



CITTA' DI CEREА

PROVINCIA DI VERONA

Via XXV Aprile n. 52 – 37053 Cerea (Vr) - C.F. e P. IVA 00659890230
Centralino 0442/80055 mail info@cerea.net PEC comunecerea@halleypec.it

SETTORE 3° - SERVIZI SOCIO-CULTURALI E SCOLASTICI

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Tipologia: CONCESSIONE DI SERVIZI ex art. 3, comma 1, lettera vv), d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Procedura: aperta, ex art. 59 comma 1 e 60 decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i.
Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del D.lgs n.50/2016

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2023/2024 2024/2025 2025/2026 CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER ULTERIORI TRE ANNI SCOLASTICI

TITOLO I: DISPOSIZIONI GENERALI	4
Articolo 1 - OGGETTO	4
Articolo 2 - UBICAZIONE DEI PLESSI SCOLASTICI - DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA	5
Articolo 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE	7
Articolo 4 - IMPORTO A BASE DI GARA E VALORE COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE	8
Articolo 5 - UBICAZIONE CENTRO COTTURA E ATTREZZATURE MESSE A DISPOSIZIONE	8
TITOLO II - DERRATE ALIMENTARI, PREPARAZIONE PASTI, MENÙ E DIETE	10
Articolo 6 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	10
Articolo 7 - SICUREZZA ALIMENTARE, RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGRO-ALIMENTARE	14
Articolo 8 - NORME DI PREPARAZIONE E COTTURA PASTI	14
Articolo 9 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE	16
Articolo 9.1 - ALTRI MENU'	18
Articolo 10 - DIETE DI TRANSIZIONE E DIETE SPECIALI	19
TITOLO III CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	20
Articolo 11 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE DEI PASTI E DEL PROCESSO DEI PAGAMENTI.....	20
Articolo 12 - TRASPORTO E CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI E PRODOTTI VARI	22
Articolo 13 - MODALITA' E TEMPI DI TRASPORTO DEI PASTI.....	22
Articolo 14 – EMERGENZE	22
Articolo 15 - SOMMINISTRAZIONE PASTI E GESTIONE SALE MENSA	23
Articolo 16 - FORNITURE PER CUCINOTTI E LOCALI ACCESSORI, SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI	24

Articolo 17 – GESTIONE ECCEDENZE – CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE	24
Titolo IV - ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI	26
Articolo 18 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	26
Articolo 19 - COMMISSIONE MENSA	26
Articolo 20 – CONTROLLI E VERIFICHE DEL SERVIZIO	26
Articolo 21 - CONSEGNE INACCETTABILI	27
Articolo 22 - RITARDI NELLE CONSEGNE.....	27
TITOLO V – NORME DI IGIENE	27
Articolo 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE, PIANO DI AUTOCONTROLLO E PIANO DI CAMPIONAMENTO MICROBIOLOGICO	27
Articolo 24 PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	28
Articolo 25 – PRODOTTI PER LA PULIZIA E DETERSIVI	29
Articolo 26 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO ED ALLA PULIZIA	29
Articolo 27 - PULIZIE ESTERNE E DISINFESTAZIONI.....	30
Articolo 28 - SERVIZI IGIENICI	30
Articolo 29 – RIFIUTI	30
TITOLO VI - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI.....	30
Articolo 30 - CONTENITORI PASTI.....	30
Articolo 31 - MEZZI DI TRASPORTO.....	31
Articolo 32 - TEMPI DI TRASPORTO E DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI	31
Articolo 33 - CARRELLI TERMICI.....	31
TITOLO VII - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	32
Articolo 34 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE	32
TITOLO VIII - RAPPORTI CON L’UTENZA	33
Articolo 35 - COMUNICAZIONI ALL’UTENZA E PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	33
Articolo 36 - CARTA DEL SERVIZIO - VALUTAZIONE DELLA PERFORMANCE DEL SERVIZIO - MONITORAGGIO PERIODICO DEGLI AVANZI	33
TITOLO IX - STRUTTURE ED ATTREZZATURE.....	34
Articolo 37 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO IN MERITO ALLA SUA ORGANIZZAZIONE	34
Articolo 38 - CONSEGNA DEI BENI IMMOBILI E MOBILI AFFIDATI IN GESTIONE	34
Articolo 39 - ATTREZZATURE: ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO.....	35
Articolo 40 - ATTREZZATURE: ONERI A CARICO DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE	36
TITOLO X – PERSONALE.....	36
Articolo 41 - PERSONALE. DISPOSIZIONI GENERALI.....	36
Articolo 42 - ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE.....	37
Articolo 43 - ORGANICO ADDETTI.....	37
Articolo 44 - REFERENTE	37
Articolo 45 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO.....	38

Articolo 46 - CLAUSOLA SOCIALE	38
TITOLO XI - NORME DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	38
Articolo 47 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)	39
Articolo 48 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI	39
Articolo 49 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI	39
Articolo 50 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI	39
Articolo 51 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA	39
TITOLO XII - PENALI	39
Articolo 52- PENALITÀ.....	39
Articolo 53 - CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE.....	42
TITOLO XIII - DISCIPLINA CONTRATTUALE	43
Articolo 54 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE	43
Articolo 55 - CESSIONE E SUBAPPALTO	43
Articolo 56- CAUZIONE PROVVISORIA	43
Articolo 57 - CAUZIONE DEFINITIVA	44
Articolo 58 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI	44
Articolo 59 - FATTURE E PAGAMENTI	44
Articolo 60 - ASSUNZIONE DELLE MOROSITÀ	45
Articolo 61 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	45
Articolo 62 - MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO	46
Articolo 63 - RECESSO	46
TITOLO XIV - DISPOSIZIONI FINALI	46
Articolo 64 - VARIANTI.....	46
Articolo 65 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	47
Articolo 66 - CODICE DI COMPORTAMENTO	47
Articolo 67 - DOMICILIO E RECAPITO.....	47
Articolo 68 - SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA	47
Articolo 69 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE.....	47
Articolo 70 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	47
Articolo 71 - RINVIO A NORMATIVA VIGENTE	49

TITOLO I: DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1 - OGGETTO

Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere erogato in ottemperanza alle seguenti norme:

- De "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" pubblicato in G.U. n. 269 dell'11 novembre 2021 (DM Ministero Salute del 28.10.2021);
- delle Linee guida generali della Regione Veneto approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22.02.2022 ad oggetto *Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"* e relativo allegato A;
- dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) di cui al Decreto Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare allegato 1 n. 65 del 10 marzo 2020;

La concessione ha per oggetto il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica del Comune Cerea secondo quanto previsto nel presente capitolato d'onori con particolare riferimento a quanto di seguito indicato (elenco non esaustivo). Per maggiori dettagli relativi ai singoli aspetti del servizio si rinvia ai successivi articoli del presente capitolato.

La gestione tramite "concessione" comporta il trasferimento in capo al concessionario delle funzioni attinenti alla gestione aziendale del servizio e del rapporto diretto con l'utenza per quanto specificato nei successivi articoli.

Il Comune conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente capitolato, mantenendo competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio di ristorazione medesimo.

