodotti biologici
Art. 14	Menù e tabelle dietetiche
Art. 15	Variazioni e diete speciali
Art. 16	Preparazione e cottura dei pasti
Art. 17	Trasporto dei pasti - scuole primarie e secondarie
Art. 18	Somministrazione - distribuzione
Art. 19	Campionatura rappresentativa del pasto
Art. 20	Continuità del servizio
Art. 21	Ritardi nelle consegne
Art. 22	Controlli e verifiche del servizio
Art. 23	Commissione comunale mensa
Art. 24	Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'Impresa
Art. 25	Personale
Art. 26	Coordinatore responsabile del servizio
Art. 27	Formazione – aggiornamento del personale
Art. 28	Corrispettivo – modalità di pagamento
Art. 29	Responsabilità dell'Impresa - assicurazione
Art. 30	Penalità
Art. 31	Risoluzione del contratto
Art. 32	Subappalto
Art. 33	Cessione del contratto
Art. 34	Informativa privacy
Art. 35	Spese
Art. 36	Controversie
Art. 37	Domicilio legale
Art. 38	Disposizioni finali e transitorie
Art. 39	Norme di rinvio

#### Allegati al capitolato

Allegato A – Menù – tabelle dietetiche



# COMUNE DI SONA

Provincia di Verona  
Regione Veneto



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

### ART. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica e precisamente:

- **a.** la produzione, presso il centro cottura di proprietà comunale annesso al Centro Polifunzionale di Lugagnano sito in Via Manzoni n. 15, il confezionamento in contenitori multiporzione in acciaio inox ("gastronorm"), il trasporto e la distribuzione giornaliera di pasti preparati in legame "fresco-caldo" e veicolati per il consumo nelle mense scolastiche terminali, definiti di tipologia "A" destinati alle scuole primarie e secondarie di primo grado, con le modalità stabilite nei successivi articoli per un totale complessivo di c.a. **41.000/pasti** per il periodo 01.01.2012 – 31.08.2012;
- **b.** la produzione presso il centro cottura di proprietà comunale di Sona, sito presso la Scuola dell'Infanzia di Via Roma 21, e la distribuzione giornaliera di pasti preparati per il consumo nella mensa scolastica della scuola dell'infanzia di Sona, definiti di tipologia "B", con le modalità stabilite nei successivi articoli per un totale complessivo di c.a. **9.500/pasti** per il periodo 01.01.2012 – 31.08.2012.

E' inoltre obbligo dell'impresa aggiudicataria del servizio provvedere, per tutta la durata contrattuale, alla preparazione, presso il centro cottura del Centro Polifunzionale di Lugagnano, dei pasti destinati agli ospiti della Casa di Riposo e del Centro Diurno attivo presso la Casa stessa; ciò ai sensi di quanto previsto dagli Artt. 1 e 6 del Capitolato speciale d'appalto della gestione del Centro Polifunzionale di Lugagnano per il periodo 2004-2013, affidato alla Cooperativa "COOPSELIOS" di Reggio Emilia. Detti pasti sono, per il periodo 01.01.2012-31.08.2012, così quantificati:

- n. 21.472 pasti (pari a n. 10.736 giornate alimentari) destinati agli ospiti della Casa di Riposo
- n. 4.528 pasti (pari a n. 4.528 giornate alimentari) destinati agli ospiti del Centro Diurno

Il servizio di preparazione dei pasti per gli ospiti della Casa di Riposo e del Centro Diurno, detto di ristorazione assistenziale, sarà regolato da apposito contratto intercorrente tra l'Impresa aggiudicataria della gara oggetto del presente capitolato ed il soggetto gestore del Centro Polifunzionale e dovrà altresì disciplinare il pagamento del corrispettivo - che non dovrà essere comunque superiore ad € 9,00 per la giornata alimentare degli ospiti della Casa di Riposo e ad € 5,00 per la giornata alimentare degli ospiti del Centro Diurno - dovuto dal soggetto gestore del Centro all'impresa aggiudicataria che dovrà provvedere al servizio completo di ristorazione, intendendo per tale tutte le fasi della filiera alimentare, dall'approvvigionamento alla somministrazione, sulla base di tabelle dietetiche e nutrizionali stabilite e approvate dal competente servizio dell'Azienda Ulss 22. Le Imprese concorrenti, in caso di necessità di ulteriori informazioni inerenti il progetto alimentare, le modalità e le condizioni del servizio in parola, potranno rivolgersi direttamente al Centro Polifunzionale – Coop. Coopselios, (tel. 045-514600).

### Art. 2 - Durata

La durata dell'appalto è fissata per il seguente periodo 01.01.2012-31.08.2012, corrispondente a parte dell'a.s. 2011-2012.



## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

### Art. 3 - Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio dovrà essere espletato con le seguenti modalità ed uniformarsi agli indirizzi contenuti nelle **Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica emanate dalla Regione Veneto - seconda edizione ottobre 2008**:

- I pasti dovranno essere prodotti presso i due centri cottura, confezionati in multiporzione, veicolati ove previsto e distribuiti mediante utilizzo di carrelli termici nelle mense terminali, garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese dell'Impresa e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari;
- Il numero dei pasti da fornire giornalmente sarà rilevato dal personale del singolo plesso scolastico e comunicato ai centri cottura entro le ore 9,00 del giorno di fornitura per via telefonica, telefax, internet relativamente per i pasti di tipologia A) e direttamente a voce per quelli di tipologia B);
- I menù dovranno essere diversificati giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quelli concordati; dovranno essere preparate inoltre diete speciali documentate da certificazione medica;
- L'impresa dovrà provvedere alla preparazione dei tavoli, riassetto e riordino della mensa, lavaggio e stoccaggio delle stoviglie ove previsto;
- Per i pasti di tipo A) dovranno essere forniti tovaglietta e tovagliolo, piatti bicchiere e posate monouso il tutto in materiale a perdere del tipo previsto dal D.M.4/5/2006 n. 227. I materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore del 5% del numero dei pasti richiesti. A ciascuna mensa terminale dovranno essere serviti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone;
- Per i pasti di tipo B) dovranno essere forniti tovaglietta e tovagliolo, ed utilizzate le stoviglie in dotazione alla scuola: posateria in acciaio inox, piatti tradizionali in ceramica-porcellana di colore bianco, bicchieri di vetro, integri, non anneriti, non graffiati e non scheggiati, ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie. E' a carico dell'Impresa il lavaggio delle stoviglie, nonché la sostituzione di quelle danneggiate, usurate o non conformi.

### Art. 4 - Numero presunto pasti, sedi e giorni di servizio

Il servizio prevede la fornitura di un numero complessivo di c.a. 50.500 pasti (di cui 41.000 di tipologia "A" e 9.500 di tipologia "B") ai bambini ed alunni che frequentano le seguenti sedi scolastiche nonché ai docenti tenuti all'assistenza e vigilanza:

#### ISTITUTO COMPRENSIVO DI SONA

- Scuola dell'Infanzia Statale di Sona Via Roma,21  
servizio previsto su 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì;
- Scuola Primaria "Aleardo Aleardi" di Sona Via Roma, 46  
servizio previsto su 2 giorni settimanali + eventuali iniziative di doposcuola;
- Scuola Primaria "Don Giovanni Bosco" di Palazzolo Via Castello, 8  
servizio previsto su 2 giorni settimanali + eventuali iniziative di doposcuola;
- Scuola Primaria "Carlo Collodi" di S. Giorgio in Salici Via Celà, 17



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

servizio previsto per eventuali iniziative di doposcuola;

- Scuola Secondaria di Primo Grado "Virgilio" di Sona Via Pergolesi, 13  
servizio previsto su 3 giorni settimanali + eventuali altre iniziative;

### ISTITUTO COMPRENSIVO DI LUGAGNANO

- Scuola Primaria "Silvio Pellico" di Lugagnano Via D. Minzoni, 2  
servizio previsto su 4 giorni settimanali + eventuali iniziative di doposcuola;
- Scuola Primaria "Silvio Pellico" di Lugagnano - sez. staccata di Via Carducci, 10  
servizio previsto su 2 giorni settimanali + eventuali iniziative di doposcuola;
- Scuola Secondaria di Primo Grado "Anna Frank" di Lugagnano Via Carducci, 10  
servizio previsto su 2 giorni settimanali + eventuali iniziative di doposcuola.

### Art. 5 – Variazioni quantità dei pasti

Il numero dei pasti e dei giorni di servizio previsti viene adeguato in relazione alla diversa articolazione dell'attività scolastica, quindi il numero complessivo di pasti è indicativo e di ciò l'Impresa dovrà tenerne conto.

L'Appaltante, in base alle domande di fruizione del servizio da parte dell'utenza e all'eventuale diversa articolazione dell'attività scolastica, potrà richiedere variazioni in aumento o diminuzione del numero dei pasti previsti, senza che ciò dia luogo ad alcuna variazione del prezzo/pasto pattuito.

### Art. 6 – Descrizione generale del servizio – obblighi dell'Impresa aggiudicataria

Il servizio prevede:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti;
- la preparazione, la cottura, il confezionamento e il trasporto, ove previsto, dei pasti che dovranno essere assicurati nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche di cui agli allegati al presente capitolato;
- la preparazione della merenda mattutina per la scuola dell'Infanzia prevista per le ore 10;
- la porzionatura e la distribuzione dei pasti: servizio al tavolo per la scuola dell'infanzia e con sistema di distribuzione nelle mense terminali agli alunni della scuola primaria e secondaria;
- la fornitura del materiale a perdere ove previsto (tovaglietta e tovagliolo, piatti, posate, bicchiere etc.), nonché la sostituzione delle stoviglie non a perdere in uso presso la scuola dell'Infanzia, qualora usurate o non conformi;
- la messa a disposizione da parte dell'Impresa dei previsti contenitori per il trasporto dei pasti, di idonei scaldavivande, delle altre attrezzature necessarie per la distribuzione (carrelli, mestoli, forchettoni, palette etc. tutto in acciaio inox) nonché di vassoi per il ritiro del pasto, e brocche per l'acqua, il tutto in numero adeguato;
- il ritiro in giornata, il lavaggio e la sanificazione dei contenitori e dell'attrezzatura utilizzati per il trasporto e la distribuzione del cibo alle scuole primarie e secondarie;
- il lavaggio e lo stivaggio della posateria, dei piatti, dei bicchieri, stoviglie, utensili vari utilizzati nella scuola dell'Infanzia;
- il riordino, la pulizia e la sanificazione dei due centri cottura, dei terminali di



## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

- distribuzione, dei locali in uso e relativi arredi ed attrezzature nonché dei veicoli destinati al trasporto dei pasti;
- la sanificazione settimanale delle brocche per l'acqua utilizzate nelle scuole primarie e secondarie;
  - l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo necessari per la pulizia e la disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature, nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovagliette, tovaglioli, ecc...);
  - la fornitura al personale operante nelle mense scolastiche della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
  - la manutenzione ordinaria dei due centri cottura, dei relativi arredi, attrezzature ed utensileria ivi presenti, nonché le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale;
  - la raccolta quotidiana differenziata dei rifiuti negli appositi sacchi (di cui dovrà dotarsi l'Impresa) e contenitori, il conferimento negli appositi cassonetti, per quel che concerne i due centri cottura;
  - eventuali operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nei centri cottura nonché nelle mense qualora l'infestazione abbia la sua origine o la sua prevalente diffusione nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica;
  - la realizzazione, per ogni tipologia di pasti preparati, di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 e dal Regolamento CE 852/2004;
  - la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
  - la custodia dei due centri cottura, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato all'Impresa aggiudicataria;
  - la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
  - lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico dell'Impresa mediante utilizzo di proprio personale in numero adeguato;
  - ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato e relativi allegati ed all'offerta presentata;
  - il rispetto, in generale, di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto, incluse le disposizioni del D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i.

### Art. 7 – Centri cottura

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato l'Impresa aggiudicataria utilizzerà i seguenti centri di cottura messi a disposizione dall'Appaltante nello stato in cui si trovano:

#### 1. Centro Cottura di Lugagnano Via Manzoni, 15



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

E' annesso al Centro Polifunzionale di Lugagnano ed è dotato di tutti gli impianti, arredi ed attrezzature necessari per il suo autonomo funzionamento. Presso questo centro saranno regolarmente prodotti i pasti destinati alle Scuole Primarie e Secondarie di Primo Grado nonché quelli destinati agli ospiti della Casa di Riposo e del Centro Diurno.

L'impresa provvederà ad intestare a proprio carico dalla data del 1 gennaio 2012 e fino alla conclusione del contratto i contatori relativi alle utenze di acqua, energia elettrica, gas del Centro stesso.

### 2. Centro Cottura di Sona Via Roma, 21

E' situato presso la Scuola dell'Infanzia statale di Sona ed è dotato di tutti gli impianti, arredi ed attrezzature necessari per il suo autonomo funzionamento. Sarà utilizzato principalmente per la preparazione di pasti per la scuola dell'Infanzia di Sona;

Il corrispettivo dovuto per l'utilizzo dei suddetti centri di produzione pasti viene indicato al successivo art. 8.

### Art. 8 - Corrispettivo per utilizzo centri cottura

L'impresa aggiudicataria è tenuta a versare all'Amministrazione comunale quale corrispettivo per l'utilizzo dei centri cottura di Lugagnano e di Sona e delle relative attrezzature, arredi ed impianti la somma di € 1.500,00 (euomillecinquecento/00) mensili oltre all'i.v.a. Tale corrispettivo deve essere versato in via anticipata con cadenza bimestrale. L'obbligo di corrispondere il suddetto corrispettivo decorre dal 01.01.2012 mese di inizio del servizio.

Qualora l'Impresa provveda alla preparazione di ulteriori pasti per finalità esclusivamente socio-assistenziali-scolastiche, **ma non previsti** nel presente capitolato, essa ne darà comunicazione all'Amministrazione comunale e verserà ad essa, a titolo di corrispettivo per l'utilizzo dei centri, un importo pari ad € 0,30 (eurozero/30 cent.) per ogni ulteriore pasto prodotto.

### Art. 9 - Manutenzioni centri cottura

La manutenzione ordinaria dei sopramenzionati centri cottura e dei relativi arredi ed attrezzature ivi presenti è a carico dell'Impresa. Resteranno altresì a carico dell'Impresa tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza ovvero di uso improprio da parte del proprio personale

E' a carico dell'Amministrazione la manutenzione straordinaria dei centri stessi.

In casi straordinari ed urgenti – sempre e comunque tempestivamente comunicati all'Appaltante - nei quali il mancato immediato intervento pregiudichi il regolare svolgimento del servizio, l'Impresa potrà sostenere direttamente interventi di manutenzione straordinaria per i quali inoltrerà all'Appaltante richiesta di rimborso della spesa sostenuta.

L'Impresa sarà completamente responsabile del rispetto delle norme antinfortunistiche relativamente a tutti gli attrezzi, attrezzature, elettrodomestici e beni utilizzati ai fini dell'espletamento del servizio e del corretto uso degli stessi da parte del personale.

### Art. 10 – Consegna e restituzione locali ed attrezzature

Prima dell'inizio del servizio sarà effettuato un sopralluogo nei centri cottura e nelle mense scolastiche a cui parteciperanno i Responsabili dell'Amministrazione comunale e dell'Impresa.



## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

Durante lo svolgimento del predetto sopralluogo sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei centri cottura nonché dei locali delle singole mense scolastiche terminali e delle attrezzature e beni ivi contenuti. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

Alla conclusione del contratto l'Impresa dovrà riconsegnare i centri cottura nonché i locali ed attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'Amministrazione comunale farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo dei centri, dei locali ed attrezzature.

### Art. 11 - Servizi aggiuntivi

L'Appaltante potrà richiedere e l'Impresa è tenuta ad effettuare i sottoelencati servizi aggiuntivi/accessori a quello principale:

- preparazione riordino e pulizia tavoli, pulizia vassoi, etc.;
- preparazione di pasti per minori (indicativamente di tipo "A" e/o "B") inseriti in progetti realizzati dai Servizi Educativi del Comune;
- preparazione di pasti per anziani da consegnare a domicilio di tipologia analoga a quella prevista per gli ospiti del Centro Polifunzionale;
- preparazione di pasti per altre iniziative sociali.

Tali eventuali servizi aggiuntivi saranno di volta in volta formalizzati – previo accordo - con appositi specifici provvedimenti.