La concessione per il servizio di ristorazione scolastica comprende i seguenti servizi e/o forniture:

- L'approvvigionamento e stoccaggio delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù, aventi le caratteristiche organolettiche, nutrizionali e di provenienza indicate nell'articolo 6 o quelle superiori offerte in sede di gara;
- La preparazione e cottura dei pasti presso il Centro cottura di proprietà comunale ubicato in Cerea;
- Il trasporto e la consegna ai vari plessi scolastici mediante il sistema del "legame fresco-caldo" per il consumo ad alunni ed al personale docente;
- la distribuzione con scodellamento in multi porzione (solo su richiesta eventuali pasti confezionati in monoporzione) con il sistema al tavolo per le scuole dell'infanzia e sistema self-service per le scuole primarie;
- la sola fornitura di derrate al crudo all'Asilo Nido comunale;
- la fornitura, nei casi indicati dal presente capitolato, di diete speciali e/o personalizzate;
- la fornitura, allo stesso prezzo offerto per gli alunni frequentanti le relative scuole, di pasti per il personale docente;
- preparazione e riordino del locale mensa scolastica come previsto dal presente capitolato;
- lavaggio e sanificazione delle stoviglie e attrezzature, dei tavoli e dei locali di refezione delle scuole e del centro cottura con prodotti propri;
- preparazione e distribuzione delle merende del mattino e quella del pomeriggio presso le Scuole dell'Infanzia;
- la fornitura di cestini di viaggio per le gite scolastiche autorizzate;
- la fornitura di stoviglie, ovvero piatti in ceramica, bicchieri, posateria, tovaglie e tovaglioli (con caratteristiche conformi nel DM 10/03/2020 CAM), caraffe per l'acqua in materiale idoneo, cestini per pane e frutta e tutti gli altri materiali complementi necessari alla preparazione dei tavoli;
- partecipazione agli incontri della Commissione Mensa;
- servizio di supporto via telefono o tramite posta elettronica a favore degli uffici comunali e/o scolastici e alle famiglie che necessitano di eventuali informazioni e/o indicazioni sul servizio svolto;

- prestazioni richieste a seguito di eventuali verifiche e/o ispezioni da parte del Settore Igiene dell'ASL o da parte di altre Autorità di controllo;
- eventuali corsi di formazione che si rendessero necessari in quanto previsti dalla normativa, per i componenti della Commissione Mensa o comunque per personale estraneo alla ditta appaltatrice;
- gestione di un sistema informatico per l'iscrizione online al servizio di ristorazione scolastica per la prenotazione dei pasti, per la rilevazione giornaliera delle presenze e la riscossione delle quote dei pasti;
- la gestione amministrativa/contabile, necessaria per la riscossione diretta da parte del Concessionario (compreso il recupero crediti), dovuti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica;
- la raccolta negli appositi sacchetti forniti dalla ditta e conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti e rispettando il calendario di raccolta differenziata dei rifiuti vigente sul territorio comunale;
- manutenzione di arredi e attrezzature del centro cottura e dei locali "cucinotti" dei vari plessi scolastici, nonché acquisto di pentolame, stoviglie e attrezzature varie necessarie per la regolare esecuzione del servizio;

Il servizio di refezione scolastica deve essere effettuato nei periodi di funzionamento dei plessi scolastici indicati all'art.2 secondo il calendario scolastico, con esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato in nessun caso e per nessun motivo.

Nello svolgimento del servizio in oggetto, pertanto, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto dei principi contenuti nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici". Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, nr. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente garantiti" e successive modificazioni ed integrazioni.

Articolo 2 - UBICAZIONE DEI PLESSI SCOLASTICI - DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

Le strutture destinatarie dei pasti sono riportate all'interno della seguente tabella, che inoltre riporta a titolo indicativo il numero dei pasti consumati mensilmente nel corso dell'anno scolastico 2021/2022:

Denominazione	Indirizzo	MEDIA MENSILE N.PASTI ALUNNI	MEDIA MENSILE N.PASTI ADULTI	Dettaglio servizio
Scuola dell'Infanzia di San Vito	Via Giovanni Pascoli, 53 - Cerea	1350	145	Dal lunedì al venerdì -Merenda mattino ore 9.30 -Pranzo turno unico ore 12.00 <u>somministrazione nelle aule (n.4 classi)</u> -Merenda pomeriggio 15.15
Scuola dell'Infanzia "Villaggio Trieste"	Via Monte Carega, 25 - Cerea	710	130	Dal lunedì al venerdì -Merenda mattino ore 9.30 -Pranzo Turno unico ore 12.00 <u>somministrazione nel refettorio</u> -Merenda

				pomeriggio 15.15
Scuola dell'Infanzia della frazione di Cherubine	Via Petrarca, 19 - Cerea	370	100	Dal lunedì al venerdì -Merenda mattino ore 9.30 -Pranzo Turno unico ore 12.00 <u>somministrazione nelle aule (n.2 classi)</u> -Merenda pomeriggio 15.15
Scuola Primaria a tempo pieno della frazione di Cherubine	Via Leopardi, 14 - Cerea	2050	150	Dal lunedì al venerdì Pranzo Turno unico ore 12.00 <u>Somministrazione su 2 refettori</u>
Scuola Primaria a tempo pieno della frazione di Asparetto	Via Scipione Maffei,11 - Cerea	1280	130	Dal lunedì al venerdì Pranzo Turno unico ore 12.00 <u>Somministrazione nel refettorio</u>
Totali parziali:		5.760	655	
Totale complessivo:		6.415		
Quantitativo mensile di riferimento ai fini del calcolo del valore contrattuale complessivo del bando di gara:		6500 pasti/mese		

Denominazione	Indirizzo	MEDIA MENSILE N.PASTI	Dettaglio servizio
ASILO NIDO COMUNALE	Via Giovanni Pascoli, 59 - Cerea	1.100	Dal lunedì al venerdì (SOLO FORNITURA DERRATE AL CRUDO)

L'Asilo Nido comunale è destinatario della consegna delle sole derrate alimentari al crudo, ed altri prodotti, come descritto nell'*Allegato B*, in quanto la medesima struttura provvede in proprio alla produzione dei pasti caldi.

Le derrate alimentari ed altri prodotti dovranno essere fornite secondo le quantità, la frequenza ed i tagli che saranno di volta in volta concordati con la responsabile della struttura.

Particolare cura sarà richiesta al soggetto concessionario nel garantire a stretta cadenza la fornitura delle derrate alimentari fresche.

Trattandosi di mera consegna delle derrate al crudo, l'esecuzione del servizio di distribuzione non riguarda in ogni caso l'Asilo Nido comunale.

I dati sopra esposti hanno il solo scopo di fornire un elemento di riferimento per la formulazione dell'offerta.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e potrà essere suscettibile per variazioni di utenza o per diverse esigenze organizzative dei plessi interessati al servizio. Il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle adesioni al servizio, pertanto esso non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale corrisponderà i compensi stabiliti esclusivamente sulla base del numero di pasti effettivamente forniti.

L'aggiudicatario, pertanto, ha l'obbligo di fornire il servizio concesso fino ad una variazione massima del 25%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione, compresa la sospensione nei periodi di vacanza (natalizia, pasquale, ecc. ...), verrà stabilito dall'Autorità Scolastica e potrà essere insindacabilmente variato senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla ditta aggiudicataria.

Gli orari e le modalità di somministrazione dei pasti potranno subire variazioni in relazione alle necessità delle istituzioni scolastiche e alla diversa articolazione dell'offerta formativa didattica sulla base delle disposizioni normative e ministeriali in vigore. Dette variazioni, se necessarie, verranno comunicate dall'ente concedente alla ditta con congruo anticipo.

Nel corso di vigenza del presente appalto, potranno essere comprese nel servizio scuole diverse o servizi diversi da quelle elencate nel presente articolo, ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. a) del D.lgs 50/2016, quali a titolo esemplificativo:

1. nuovi plessi per le scuole primarie;
2. doposcuola;
3. centri estivi.

Parimenti, scuole già incluse nell'appalto potranno essere escluse.

La ditta concessionaria sarà tenuta a dare esecuzione, entro i termini indicati dall'Amministrazione Comunale, alle richieste di estensione o riduzione del servizio e, in difetto di indicazioni, entro il termine di quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Articolo 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La presente concessione avrà durata di 3 (tre) anni scolastici con decorrenza dal 01-09-2023 fino al 31-08-2026.

E' prevista la possibilità di rinnovo per l'intero ciclo di ulteriori tre anni scolastici, dal mese di settembre 2026 al mese di agosto 2029, alle medesime condizioni del contratto iniziale, ai sensi dell'ex art. 175, comma 1, lett. a) del D.lgs 50/2016 e dell'art. 1331 del Codice Civile. L'eventuale rinnovo sarà oggetto di formale richiesta da parte del Comune di Cerea due mesi prima della scadenza contrattuale. In assenza di richiesta il contratto dovrà ritenersi automaticamente risolto di diritto senza formalità alcuna, alla scadenza naturale così come stabilita al precedente comma 1 (agosto 2026).

Ai sensi dell'ex art. 106, comma 11 del D.lgs 50/2016, la durata del contratto potrà essere ulteriormente *modificata* allungandola limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso l'aggiudicatario sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Il giorno di inizio ed il calendario relativi al servizio verranno comunicati dall'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio stesso tenuto conto del calendario scolastico stabilito dalle competenti autorità.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale di sopprimere il servizio di refezione scolastica in tutto 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.

Articolo 4 - IMPORTO A BASE DI GARA E VALORE COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE

Il **costo unitario del pasto a base di gara** è pari a € 5,60 oltre IVA di legge, comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso e remunerativo di ogni voce della concessione e indifferenziato per le scuole dell'infanzia, scuole primarie e per il personale docente.

Il **prezzo unitario, pro-pasto, della fornitura delle derrate al crudo** all'Asilo Nido è fissato nella percentuale del **44,89% del prezzo unitario** dei pasti aggiudicato ed in seguito aggiornato, Iva esclusa (iva al 10%).

Nel prezzo del "pasto unitario" si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta concessionaria tutti i servizi, l'acquisto delle derrate, la fornitura di pentolame e stoviglie per il Centro cottura ed attrezzature varie, i beni di consumo, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria non subirà variazioni nel corso dell'anno scolastico, salvo quanto previsto in termini di aggiornamento prezzi. Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto, che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni/studenti. Il prezzo per le diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto ordinario.

Il **valore complessivo presunto a base di gara** della concessione è pari ad € **1.183.113,00** oltre iva di legge, riferito alla durata triennale della concessione, calcolato per un numero di pasti annui stimati per le scuole dell'infanzia e primarie di n. 65.000 e n. 12.100 pasti annui solo fornitura derrate al crudo per l'asilo nido comunale.

Per la natura delle attività oggetto del presente affidamento i costi della sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso e ricompresi nell'importo a base di gara sono stati quantificati pari ad € 3.000,00.

L'importo complessivo della concessione, calcolato ai sensi dell'ex art. 35, comma a, del D.lgs 50/2016 e ss.mm.ii., compresa l'eventuale opzione di rinnovo per tre anni, è pari ad € 2.366.226,00 oltre iva di legge.

Per il costo del personale si è preso come riferimento le tabelle del Ministero del lavoro e delle politiche sociali (Decreto Direttoriale n. 44/2019) in relazione alle figure previste per l'esecuzione del servizio.

Il costo della manodopera è stimato nella percentuale del 38,75% sul valore posto a base di gara.

L'importo complessivo di affidamento della concessione è meramente presuntivo e non è impegnativo per l'ente concedente, perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

Articolo 5 - UBICAZIONE CENTRO COTTURA E ATTREZZATURE MESSE A DISPOSIZIONE

Per lo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato, sono concessi in uso al concessionario i locali del **Centro unico di cottura sito in Via Olmo n.1** nella frazione di Aselogna Cerea, nonché le attrezzature e gli arredi presenti nei terminali di consumo e refettori dei plessi scolastici interessati.

Il Centro unico di cottura è messo a disposizione dal Comune di Cerea, che ne è proprietario, in comodato gratuito ai sensi dell'art. 1803 e segg. del codice civile, comodato che sarà parte integrante del contratto di servizio, comprensivamente dell'impiantistica e delle attrezzature in tale Centro contenute, fatte salve le utenze di consumo e le tariffe (acqua, energia elettrica, gas e/o gasolio, telefono, smaltimento rifiuti, scarico e depurazione acque) che sono a carico del soggetto concessionario per tutta la vigenza della concessione. A tal fine il soggetto concessionario intestierà a proprio nome tutti i relativi contratti con gli enti fornitori o creditori.

Il Centro è attualmente in regola con le autorizzazioni sanitarie, è regolarmente funzionante ed agibile, dotato di attrezzature fisse attualmente dimensionate per l'utenza potenziale.

Il Comune può autorizzare il soggetto concessionario a produrre, presso il medesimo Centro di cottura, pasti destinati anche ad altri organismi o soggetti operanti sul territorio, pubblici o privati, a prezzi da concordarsi con il Comune qualora comportino una situazione di concorrenza con il servizio di ristorazione scolastica qui contemplato e a condizione che detta produzione aggiuntiva non incida negativamente sull'efficienza e sulla qualità del servizio di ristorazione scolastica comunale.

Le attrezzature di proprietà comunale attualmente in dotazione al citato Centro di cottura sono indicate nell'*Allegato A* al presente Capitolato. Altre attrezzature presenti nel Centro sono attualmente di proprietà dell'attuale soggetto concessionario ed è in facoltà del Comune di acquisirle al proprio patrimonio. Con quanto qui precisato e con la facoltà di sopralluogo concessa ad ogni soggetto concorrente alla gara disciplinata dal presente capitolato si dà per soddisfatta l'esigenza di adeguata informazione sotto questo profilo.

A disposizione del concessionario, per gli scopi del servizio e unitamente all'immobile, sono gli arredi e le attrezzature di proprietà comunale presso i terminali di consumo e i refettori. Allo stesso modo sono messe a disposizione del servizio le macchine lavastoviglie di proprietà comunale presso i vari plessi scolastici interessati.

L'insieme di posateria, bicchieri, caraffe e delle stoviglie in generale, già in dotazione dei plessi scolastici, è integrato ed eventualmente aumentato secondo necessità a cura e spese del soggetto concessionario, e passa alla proprietà del Comune a fine contratto.

La fornitura di ogni altra attrezzatura, di qualunque tipo, che non sia già presente nella dotazione del centro di cottura e che si renda necessaria per il corretto svolgimento del servizio, tenuto conto del fabbisogno e delle esigenze produttive, è a carico del soggetto concessionario, che ne resta proprietario, fatta salva la facoltà per il Comune di rilevarne la proprietà, previo accordo tra le parti sul relativo valore commerciale alla cessazione della concessione.

Al soggetto concessionario spetta la manutenzione ordinaria e straordinaria del Centro cottura, comprensivamente delle attrezzature ed impianti, fatto salvo il caso di cui al 2° comma dell'art. 1808 del codice civile. Gli interventi di tipo straordinario devono essere preventivamente comunicati al Comune. Inoltre, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature direttamente connessi al servizio, macchine lavastoviglie comprese, è a carico esclusivo del soggetto concessionario, a prescindere che siano nel Centro Cottura o presso i vari plessi scolastici interessati. Fatte salve le disposizioni generali di cui ai precedenti commi, la manutenzione straordinaria delle opere murarie resta all'esclusiva competenza comunale, e lo stesso dicasi per ogni intervento di modificazione strutturale dell'immobile.

E' compito del soggetto concessionario garantire la buona gestione e manutenzione del Centro cottura, anche in termini di pulizia interna e nelle immediate adiacenze esterne. Il concessionario si impegna a mantenere in piena efficienza e funzionamento e ad usare correttamente e con diligenza le attrezzature che costituiscono la dotazione in uso dal Comune di Cerea. Al termine del contratto i beni e i locali ricevuti in uso dovranno essere restituiti nelle stesse condizioni di presa in carico, fatto salvo quanto consegue dalla normale usura.

In caso di guasti o malfunzionamenti, il concessionario deve provvedere al più presto all'intervento di riparazione; la sostituzione di parti o la sostituzione di macchinari ed attrezzature sono a totale carico

del concessionario, che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire la continuità e la regolarità del servizio.

TITOLO II - DERRATE ALIMENTARI, PREPARAZIONE PASTI, MENÙ E DIETE

Articolo 6 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologia degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto indicato nelle SCHEDE PRODOTTO delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle "Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica" contenute nell'Allegato "A" Dgr n. 161 del 22 febbraio 2022, nonché alla normativa nazionale e comunitaria in materia di ristorazione collettiva.

Le materie prime da utilizzare inoltre devono essere conformi alle prescrizioni del Decreto 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva fornitura di derrate alimentari, in particolare si fa riferimento al punto "C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asilo nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)".

Per la preparazione dei pasti l'Amministrazione Comunale intende utilizzare prodotti biologici o qualificati nell'ambito della sostenibilità, prodotti di "produzione integrata", prodotti a "Freschezza Garantita", prodotti DOP, DOC e IGP, e prodotti del Commercio Equo e Solidale.