### Art. 12 – Caratteristiche merceologiche dei prodotti

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Le derrate alimentari utilizzate per il servizio di ristorazione scolastica devono essere esclusivamente quelle previste ***nell'allegato 3 - schede prodotti delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica emanate dalla Regione Veneto - seconda edizione ottobre 2008.***

L'Impresa deve inviare all'Ufficio Servizi Scolastici l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristestura dell'elenco completo.

In generale si fa 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, deliscati filetti o tranci, 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, non devono essere ricostituiti).

**Tonno:** al naturale o all'olio di oliva (la frequenza di somministrazione non deve essere superiore a una volta ogni 15 gg.).



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

**Formaggio:** utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.;

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

**Prosciutto:** va utilizzato prosciutto crudo o prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia.

**Legumi:** se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, etc.) 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' obbligatorio variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana.

**Riso:** favorire l'utilizzo di risi nazionali (Arborio, Vialone ecc.). E' da limitare il ricorso al riso parboiled a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare.

**Gnocchi:** utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

**Verdure e ortaggi:** hanno un elevato contenuto di 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 dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua.

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 del taglio e/o cubettatura dell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

E' vietato 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:** preferibilmente preparato con patate fresche.

**Frutta:** ha un elevato contenuto di vitamine e sali minerali, quindi va proposta ogni giorno, preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. E' vietato l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti 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. E' vietato il pane riscaldato o surgelato.

Per merenda o lo spuntino pomeridiano, il pane può essere sostituito con fette biscottate, crackers non salati in superficie, pane con l'uvetta.

**Latte:** utilizzare latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

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

**Dolci:** saranno somministrati dolci semplici, quali ad esempio crostate di frutta o di



# COMUNE DI SONA

Provincia di Verona  
Regione Veneto



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia. E' vietato l'uso di dolci preconfezionati.

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

**Budino:** confezionato in giornata e correttamente conservato.

**Bevande:** consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto

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

**Sale ed estratti per brodo:** va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente 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.

**ConsERVE e semiconserva alimentari (scatolame):** sono consigliati pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

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

**Condimenti:** sono da utilizzare:

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

### **E' vietato l'utilizzo di alimenti e cibi transgenici.**

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

**Materiale a perdere:** Per quanto riguarda il materiale a perdere (piatti, bicchieri e posate in plastica, tovaglioli tovaglette etc.) i prodotti utilizzati dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.M. 4/5/2006 n. 227.

L'Impresa aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità.

### **Art. 13 - Prodotti biologici**

L'Impresa aggiudicataria si impegna a fornire tutti prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, **ad eccezione della carne e del pesce.**

Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Impresa dovrà consegnare ad inizio servizio all'Appaltante, una dichiarazione circa la conformità dei prodotti biologici forniti.

L'Impresa dovrà esibire su richiesta dell'Appaltante i certificati rilasciati dalle Ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici, nonché le relative bolle di consegna.

### **Art. 14 - Menu e tabelle dietetiche**



# COMUNE DI SONA

Provincia di Verona  
Regione Veneto



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

Il servizio dovrà essere gestito in modo dinamico, allo scopo di adattarsi a tutte quelle innovazioni legislative, tecniche, tecnologiche, merceologiche, didattiche, del gusto che si presenteranno nel corso dell'appalto.

Il pasto sarà composto da un primo piatto, un secondo piatto con contorno (o in alternativa, se previsto, da un piatto unico), pane e frutto di stagione.

Per i bambini della scuola dell'infanzia è altresì prevista la merenda mattutina.

I menù settimanali compilati sulla base delle tabelle dietetiche fornite dall'Appaltante (Allegato 1 "Menù - Tabelle dietetiche"), variati e strutturati su almeno 4 settimane, dovranno essere seguiti dall'Impresa in base alla stagionalità dei prodotti.

Qualora l'Appaltante decidesse di avvalersi di un menù fornito dall'Impresa, esso dovrà ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Azienda ULSS competente.

Nel corso dell'anno scolastico potranno essere apportate innovazioni, sperimentazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche sulla base di indicazioni proposte dall'Appaltante, dalla Commissione comunale Mensa o dall'Impresa.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione, tipo di frutta e verdura, nonché l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati) ed essere esposti nei locali adibiti a mensa.

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.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale; dovrà essere data tempestiva comunicazione all'Appaltante.

### **Art. 16 – Variazioni e diete speciali**

L'Impresa aggiudicataria dovrà assicurare "Diete speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Per le diete speciali si dovrà fare riferimento alle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto (DDR UPSAIA n. 475 del 25.10.2008).

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

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

Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o, in alternativa, carni bianche cotte al vapore con carote e patate lesse.

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

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



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

Tali tipologie di pasto devono essere confezionate in appositi contenitori, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

### Art. 16 - Preparazione e cottura dei pasti

Le operazioni di preparazione e cottura devono essere eseguite nel rispetto della vigente legislazione secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.

In particolare si richiede:

- la cottura delle verdure al vapore o al forno limitandone l'eccessiva spezzettatura;
- la cottura dei secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- l'aggiunta dei condimenti possibilmente a crudo;
- la preparazione del purè con patate fresche lessate in giornata. Le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- che le verdure da consumare crude siano perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- che la frutta sia consegnata lavata e a temperatura ambiente;
- di evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- i cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- da evitare la soffrittura, sostituita con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Per impedire che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura, mentre si deve



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno posti sulla pasta solo al momento di servirla.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

Le elaborazioni dei cibi dovranno essere semplici, tenendo conto, nella scelta dei piatti, della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo ed il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

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

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

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

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'Impresa, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

L'Impresa deve uniformarsi al D.Lgs.193/2007 e al Regolamento CE 852/2004 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

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

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

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali emanate in materia oltre al REG CE 2073/2005..