Per le specifiche norme di settore si rimanda a quanto per esteso espresso dal Quadro Normativo della relazione di accompagnamento dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari di cui al decreto del Ministero dell'Ambiente, Tutela del territorio e del Mare n. 65 del 10/03/2020.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.
 - La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.
 - L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 dell'Allegato 1 al D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A dei "Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva", oppure secondo i calendari regionali.
 - Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.
- **Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) :** biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- **Carne**
 - **bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito

- dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative “benessere animale in allevamento”, “alimentazione priva di additivi antibiotici”, o a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”.
- **suina**: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.
 - **avicola**: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”. Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all’aperto” devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
 - Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.
- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).
 - Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.
 - Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l’anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da “allevamento in valle”. Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell’Unione Europea.
 - Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preimpanato, e che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.
 - **Salumi e formaggi**: Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n.1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.
 - I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
 - **Latte e yogurt**: biologico.

- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.
 - L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.
- **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".
- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Le VERIFICHE verranno effettuate dal Direttore dell'Esecuzione, su base documentale ed in situ:

- Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC;
- Le verifiche in situ sono eseguite dal Direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Nel caso in cui uno o più prodotti tra quelli offerti, ivi compresi i prodotti certificati biologici/DOP/IGP, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altri aventi caratteristiche analoghe. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato.

✓ Prodotto "biologico"

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche risponde alle vigenti disposizioni legislative CAM (art. 59, comma 4, Legge 448/99 - L.R. del Veneto n. 1 marzo 2002 n. 6 - DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio n. 65 del 10/03/2020).

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e s.m.i. - n. 889/2008 e s.m.i. - n. 1235/2008 e s.m.i. - n. 710/2009 e s.m.i.

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione".

✓ Prodotto "freschezza garantita":

Per prodotti "Freschezza Garantita" si intendono i prodotti per i quali il periodo che intercorre tra la raccolta e il consumo non sia superiore a 3 giorni, che, pertanto, garantiscono la massima qualità in termini nutrizionali, dal punto di vista organolettico ed operativo. La ditta concessionaria dovrà indicare quali sono le Imprese fornitrici dei prodotti da agricoltura a "freschezza garantita", allegando per ogni Azienda interessata l'attestato di Azienda sottoposta a Regime di Controllo biologico.

✓ Prodotto a filiera corta:

Per prodotto a "filiera corta" si intendono prodotti agricoli a filiera corta geografica (province di Vicenza, Padova, Verona e Rovigo). La filiera corta (o canale corto o vendita diretta) è una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore. Le filiere corte sono indipendenti dalla grande distribuzione e basate sulla produzione locale; al loro interno si

riducono gli intermediari della catena del cibo e le distanze che il cibo stesso percorre. Prodotti biologici e non, (Yogurt, uova e succhi di frutta, formaggi e derivati, e verdure) Allegare schede tecniche dei Fornitori/produttori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la zona di produzione.

Questo contribuisce al rafforzamento delle economie locali e favorisce il progresso nel campo delle produzioni sostenibili.

✓ Prodotti "DOP – IGP – PAT":

Per prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica si intendono i prodotti identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) e "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), definiti dal Regolamento (CE) 510/2006.

Per prodotto "tradizionale" (PAT – prodotto agroalimentare tradizionale) si intende un prodotto le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni (elenchi di cui al D.M. 18.7.2000 e s.m.i.).

Per tutti gli alimenti 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.

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 e regionali di riferimento.

Non è consentito l'uso:

- di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti;
- di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenenti OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivanti da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati.

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle ultime versioni vigenti delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e delle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto. In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotto" delle principali sostanze alimentari contenute in detto atto regionale al momento vigente.

Prima dell'inizio del servizio il concessionario deve inviare all'Ufficio Comunale competente l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, i nominativi dell'azienda fornitrice, il nome commerciale dei prodotti utilizzati, le schede tecniche. Le schede tecniche di prodotto, devono contenere le caratteristiche qualitative/commerciali (peso e/o pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ingredienti, specifiche sugli allergeni, etc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, etc.), le caratteristiche nutrizionali, e altre informazioni utili a qualificare il prodotto.

Nel rispetto dei CAM (D.M. n. 65 del 10/03/2020), in un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, a titolo esemplificativo, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera

ISO 22005:2008) e dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Si precisa, inoltre, che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, la Concessionaria ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto dello stesso tipo o di proporre ricette alternative con l'impiego dello stesso prodotto da concordare tra le Parti, anche nel caso di alimenti destinati ai regimi dietetici particolari. Lo schedario tecnico dovrà essere tempestivamente aggiornato anche in caso di variazioni dei menù che dovessero essere richieste dal Committente nel corso della concessione (sentite la Commissione Mensa e il Servizio competente dell'AULSS) e che comportassero l'introduzione di prodotti alimentari diversi da quelli precedentemente in uso.

Articolo 7 - SICUREZZA ALIMENTARE, RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGRO-ALIMENTARE

In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità il Comune richiede e verifica garanzia e rispetto delle norme cogenti in materia:

- Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni);
- Regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e Legge Regionale del Veneto n. 6 del 01.03.2002, che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate;
- Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004) e successive modificazioni;
- Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni.

La Concessionaria, ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Per garantirne la tracciabilità, gli alimenti consegnati presso i Centri Cottura devono essere nel loro imballo originale o, in caso di trasferimento in imballo non originale, dovranno essere rietichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, fatta eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza.

Ai sensi del Reg. CE 1169/2011, (successive modifiche/applicazioni), che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti ed in particolare l'etichettatura degli alimenti (Art 1 comma 2) e che esplicitamente fa riferimento alla ristorazione collettiva (comma 3), la Concessionaria dovrà prevedere adeguata tracciabilità degli alimenti/pasti pronti.

Articolo 8 - NORME DI PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

La Ditta affidataria nell'erogazione del servizio dovrà:

- a) rispettare previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione dei pasti in asporto.
- b) uniformarsi a quanto disposto dalla legislazione vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare ed in particolare:
 - dal Regolamento (CE) N. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - dal così detto "Pacchetto igiene" ed in particolare dal Regolamento (CE) N.852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - dalle Deliberazioni della Giunta Regionale del Veneto n. 1041 del 11 aprile 2006 e n. 3710 del 20 novembre 2007;
- c) assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati e degli alimenti forniti individuando nella propria attività di produzione e fornitura del servizio le fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza igienica, avvalendosi della predisposizione ed attuazione di un proprio piano / manuale / procedure di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP;

- d) garantire l'adozione e l'applicazione di un sistema di rintracciabilità interna della propria filiera alimentare, di cui alla DGR n. 3642 del 19 novembre 2004 e agli artt. 5 e 8 dell'Allegato A alla DGR n. 1041/2006.

Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle norme suindicate ed inoltre deve:

- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronomiche in acciaio inox;
- ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

Tutte le preparazioni e cotture devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, nel centro di cottura dedicato al presente servizio, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/+10°C in contenitori chiusi con acqua potabile, e contro l'imbrunimento, conservate con limone e/o aceto);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore dei prodotti entro 2 ore dal termine della cottura, refrigerazione a +4°C entro le successive 2 ore).

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti uso. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°, in conformità all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

Per la preparazione dei pasti la ditta concessionaria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente ed in particolare:

- cuocere le verdure al vapore o al forno,
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili,
- aggiungere i sughi di condimento sulla pasta al momento di servirla,
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo,
- preparare il 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);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione,
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente,
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.),
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta),
- evitare, per limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali,
- limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno,

- prendere adeguati accorgimenti al fine di evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto (ad esempio aggiungendo una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura, ...). Si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue,
- i cibi fritti,
- il dado da brodo contenente glutammato o grassi vegetali idrogenati,
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti,
- residui dei pasti dei giorni precedenti,
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti,
- alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco),
- la soffrittura da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità dei prodotti.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del giorno del loro consumo ed il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 (centoventi) minuti per i secondi piatti e i 90 minuti per i primi piatti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco in giornata a cura della ditta.

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificati correttamente e collocati separatamente.

Gli imballaggi devono rispettare le specifiche tecniche di base previste dai CAM vigenti.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Sono escluse le pellicole protettive in PVC (cloruro di vinile) e le pellicole utilizzate dovranno essere impiegate osservando scrupolosamente le indicazioni d'uso riportate sulle confezioni, tenendo presente che potrebbero non essere idonee per alimenti contenenti grassi o olii (come formaggi o salumi).

I cibi non conformi rilevati presso il punto di distribuzione dovranno essere eliminati presso il plesso scolastico al termine del servizio di distribuzione, salvo diverse indicazioni delle autorità competenti e dell'Amministrazione Comunale in accordo con la Ditta Aggiudicataria.

Articolo 9 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

La ditta aggiudicataria deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio. Nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente dovrà fornire proposte di miglioria al menù, in linea con i requisiti più oltre identificati ed esemplificativa delle competenze tecniche dell'Aggiudicatario.

Il menù proposto deve essere predisposto da un esperto in scienze dell'alimentazione o da un dietista all'uopo incaricato iscritto all'ordine professionale ed in regola con gli obblighi di aggiornamento ECM, concordato con l'Amministrazione e referenti della scuola.

Il menù fornito dalla Ditta Aggiudicataria **dovrà ottenere il visto preventivo** dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

Innovazioni e modifiche al menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente concedente, la Commissione Mensa (se presente) e la Ditta. Per tali eventuali modifiche dovrà provvedere la Ditta senza nessun aumento di spesa per il Comune.

Per la formulazione dei pasti dovranno essere considerati i seguenti criteri:

- i livelli medi di assunzione raccomandati per queste fasce d'età (LARN – I.N.R.A.N.);
- promozione del consumo di frutta, verdure, proteine vegetali e controllo qualitativo della quota lipidica (come da indicazioni dell' I.N.R.A.N.);
- prevenzione del rischio di tossinfezione alimentare eliminando a priori alimenti e modalità di confezionamento ritenuti "a rischio";
- incontrare il gusto della più ampia fascia di utenza possibile;
- scelta molto limitata di preparazioni nelle quali non siano identificabili i componenti;
- riduzione degli scarti.

La predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale dovrà inoltre seguire le seguenti indicazioni generali:

- **differenziazione per tipologia di scuola** e utenza: scuole dell'infanzia e scuola primaria.
- menù strutturato su **almeno 4 settimane a rotazione**
- **stagionalità**: i menù articolati in autunnale/invernale, primaverile/estivo

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie quali ingredienti utilizzati, modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura, e tutti gli elementi previsti da:

- "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" pubblicato in G.U. n. 269 dell'11 novembre 2021 (DM Ministero Salute del 28.10.2021);
- Linee guida generali della Regione Veneto approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22.02.2022 ad oggetto "Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e relativo allegato A.

L'azienda dovrà fornire all'Amministrazione concedente la descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa e qualitativa dei singoli ingredienti.

L'azienda concessionaria dovrà provvedere alla trasmissione del menù vigente all'ufficio scolastico e nella mensa e alla sua tempestiva sostituzione in occasione di ogni variazione.

I pasti, oltre ad essere conformi alle tabelle dietetiche di cui alle Linee guida regionali, dovranno essere così costituiti:

Scuola dell'infanzia:

1. **Spuntino al mattino:** le merende di metà mattina per le scuole dell'infanzia sono erogate giornalmente e saranno composte preferibilmente dalla frutta di stagione; la distribuzione avverrà a cura del personale della ditta aggiudicataria.
2. **Pranzo:** Il pranzo dovrà essere così composto:
 - un primo piatto
 - un secondo piatto
 - un contorno di stagione (crudo e/o cotto)
 - pane
 - in alternativa al pasto classico (primo e secondo) può essere fornito il piatto unico che dovrà essere sempre accompagnato da verdure secondo i criteri indicati dalle Linee guida regionali.
 - fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande.
3. **Merenda pomeridiana:** composta, in via solo indicativa, da latte e biscotti, oppure tè e biscotti, oppure tranci di torta, oppure pane e marmellata/cioccolata, oppure frutta, oppure yogurt. Le merende, ove necessario, andranno consegnate e somministrate calde nelle scuole; la distribuzione avverrà a cura del personale della ditta aggiudicataria.

Scuola primaria:

1. **Pranzo:** Il pranzo dovrà essere così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno di stagione (crudo e/o cotto)
- pane
- frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert)
- in alternativa al pasto classico (primo e secondo) può essere fornito il piatto unico che dovrà essere sempre accompagnato da verdure secondo i criteri indicati dalle Linee guida regionali.
- fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande.

Per tutte le scuole è prevista la fornitura di acqua di rubinetto da prelevare presso i plessi scolastici nella quantità minima di 0,5 litri per alunno e contenuta in apposite caraffe di plastica rigida dal contenuto di 1 litro cadauna, di forma facilmente impugnabile (oppure in borracce in dotazione ai singoli studenti), di olio extravergine di oliva, aceto di vino e formaggio grattugiato secondo le esigenze.

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

Dovranno essere forniti e garantiti:

- giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo; bicchieri in vetro, piatti in ceramica e posateria in acciaio.

I materiali dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Per tutti i plessi scolastici sarà a carico della Ditta la fornitura di caraffe in plastica resistente, cestini per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), generi necessari per il condimento delle verdure (oliere/saliere, aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale fino e limone), strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare).

I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Articolo 9.1 - ALTRI MENU'

In occasione di **festività e giornate particolari** dovranno essere garantiti menù alternativi, in particolare:

- Ultimo giorno di scuola prima delle vacanze di Natale
- Venerdì gnocolar/Carnevale
- Mercoledì delle ceneri
- Ultimo giorno di scuola prima delle Vacanze di Pasqua
- Ultimo giorno di scuola

avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

All'inizio di ogni mese dell'anno scolastico, possibilità di escludere per l'intero periodo del servizio, piatti non graditi.

L'Aggiudicatario è tenuto a preparare un **"pranzo al sacco"** qualora le singole scuole ne facciano richiesta una settimana prima della gita. Il "pranzo al sacco" sarà composto per ogni utente da:

- 2 panini di (a scelta): prosciutto cotto, formaggio, pomodoro e mozzarella (la tipologia del panino sarà scelta dalla scuola quando ordinerà il menù);
- 1 frutto;
- 1 dolce.
- Acqua minerale naturale

Il pranzo al sacco, composto come sopra specificato, dovrà essere consegnato la mattina stessa prima della gita; sarà cura dell'Aggiudicatario fornire alle scuole le borse frigorifere per il trasporto del cibo nel rispetto delle temperature previste dalla normativa in materia igienico sanitaria.

Per gli utenti che usufruiscono di diete speciali l'Aggiudicatario deve prevedere un adeguato sostituto ai menù particolari sopra elencati che sia il più simile possibile agli stessi.

Articolo 10 - DIETE DI TRANSIZIONE E DIETE SPECIALI

L'Aggiudicatario dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

In caso di **indisposizione temporanea** di qualche utente deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi, la possibilità di richiedere, oltre al menu del giorno, **un menù di transizione o "in bianco"**, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

1. **Primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine, o minestrina in brodo vegetale;
2. **Secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi, salvo presentazione di certificato medico.

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

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare per questi utenti, senza oneri aggiuntivi, **diete speciali**; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e quindi nelle stesse deve essere indicato il nome dell'utente al quale sono destinate.

L'Aggiudicatario provvederà ad adeguare il menù, mantenendolo il più possibile aderente al menù generale, con sostituzione degli alimenti/ingredienti e a trasmettere la documentazione (menù, tabelle dietetiche e ricettario) ai soggetti interessati.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero, garantire una alimentazione nutrizionalmente equilibrata e varia, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con reazione avversa a taluni alimenti, in un'ottica di salvaguardia del rilevante ruolo socializzante ed educativo della condivisione del momento del consumo del pasto.

La ditta, senza oneri aggiuntivi, dovrà assicurare "**diete alternative**" (etico-religiose o culturali) cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcune categorie di utenti (es.: alunni di diversa religione).