### **Art. 17 – Trasporto dei pasti - scuole primarie e secondarie**



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti preparati e dei generi alimentari devono essere autorizzati dall'Autorità sanitaria locale ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/1980.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a recapitare, i pasti di tipologia A) e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

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

Qualora l'Amministrazione comunale o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

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

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per il pranzo indicato al successivo art. 18

I mezzi di trasporto dovranno essere chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabili ed adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti ed essere muniti di idonea attestazione.

I pasti multiporzione, dovranno essere collocati in idonei contenitori gastronomici in acciaio inox chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici in polipropilene o materiale simile (sono espressamente vietati i contenitori in polistirolo) muniti di guarnizioni in grado di assicurare il calore ovvero la refrigerazione, così come sopra descritto.

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

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Amministrazione appaltante, l'Impresa aggiudicataria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti consegnati.

L'Impresa aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro in giornata, alla pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

### **Art. 18 – Somministrazione-distribuzione**

L'Impresa aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù nelle quantità previste dalle Tabelle dietetiche di cui all'allegato 1.

Tutti i pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.



## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

Nella fase della distribuzione, dovrà essere garantito un numero adeguato di addetti .  
Gli orari di inizio della distribuzione dei pasti sono indicativamente i seguenti:

- Scuola dell'Infanzia di Sona	ore 12,00
- Scuola Primaria "Aleardo Aleardi" di Sona	" 12,30
- Scuola Primaria "Don Giovanni Bosco" di Palazzolo	" 12,30
- Scuola Primaria "Carlo Collodi" di S. Giorgio in Salici (ev. doposcuola)	" 13,00
- Scuola Secondaria di Primo Grado "Virgilio" di Sona	" 13,00
- Scuola Primaria "Silvio Pellico" Via D. Minzoni Lugagnano	" 12,15
- Scuola Primaria sez. staccata di Via Carducci – Lugagnano	" 12,10
- Scuola Secondaria "Anna Frank" Via Carducci di Lugagnano	" 13,00

Il tempo previsto per la distribuzione dei pasti è il seguente:

- Scuola dell'Infanzia di Sona primaria di Sona e Palazzolo	c.ca 60 minuti
- Scuola Secondaria di Primo Grado "Virgilio" di Sona	c.ca 30 minuti
- Scuola Primaria "Silvio Pellico" Via D. Minzoni Lugagnano	c.ca 50 minuti
- Scuola Primaria sez. staccata di Via Carducci – Lugagnano	c.ca 50 minuti
- Scuola Secondaria "Anna Frank" Via Carducci di Lugagnano	c.ca 50 minuti

I pasti di tipo A (scuole primarie e secondarie) saranno distribuiti agli utenti su appositi vassoi presso il terminale di distribuzione-linea self service utilizzando idonei scaldavivande per il mantenimento della temperatura nonché le necessarie attrezzature; I pasti di tipo B (scuola dell'infanzia) saranno consegnati in appositi contenitori nelle aule-mensa, preparati in singole porzioni e distribuiti ai tavoli. La distribuzione del secondo piatto avverrà solo al termine della consumazione del primo piatto; è richiesta la porzionatura del pane, il taglio della carne e la sbucciatura della frutta per la merenda.

I sughi di condimento vanno posti sulla pasta solo poco prima dell'inizio della distribuzione.

Le verdure vanno condite al momento della distribuzione con olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico.

La carne ed il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es: 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce etc.).

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in generi;
- Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- Esibire il cartellino di riconoscimento;
- Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- Verificare la corrispondenza tra il numero dei pasti ordinati e quelli pervenuti;
- Provvedere alla pulizia e sanificazione dell'area di distribuzione pasti (piani d'appoggio, scaldavivande, carrelli, vetri di protezione, lavelli, piastrelle area lavaggio etc.).

Il cibo non consumato dagli utenti dovrà essere eliminato in loco.

### Art. 19 – Campionatura rappresentativa del pasto

L'Impresa è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso i centri di cottura.



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservazione a + 2/+ 4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti appaltati per eventuale verifica". Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

### **Art. 20 – Continuità del servizio**

L'Impresa è obbligata ad iniziare il servizio in concomitanza con l'inizio dei rientri pomeridiani degli alunni; il servizio stesso dovrà essere iniziato anche nelle more della stipulazione del contratto di appalto.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico dei rispettivi Istituti Comprensivi Scolastici serviti, con esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'Impresa dovrà essere preavvertita dall'Autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 09,00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente dell'Impresa, l'Impresa stessa dovrà darne comunicazione all'Autorità scolastica e all'Appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Autorità scolastica e con l'Amministrazione appaltante.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, dell'erogazione del gas o gravi guasti agli impianti ecc.), tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità; l'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

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

### **Art. 21 - Ritardi nelle consegne**

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovranno essere tempestivamente avvisate l'Appaltante e l'Autorità scolastica, l'Appaltante stessa si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili all'Impresa o ai vettori di cui si serve, all'Impresa stessa non potrà essere addebitata alcuna penalità. L'Impresa dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione ed alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 30 del presente capitolato.

### **Art. 22 – Controlli e verifiche del servizio**

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Appaltante - avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti della Commissione comunale mensa di cui al successivo art. 23 - si riserva la facoltà prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione appaltante, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'Impresa aggiudicataria verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza oneri aggiuntivi per l'Appaltante.