In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del Decreto legge 12.9.2013 nr. 104 convertito, con modificazioni, in legge 08.11.2013 nr. 128 deve essere prevista un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.

La ditta, quindi, è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

TITOLO III CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Articolo 11 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE DEI PASTI E DEL PROCESSO DEI PAGAMENTI

La ditta aggiudicataria deve adottare un sistema che permetta la gestione informatizzata di tutti gli aspetti connessi alla fruizione della refezione da parte degli alunni senza che vi sia coinvolgimento alcuno del personale scolastico o comunale.

Nell'offerta tecnica dovranno venire puntualmente esplicitate le caratteristiche e peculiarità del sistema relative a: iscrizione degli utenti, rilevazione giornaliera delle presenze, segnalazione delle assenze, pagamenti in modalità anticipata, addebito e riscossione delle quote dei pasti, sollecito al pagamento agli utenti, riscossione coattiva degli insoluti, rimborso crediti alunni non più iscritti, gestione diete speciali e quant'altro necessario per il regolare funzionamento del servizio.

Il sistema è da attivarsi con anticipo rispetto all'inizio del servizio.

Nel caso in cui, per cause contingenti non dipendenti dalla Ditta aggiudicataria, si determini un ritardo per l'avvio delle iscrizioni online, il concessionario dovrà attivare soluzioni/modalità alternative per garantire la corretta attivazione del servizio nei tempi stabiliti.

Dovrà altresì attivare un'adeguata informazione preventiva all'utenza in ordine alle modalità di funzionamento del sistema, mettendo in particolare evidenza che la mancata segnalazione dell'assenza dell'alunno nelle modalità corrette porterà all'addebito del costo del pasto.

Il concessionario dovrà costantemente verificare che il sistema non presenti malfunzionamenti, anomalie ed altri problemi che impediscano la corretta segnalazione dell'assenza; in caso ciò si verificasse attivare soluzioni/modalità alternative per permettere agli utenti di segnalare l'assenza e dovrà riaccreditare il costo del pasto se necessario. In nessun caso dovrà riaccreditare il costo del pasto agli utenti che non hanno segnalato l'assenza per semplice dimenticanza.

Il concessionario ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse senza possibilità di eventuale risarcimento da parte del Comune.

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce pertanto al Concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione comunale concedente.

La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza, sia attraverso la comodità e la numerosità dei punti di ricarica, che attraverso la possibilità di effettuare il pagamento con l'uso di più canali e metodi di pagamento automatici, da dettagliare in fase di progetto senza oneri supplementari a carico dell'utenza stessa.

L'Impresa dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico - religiosi, amministrativi e di pagamento.

Il Concessionario ha l'obbligo di rilasciare agli utenti la certificazione delle spese per il servizio di ristorazione scolastica sostenute dalla famiglia nell'anno solare precedente.

Per quanto attiene ai requisiti tecnici del sistema di gestione del servizio di refezione scolastica si rimanda ai seguenti requisiti minimi e generali, che in parte esplicitano quanto già sopraindicato:

1) Funzionalità

Caratteristiche generali

L'applicativo software per la gestione del servizio oggetto della concessione dovrà essere web based ed essere fornito dall'aggiudicatario in modalità SaaS (Software as a Service), essere dotato di tecnologia "responsive", in modo che il portale possa essere consultato facilmente ("accessibile") anche da dispositivi di tipo mobile (tablet e smartphone con APP) e dovrà consentire un numero di accessi concorrenti pari ad almeno 100 utenti. Saranno a carico dell'aggiudicatario gli oneri relativi alle licenze software dell'applicativo, all'hosting, alla sua manutenzione, ed ogni altra spesa relativa al funzionamento dello stesso, ad esclusione delle spese di connettività relative alle connessioni internet degli enti che utilizzano l'applicativo.

Per l'autenticazione al portale è preferibile che siano previste anche le modalità di accesso già previste per i portali di servizi della PA (ovvero tramite SPID e CIE).

L'adeguamento dei servizi digitali forniti (come ad es. il portale web) a seguito dell'emanazione di nuovi adempimenti normativi dovrà essere effettuato dal concessionario in tempi rapidi e ragionevoli senza eventuali costi per il Comune.

Il software fornito dovrà risultare conforme alla normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali e sensibili.

Funzionalità richieste

- Al sistema devono poter accedere il Comune, le istituzioni scolastiche, la società di ristorazione e i genitori degli utenti in genere.
- Il sistema informatico dovrà prevedere una gestione degli iscritti ai servizi basata sul concetto di famiglia anagrafica, non sul singolo alunno, in modo da poter gestire automaticamente le eventuali variabili che dipendano dal numero dei figli e da consentire una storicizzazione dei dati e della composizione dei nuclei famigliari che possono variare nel tempo.
- Il sistema dovrà consentire la gestione di diete personalizzate da associare ad ogni singolo minore.
- Al fine dell'erogazione dei pasti si assumerà che i minori siano sempre presenti a meno che non ne venga esplicitamente segnalata l'assenza. Tale segnalazione dovrà poter avvenire, oltre che da apposito portale web, anche da uno o più cellulari preventivamente autorizzati (con invio di sms o tramite app o altro mezzo che renda identificabile l'apparecchio che inoltra la segnalazione).
- Il software dovrà consentire ai famigliari di effettuare il pagamento del servizio, di verificare la corrispondenza tra il pagato ed il dovuto, di consultare lo storico delle assenze, di consultare la dieta/menù del minore ed i pasti erogati.

2) Assistenza all'utenza

Il concessionario ha l'obbligo di fornire adeguata assistenza telefonica e fisica agli utenti per:

- effettuare l'iscrizione degli alunni al servizio di refezione;
- richiedere una dieta speciale per motivi religiosi o filosofici;
- ottenere la certificazione per la detrazione fiscale della spesa della mensa.
- durante tutto l'anno scolastico fornire assistenza telefonica.

INSOLUTI

Il recupero crediti che si renda necessario, è a carico dell'Aggiudicataria.

Durante l'anno scolastico l'Aggiudicataria non potrà sospendere il servizio per gli utenti morosi. L'Impresa è tenuta ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente, fissando un termine per il pagamento. Prima del recupero coattivo, l'Impresa potrà interpellare l'Ufficio Servizi Scolastici del Comune che valuterà per ogni caso se ricorrono le condizioni per l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali di cui farsi carico. Le insolvenze di utenti che l'Amministrazione Comunale non riconoscerà come onere sociale proprio, saranno rimosse coattivamente dall'Aggiudicataria.

Competenze dell'Impresa Concessionaria nella gestione del sistema:

- a) l'acquisto, l'installazione e la manutenzione, durante la concessione, delle apparecchiature hardware e del software e di tutto ciò che sarà necessario al funzionamento del sistema, incluse le attrezzature necessarie presso il centro cottura ed i plessi scolastici; le attrezzature informatiche del Centro Cottura dovranno avere caratteristiche sufficienti ad operare sull'applicativo;
- b) l'attivazione e il mantenimento, per tutta la durata della concessione, dei contratti per i canoni annuali di manutenzione e di hosting, di manutenzione hardware, di aggiornamento software e di assistenza telefonica, incluso il materiale di consumo;
- c) la disponibilità di un PC e di una stampante presso il centro cottura della ditta concessionaria, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo. Tale PC dovrà essere dotato a spese

dell'impresa della relativa connessione ad Internet di tipo ADSL per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo;

d) la gestione delle anagrafiche degli utenti;

e) la gestione dei solleciti di pagamento e degli insoluti;

f) 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;

g) la gestione integrale del sistema, dei rapporti con gli utenti e con i gestori dei punti di ricarica individuati sul territorio, inclusa la stipula delle relative convenzioni; i punti di ricarica dovranno essere situati nel Comune di Cerea, ben accessibili e garantire un orario di apertura idoneo ad un'ampia fruizione da parte degli utenti. La modalità di pagamento presso i punti di ricarica non dovrà avere alcun costo per l'utente permettendo ai genitori di pagare anche con bancomat e carte di credito/debito. I punti di ricarica non potranno essere ubicati nelle strutture scolastiche;

h) per quel che **riguarda la reportistica da inviare all'Amministrazione Comunale** dovrà essere garantita una fornitura periodica mensile dei dati relativi alle prenotazioni, alla produzione, agli addebiti e agli incassi. Ogni onere relativo all'implementazione del sistema di gestione buoni pasto, così come gli oneri derivanti dalle migliorie offerte dalla Concessionaria, saranno a totale carico della stessa. Al sistema potrà accedere il Comune per la rilevazione di dati;

i) lo storno della presenza/assenza, in caso di errore di rilevazione o altro e aggiornamento del sistema;

j) la preparazione e l'invio agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con l'Amministrazione Comunale; ogni comunicazione inoltrata alle famiglie degli utenti dovrà essere preventivamente visionata e approvata dall'Amministrazione Comunale;

k) la realizzazione di una opportuna campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le nuove modalità di prenotazione e pagamento;

l) la realizzazione della formazione professionale di base per gli operatori comunali e scolastici e la predisposizione e consegna agli stessi della manualistica d'uso per il programma informatico fornito, anche in caso di aggiornamento dello stesso;

m) la segnalazione agli utenti dell'imminente esaurirsi del credito prepagato dei pasti già acquistati.