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

L'Impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria, come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, dal Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, dal D.Lgs. 193/2007, dalla L.R. 29/2007.

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

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

### **Art. 23 – Commissione comunale mensa**

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dalla Commissione comunale mensa istituita con deliberazione C.C. n. 62/2009.

La Commissione Mensa - composta da membri dell'Amministrazione comunale e da rappresentanti genitori/docenti - è l'organismo deputato alla verifica della qualità del servizio di refezione scolastica che il Comune eroga agli utenti delle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado. Attraverso di essa viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento ed al miglioramento del servizio.

Sua specifica funzione, esercitata sempre ed esclusivamente nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale, è la verifica costante del servizio di refezione scolastica attraverso:

- la creazione di un collegamento fra Amministrazione Comunale ed utenza, che



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

rappresenti una via privilegiata di comunicazione di istanze diverse che provengano dalla medesima;

- un'azione di monitoraggio sulla accettabilità e sulla qualità percepita dei pasti forniti, anche attraverso la creazione di schede di valutazione opportunamente predisposte;
- l'appropriazione di un ruolo consultivo in merito alla varietà dei menù scolastici proposti, nonché sulle modalità di erogazione del servizio stesso;
- un'azione di accertamento e controllo sulla corretta attuazione delle clausole contrattuali e di capitolato, senza che sia trascurata la verifica del rispetto delle norme comunitarie che riguardano la preparazione, il confezionamento e la somministrazione dei pasti.

Alle sedute della Commissione Mensa potrà essere invitata l'Impresa aggiudicataria. Ai membri della Commissione Mensa è consentito, solo previa autorizzazione dell'Asl, di accedere al centro cottura/cucine ed ai locali ad esso annessi. E' vietato l'assaggio dei cibi nelle cucine/centro cottura.

Ai rappresentanti della Commissione Mensa è consentita la visita ai refettori dei singoli plessi scolastici in qualsiasi giorno, in un numero di rappresentanti non superiore a due. Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto. Per qualsiasi richiesta ci si dovrà rivolgere al Presidente della Commissione.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione si impegna a redigere un verbale di sopralluogo da far pervenire all'Ufficio competente dell'Amministrazione.

### **Art. 24 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'Impresa**

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

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

La Ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D.Lgs 193/2007.

### **Art. 25 – Personale**

L'impresa, nello svolgimento del servizio, dovrà avvalersi di personale in possesso dei necessari requisiti professionali, in numero tale da garantire il rispetto delle varie fasi e tempi prescritti dal servizio.

In particolare, dovrà essere garantita la presenza di almeno due cuochi diplomati o dotati di pluriesperienza pregressa come cuoco per la preparazione dei pasti nei due centri cottura.

Dovrà comunque essere assicurato un rapporto medio annuo tra il numero degli addetti alla produzione ed il numero dei pasti prodotti/giorno pari o inferiore a 1/60.

Per quel che concerne la distribuzione dei pasti il rapporto medio tra il numero degli addetti ed il numero dei pasti distribuiti dovrà essere pari o inferiore a 1/60.

L'Impresa aggiudicataria dovrà, in concomitanza con l'inizio del servizio, trasmettere l'elenco ed il numero delle figure professionali impiegate; tale dotazione dovrà essere mantenuta per tutto l'arco temporale del contratto.



# COMUNE DI SONA

Provincia di Verona  
Regione Veneto



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

L'Impresa dovrà provvedere all'immediata sostituzione di quel personale che l'Appaltante, a suo insindacabile giudizio, ritenesse non idoneo al servizio per comprovate difformità da quanto prescritto.

E' fatto obbligo all'Impresa di osservare le disposizioni legislative ed i contratti nazionali di lavoro che disciplinano lo stato giuridico, il trattamento economico, l'orario di lavoro ed il trattamento previdenziale della categoria dei lavoratori addetti.

### **Art. 26 - Coordinatore responsabile del servizio**

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Appaltante saranno affidati dall'Impresa ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Appaltante prima dell'inizio del servizio.

Il coordinatore deve essere prontamente reperibile durante la fascia oraria in cui si svolge la ristorazione scolastica e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti (es. Autorità scolastiche, Autorità sanitaria, rappresentanti dei genitori) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio.

### **Art. 27 – Formazione-aggiornamento del personale**

Il personale adibito alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve in ogni caso essere formato professionalmente ed aggiornato dall'Impresa sui vari aspetti della ristorazione collettiva; il riferimento per la formazione dovrà essere il regolamento CE 852/2004, in particolare:

- Alimentazione e dietetica;
- Piano Autocontrollo HACCP;
- Merceologia, igiene e microbiologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti, effetti sul valore nutrizionale;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento e norme igieniche del personale durante il lavoro;
- Pulizia, sanificazione, disinfezione;
- Norme e modalità trasporto alimenti.

La durata della formazione-aggiornamento del personale non deve essere inferiore a n. 20 ore annuali, di cui dovrà essere prodotta apposita dichiarazione.

Il personale che produce o somministra deve essere in regola con il disposto del Decreto 24.11.2004 n. 438 Regione Veneto attuazione della L.R. 41/2003. Per i requisiti di igiene del personale si deve fare riferimento al Reg. CE 852/2004.

### **Art. 28 – Corrispettivo e modalità di pagamento**

Il corrispettivo del servizio sarà determinato dal prezzo/pasto unitario (comprensivo di tutti gli oneri direttamente od indirettamente previsti nel presente capitolato) moltiplicato per il numero di pasti forniti nel mese di riferimento nelle varie mense scolastiche, come meglio specificato nel disciplinare di gara.

Le fatture mensili dovranno essere distinte per singolo plesso scolastico servito e fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

L'Appaltante si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'Impresa aggiudicataria, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture riscontrate regolari, previa



# COMUNE DI SONA

Provincia di Verona  
Regione Veneto



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

acquisizione del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) attestante la regolare posizione dell'Impresa. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo l'Impresa dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Dai suddetti pagamenti sarà detratto l'importo delle eventuali penalità a carico dell'Impresa e quant'altro dalla stessa dovuto.

L'Impresa non può ricevere alcuna somma dagli utenti.

L'Impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L.13/08/2010 n° 136, utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali, dedicati, anche in via non esclusiva, alla commessa oggetto dell'affidamento.

L'Impresa comunica all'Appaltante entro sette giorni dall'avvenuto affidamento o "dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica":

- gli estremi del conto corrente (o dei conti correnti) dedicato, con l'indicazione del CIG del CUP (se obbligatorio) e dell'opera (servizio – fornitura) alla quale sono dedicati,
- le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tale conto (conti).

L'Impresa è tenuta a comunicare ogni variazione di tali dati entro sette giorni dall'avvenuta modifica.

Nel caso di subappalti e/o sub-contratti, l'Impresa deve inserire in tali contratti le clausole relative alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e verificarne il rispetto.

E' obbligo che, in caso di subappalti e/o sub-contratti, l'impresa subappaltatrice o sub-contraente trasmetta tempestivamente, copia del contratto di subappalto o sub-contratto all'Appaltante.

L'Impresa, che ha notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari della sua controparte (subappaltatore/sub-contraente) ne dà immediata comunicazione all'Appaltante e alla Prefettura-ufficio territoriale del Governo della Provincia di Verona.

Sulle fatture da trasmettere al Comune di Sona dovrà essere indicato:

- il c/c dedicato (scelto tra quelli segnalati in occasione della sottoscrizione del contratto);
- C.I.G.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale o degli altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto i sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della L. 13/08/2010, n° 136 e s.m. La risoluzione si verifica di diritto quando il Comune di Sona dichiarerà alla contraente che intende avvalersi della clausola risolutiva.

### **Art. 29 – Responsabilità dell'Impresa – Assicurazione**

L'Impresa aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'Impresa stessa quanto dell'Appaltante o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

A tal fine l'Impresa si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Appaltante e dei terzi per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile dell'Impresa in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Appaltante è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica ed assistenziale nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dall'Impresa e relative derrate.



# COMUNE DI SONA

Provincia di Verona  
Regione Veneto



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (eurocinquemilioni/00) unico per sinistro/persona.

L'impresa inoltre dovrà stipulare polizza assicurativa per i beni comunali dati in uso, a garanzia di qualsiasi danno in dipendenza dell'attività svolta e di incendio e atti vandalici per un valore di € 55.000,00.

L'impresa dovrà inoltre stipulare polizza fidejussoria o analoga garanzia bancaria a garanzia del buon uso dei beni affidati per un importo pari a € 15.000,00 con esclusione del beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Appaltante.

Copia delle polizze di cui sopra dovranno essere presentate al Comune contestualmente alla produzione della documentazione contrattuale entro il termine assegnato dall'Amministrazione comunale.

La mancata presentazione delle suddette polizze e dell'ulteriore documentazione contrattuale entro i termini previsti, comporta la revoca immediata dell'aggiudicazione nonché l'incameramento della cauzione ed eventuale azione risarcitoria del danno.

### Art. 30 - Penalità

Per mancata rispondenza del servizio a quanto previsto nel presente capitolato, per negligenze e deficienze accertate che compromettano l'efficacia del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, l'Appaltante, previa formale contestazione scritta, procederà all'applicazione di penalità per:

- a) Mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche;
- b) Mancato rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche – allegato 1;
- c) Inosservanza delle vigenti normative e delle disposizioni del presente capitolato relative alla preparazione, confezionamento, trasporto e conservazione a temperatura nonché distribuzione dei pasti;
- d) Mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati con quelli ordinati;
- e) Ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici o parassiti nei cibi;
- f) Inadeguata igiene delle attrezzature, utensili ed automezzi;
- g) Mancata manutenzione ordinaria dei Centri cottura;
- h) Mancata consegna del materiale a perdere o difformità rispetto a quello previsto dall'allegato 3.;
- i) Mancata sostituzione del materiale in uso e deteriorato;
- j) Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia presso i centri cottura e dei terminali di distribuzione;
- k) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri cottura, nonché di quello addetto al trasporto, alla distribuzione e alla pulizia;
- l) Mancato possesso delle regolari autorizzazioni sanitarie, previste dalle norme legislative e regolamentari, che disciplinano la materia L. 327/80.

Le sanzioni varieranno da un minimo di € 500,00 (eurocinquecento/00), ad un massimo di € 5.000,00 (eurocinquemila/00) a giudizio del Responsabile del Settore, a seconda dell'entità dell'inadempienza, delle circostanze di fatto, delle controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'Impresa.



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

L'Appaltante provvederà a contestare la violazione con raccomandata A/R, dal ricevimento della quale l'Impresa disporrà di dieci giorni per far pervenire le proprie controdeduzioni. Qualora non pervenga riscontro o le controdeduzioni non siano ritenute congrue, a giudizio insindacabile dell'Appaltante, si provvederà ad applicare la penale con atto del, a valere sui corrispettivi futuri o, in via subordinata, sulla cauzione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione scritta.

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato per analogia con la violazione più assimilabile.