Articolo 12 - TRASPORTO E CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI E PRODOTTI VARI

La ditta concessionaria dovrà recapitare a propria cura e spese i generi alimentari e l'altro materiale presso il centro di cottura e presso l'Asilo Nido Comunale (destinatario solo della fornitura di derrate al crudo), depositandoli nei locali destinati al servizio. La consegna dovrà essere eseguita in un orario consono da non interferire con la gestione del servizio e principalmente lontano dagli orari destinati alle attività di preparazione e/o somministrazione dei pasti.

Articolo 13 - MODALITA' E TEMPI DI TRASPORTO DEI PASTI

I pasti preparati presso il centro di cottura individuato all'art.5, da consegnare alle scuole di cui all'art.2, verranno consegnati sulla base del numero delle prenotazioni giornaliere effettuate.

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e altro materiale necessario presso le scuole richiamate, depositandoli nei locali destinati al servizio in tempo utile per il loro consumo.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e appetibilità.

Tutte le attrezzature e i mezzi utilizzati per il trasporto devono essere conformi a quanto previsto dal TITOLO VI NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI.

Articolo 14 – EMERGENZE

In particolari circostanze, derivanti da cause di forza maggiore, come ad esempio guasti all'impianto idrico o altro, su richiesta, anche telefonica o via mail, delle scuole, l'Aggiudicatario è tenuto a fornire acqua minerale imbottigliata e stoviglie a perdere compostabili, senza oneri aggiuntivi.

In caso di sciopero del personale della scuola, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'Istituto Scolastico almeno 24 ore prima della data di effettuazione dello stesso. Comunque l'attuazione o meno del

servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore nove del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale della ditta concessionaria, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la stazione concessionaria deve essere avvisata almeno 48 ore prima antecedenti a quello di inizio dello sciopero. In questo caso la ditta deve comunque impegnarsi a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

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

La ditta concessionaria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il centro di cottura, fornendo i pasti necessari quotidianamente, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, tramite una o più strutture produttive alternative dichiarate in sede di gara, situato in modo tale da consentire la consegna dei pasti tassativamente entro 60 minuti dalla loro produzione; il rispetto di tale disposizione sarà verificato con riferimento alla sede del plesso più lontano dal centro cottura, calcolati mediante il portale www.viamichelin.it, "percorso più rapido (tempo)". Il **centro cottura di "emergenza"** dovrà essere in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni prescritte dalla normativa vigente in materia, registrato ai sensi reg. 852/2004/CE e con linee di produzione e confezionamento pasti.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione concedente di sospendere temporaneamente 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.

La mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai precedenti commi e che comporti per il Comune l'obbligo di provvedervi di propria cura, comporterà l'addebito alla Ditta delle spese a tale scopo sostenute dal Comune.

Si intendono, comunque, qui letteralmente trascritte le garanzie di ordine penale stabilite dagli artt. 355 e 356 del Codice Penale per le forniture delle Pubbliche Amministrazioni.

Articolo 15 - SOMMINISTRAZIONE PASTI E GESTIONE SALE MENSA

Il servizio di distribuzione pasti è effettuato dal concessionario. Le attività di distribuzione a carico della ditta concessionaria ricomprendono:

1. la fornitura di tutta l'attrezzatura necessaria (carrelli portavivande, carrelli termici, ecc);
2. la fornitura della stoviglieria (piatti, bicchieri, tazze, ciotole, posate di misura adeguata all'utenza, caraffe, brocche, porta pane, spremiagrumi manuali, oliere, ecc.) necessaria per il regolare e completo funzionamento della somministrazione dei pasti ai bambini ed agli adulti;
3. la fornitura di salviette, tovaglioli di carta e di tovagliette monouso in materiale biodegradabile;
4. l'allestimento dei tavoli con collocazione delle tovagliette, posate, bicchieri e caraffe di acqua e delle sedie (con preventiva pulizia e sanificazione di tavoli/banchi e sedie),
5. lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti;
6. lo sparcchiamento dei tavoli compresa la pulizia, l'igienizzazione e la sanificazione dei tavoli/banchi e sedie, la gestione e sistemazione dei rifiuti (organici), il recupero dei piatti e delle posaterie da lavare e pulire e di ogni altro bene/utensile e attrezzatura utilizzati;
7. il lavaggio dei piatti, e delle posaterie dovrà essere effettuato a cura della ditta concessionaria;
8. la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni, nel rispetto delle norme igieniche e di quanto previsto dai CAM, Allegato 1, paragrafo 5.3.7, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Inoltre la ditta concessionaria dovrà fornire a ciascun operatore addetto allo scodellamento gli indumenti nelle quantità e qualità necessarie, quali cuffia copritesta, grembiule, guanti monouso e ogni altro indumento previsto dalla normativa vigente o comunque necessario per il servizio di scodellamento.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SCODELLAMENTO:

- lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;
- la ditta concessionaria dovrà adibire al servizio di distribuzione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e sulle corrette modalità dello stesso (es. idoneo porzionamento ed impiattamento) e quantitativamente in grado di garantire il **rapporto 1/50 (ovvero un addetto alla distribuzione ogni 50 alunni)**;
- la ditta concessionaria dovrà adibire al servizio di ristorazione e di scodellamento il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme sulle norme previste dal D.Lgs. 81/2008 e dotare il personale di adeguata massa vestiaria e dei dispositivi di Protezione Individuale sempre previsti dal D.Lgs 81/2008 manlevando l'amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto delle norme ivi richiamate ;
- la ditta concessionaria dovrà fornire i carrelli termici per la distribuzione, o appositi banconi scaldavivande in numero sufficiente alle necessità e tutto il materiale necessario per la distribuzione (mestoli, pinze, etc).
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- i piatti sporchi dovranno essere ritirati tra il primo e il secondo piatto;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- i giorni in cui viene servita la pasta dovrà essere servito anche il grana grattugiato;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico, avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini.
- la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).
- per le scuole dell'infanzia la distribuzione dovrà avvenire al tavolo;
- per la scuola primaria la distribuzione avverrà col sistema del self-service;
(la somministrazione dei pasti con la formula "self-service" sarà decisa d'intesa con il Comune e con la scuola previa valutazione degli aspetti logistico/organizzativi ed educativi)

La ditta concessionaria è tenuta ad informare l'Autorità Scolastica ed il Comune qualora non sussistano le condizioni igienico - sanitarie necessarie a garantire la corretta erogazione del servizio.

Articolo 16 - FORNITURE PER CUCINOTTI E LOCALI ACCESSORI, SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

L'aggiudicatario è tenuto a fornire, a propria cura e spese, e per tutte le sedi di mensa:

1. bidoni porta immondizie di materiale lavabile dotati di coperchio, pedale e ruote (ove mancanti);
2. sacchi per l'immondizia;
3. rotoloni di carta e relativi contenitori;
4. rotoli di carta-forno (se necessario);
5. rotoli di pellicola trasparente (se necessario);
6. rotoli di alluminio (se necessario);
7. detersivi necessari alle operazioni di pulizia e sanificazione;
8. spugnette detersivi;
9. guanti monouso.