L'Appaltante, oltre all'applicazione della penale, ha comunque facoltà di esperire ogni azione ritenuta utile o necessaria per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

### Art. 31 – Risoluzioni del contratto

Il contratto si risolverà di diritto nei seguenti casi:

- grave inadempimento contrattuale dell'Impresa aggiudicataria;
- superamento dell'applicazione di n. 8 (otto) penalità, di cui al precedente art. 30 del presente capitolato;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Impresa aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- perdita dei requisiti previsti per l'aggiudicazione del servizio;
- in caso di frode, di grave negligenza e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- in caso di cessione dell'Impresa aggiudicataria, di cessazione di attività oppure nel caso di procedura concorsuale;
- per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art. 1453 c.c.

Nei casi previsti dal presente articolo ed in ogni caso in cui si verificano gravi e persistenti inadempimenti nella gestione del servizio, si procederà con diffida ad adempiere entro un congruo termine, comunque non superiore a 15 (quindici) giorni; decorso inutilmente il termine assegnato il contratto si intenderà risolto di diritto, si procederà ad introitare il deposito cauzionale e l'Impresa sarà tenuta al risarcimento del danno, ferma restando la facoltà dell'Appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'Appaltante può affidare l'appalto all'Impresa che segue immediatamente nella graduatoria, imputando le eventuali spese che dovrà sostenere per supplire al mancato adempimento degli obblighi contrattuali all'Impresa.

### Art. 32 - Subappalto

L'importo complessivo dei servizi subappaltati dovrà rimanere contenuto entro il limite di legge.

L'eventuale richiesta di subappalto dovrà essere prodotta in sede di partecipazione alla gara.



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

Si avverte che, qualora non venga presentata la richiesta di cui sopra, il concorrente, in caso di aggiudicazione, non potrà ottenere dall'Appaltante l'autorizzazione al subappalto e, pertanto, dovrà svolgere il servizio con la propria organizzazione di mezzi e di personale.

### Art. 33 – Cessione del contratto

È vietata la cessione del contratto, pena la immediata risoluzione del contratto stesso ed il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Appaltante.

È vietato, altresì, cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'esecuzione del servizio senza il consenso dell'Appaltante.

### Art. 34 – Informativa privacy

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", l'Appaltante fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali alla stessa forniti.

- **Finalità del trattamento**

- I dati forniti vengono acquisiti dall'Appaltante per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara ed in particolare delle capacità amministrative e tecnico-economiche dei concorrenti richieste per l'esecuzione della fornitura nonché per l'aggiudicazione e, per quanto riguarda la normativa antimafia, in adempimento di precisi obblighi di legge;
- I dati forniti dall'Impresa vengono acquisiti dall'Appaltante ai fini della stipula del contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso;
- Tutti i dati acquisiti dall'Appaltante potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici.

- **Natura del conferimento**

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa, tuttavia, il rifiuto di fornire i dati richiesti dall'Appaltante potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione.

- **Dati sensibili e giudiziari**

Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili" e "giudiziari", ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 196/2003.

- **Modalità del trattamento dei dati**

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Appaltante in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge e/o dai Regolamenti interni.

- **Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati**

I dati potranno essere comunicati:

- ✓ al personale dell'Appaltante che cura il procedimento di gara o a quello in forza ad altri uffici della società che svolgono attività ad esso attinente;
- ✓ a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di



# COMUNE DI SONA

Provincia di Verona  
Regione Veneto



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

---

consulenza od assistenza all'Appaltante in ordine al procedimento di gara o per studi di settore o fini statistici;

- ✓ ai soggetti esterni facenti parte delle Commissioni di aggiudicazione;
- ✓ al Ministero dell'Economia e delle Finanze, relativamente ai dati forniti dal concorrente aggiudicatario;
- ✓ ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241.

I dati conferiti dai concorrenti, trattati in forma anonima, nonché il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione della fornitura, potranno essere diffusi tramite il sito internet [www.comune.sona.vr.it](http://www.comune.sona.vr.it)

- **Diritti del concorrente interessato**

Al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs. 196/2003.

- **Titolare del trattamento**

Titolare del trattamento è l'Amministrazione comunale di Sona con sede in Piazza Roma, n.1.

### **Art. 35- Spese**

Dopo l'aggiudicazione si addiverrà alla stipula del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto saranno a carico dell'Impresa.

### **Art. 36 – Controversie**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere nel corso della procedura di affidamento l'organo competente è il T.A.R. Veneto, mentre è competente a giudicare il foro di Verona per le controversie relative all'esecuzione del contratto.

### **Art. 37 – Domicilio legale**

Per tutti gli effetti del contratto, l'Impresa elegge domicilio legale nella residenza comunale per tutto il periodo di validità del contratto medesimo.

### **Art. 38 – Disposizioni finali e transitorie**

L'Impresa è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni normative in materia di trasporti pubblici, nonché di quelle che si riferiscono alla circolazione stradale.

L'Impresa è altresì tenuta al rispetto di eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al precedentemente comma.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa riferimento alle norme del Codice Civile.

Il presente capitolato speciale d'appalto ha validità anche in regime di aggiudicazione provvisoria del servizio.

Il presente capitolato è composto di n. 39 articoli.

### **Art. 39 – Norme di rinvio**



# COMUNE DI SONA

Provincia di Verona  
Regione Veneto



---

## Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

Per quanto non previsto dal presente capitolato e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa rinvio alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia e a quanto disposto dal Codice Civile all'art. 1681 e segg. in materia di trasporto di persone, nonché le altre norme in materia, sempre in quanto applicabili.