Tutte le forniture sopra citate dovranno essere conformi a quanto prescritto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni e dal D.Lgs 81/08 e s.m.i.

Articolo 17 – GESTIONE ECCEDENZE – CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di **questionari** sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare **due volte l'anno**, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione committente (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età.

Deve essere possibile far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, **entro SEI mesi dalla decorrenza contrattuale**, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'Aggiudicatario deve condividere con l'Amministrazione Comunale un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un **rapporto quadrimestrale** da inviare telematicamente al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Titolo IV - ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

Articolo 18 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti ai controlli, salve le ulteriori disposizioni di legge in materia, sono:

- a. i competenti servizi dell'Azienda Servizi Sanitari;
- b. i competenti servizi del Comune di Cerea;
- c. i membri della Commissione Mensa o loro delegati.

Articolo 19 - COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi di una "Commissione Mensa", formata da rappresentanti dei genitori, da un rappresentante del Comune e da un rappresentante del locale Istituto Comprensivo, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

I membri della "commissione controllo mensa" (o loro delegati), oltre che effettuare visite presso lo stabilimento di produzione, effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Articolo 20 – 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 U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al precedente art. 19.

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo della concessione con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate nel centro di cottura allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e l'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale o scheda di autocontrollo.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall'articolo (PENALITA'), l'Amministrazione potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

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

La ditta concessionaria è tenuta a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale ritenga opportuno eseguire accertamenti analitici di laboratorio le relative spese, fino ad un massimo di n.1 accertamenti per anno scolastico, dovranno essere sostenute dall'aggiudicatario.

Articolo 21 - CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale della scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste, presentino problemi di mancato rispetto al menù, la Ditta dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 52.

Articolo 22 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente concedente, lo stesso 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 alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 52 del presente capitolato.

TITOLO V – NORME DI IGIENE

Articolo 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE, PIANO DI AUTOCONTROLLO E PIANO DI CAMPIONAMENTO MICROBIOLOGICO

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento al regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni, alla Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 1041 del 11 aprile 2006 e relativi allegati e s.m.i, nonché a quanto espressamente previsto nel presente Capitolato.

Tutte le attività in cui viene effettuata la manipolazione degli alimenti devono essere sottoposte alle procedure di autocontrollo previste dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni.

I piani di autocontrollo dovranno essere, quindi, distinti e specificatamente dimensionati alle diverse situazioni, per:

1. le cucine della ditta appaltatrice;
2. le sale mensa.

L'aggiudicatario è tenuto a fornire per ciascuna delle sedi il piano di autocontrollo previsto dal sopra citato regolamento.

Campionatura rappresentativa del pasto

Il responsabile indicato dalla ditta concessionaria come direttore del servizio oggetto dell'appalto e tenuto – ogni giorno in cui sia attivo il servizio – a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, e del pasto sostitutivo del menu base, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, conservati a temperatura di 0/+4 °C per 72 ore, muniti di etichetta indicante:

- la natura del contenuto;
- la data di produzione;
- il nome del cuoco responsabile della preparazione;

e indicante la seguente dicitura: *“Campionatura rappresentativa del pasto per ristorazione scolastica del Comune di Cerea (scuola primaria, oppure scuola dell’infanzia)”*.

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. Si precisa che la procedura descritta non risponde alla normativa prevista per l'esecuzione dei campioni con valore legale. La stessa si ritiene possa rappresentare una procedura a valore conoscitivo.

Piano di campionamento microbiologico

La ditta concessionaria dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata dell'appalto, per ogni anno scolastico, due sopralluoghi con prelievo di campioni presso ciascuna delle scuole in precedenza indicate.

Ogni verifica analitica comprende presso ciascuna scuola l'effettuazione delle seguenti operazioni a cura di un laboratorio di analisi riconosciuto per l'autocontrollo degli alimenti:

- n. 1 analisi di campione di prodotto finito con riferimento ai parametri di carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, staphylococcus aureus, clostridi, sulfito riduttori e salmonella;
- n. 1 analisi completa acqua; poiché nelle mense scolastiche viene servita acqua di rubinetto, l'analisi dell'acqua deve essere svolta in modo da garantire la sicurezza della stessa;
- n. 1 analisi ambientale.

La Ditta è tenuta a comunicare preventivamente all'Amministrazione Comunale le sedi e i giorni durante i quali effettuerà i prelievi dei campioni e i tamponi di cui ai precedenti paragrafi in modo da consentire l'eventuale presenza alle operazioni dei referenti dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti previsti dalla normativa vigente, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento del completo superamento della non conformità, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Articolo 24 PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con proprio personale, mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

TIPOLOGIA DI INTERVENTO	FREQUENZA
Pulizia sanificazione dei locali cucina/mensa, delle macchine, Ogni giorno – al termine del nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese posate, bicchieri e stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti forniti	Ogni giorno- al termine del servizio
Accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa (compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - finestre - porte ingressi, pavimenti, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica)	Dopo ogni servizio di refezione
Pulizia dei contenitori e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti	Ogni giorno – al termine del servizio
Pulizia e sanificazione completa di tutti i locali,	Prima dell'avvio dell'anno scolastico ed alla sua

affidati in comodato d'uso e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica	conclusione
Tende, strutture fonoassorbenti e zanzariere (ove presenti)	Prima dell'avvio dell'anno scolastico
Disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione generale nei locali affidati in comodato d'uso	Trimestrale e/o secondo necessità. Tale operazione potrà essere ripetuta su richiesta dell'ASL, o da altra autorità competente, a spese dell'Aggiudicatario.

La ditta concessionaria dovrà utilizzare solo prodotti ed attrezzature di comprovata validità ed affidabilità, assicurando al servizio un continuo aggiornamento con le più moderne tecniche di lavoro.

Articolo 25 – PRODOTTI PER LA PULIZIA E DETERSIVI

Tutte le attrezzature per la pulizia impiegate dovranno essere conformi alle normative vigenti in Italia e nell'Unione Europea.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità). Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa “scheda di sicurezza” prevista in ambito comunitario che deve essere inserita nel piano di autocontrollo in dotazione presso ogni struttura.

E' vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCl) ed ammoniaca (NH₄). I detersivi ed i disinfettanti devono essere usati ad esatta concentrazione e devono essere preparati di fresco; dopo l'uso tutto il materiale deve essere accuratamente lavato ed asciugato. I detersivi ed i disinfettanti ed in genere tutti i materiali dovranno essere di ottima qualità e tali che il loro uso non danneggi le persone o le cose.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proibire l'uso di prodotti e/o attrezzature che, a suo insindacabile giudizio, venissero ritenuti dannosi a persone o cose.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di effettuare dei prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte all'uso per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale del dosaggio delle soluzioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi e specificatamente dedicati ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Si precisa che i prodotti in carta-tessuto dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 o analoga dicitura, nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.2, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.5, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i., l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detersivi conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Articolo 26 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO ED ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua il lavaggio o la pulizia dovrà indossare indumenti dedicati a tali operazioni di colore chiaro e comunque distinguibili da quelli usati durante la preparazione degli alimenti e durante il porzionamento e la distribuzione dei pasti.

Articolo 27 - PULIZIE ESTERNE E DISINFESTAZIONI

Le pulizie delle eventuali aree esterne di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione (centro di cottura) saranno a carico della ditta concessionaria che dovrà avere cura di mantenere le suddette aree ben pulite per tutte le scuole interessate dal servizio.

Qualora si rendesse necessario la ditta concessionaria sarà tenuta ad effettuare la disinfestazione nelle sale mensa e locali accessori.

La disinfestazione dovrà essere concordata con la struttura scolastica, al fine di realizzare un'azione congiunta volta alla risoluzione complessiva del problema.

Articolo 28 - SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici degli operatori, annessi alle sale mensa, dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto che, qualora siano presenti in numero insufficiente, dovranno essere integrati a cura e a spese della ditta concessionaria.

Per la pulizia delle mani dovranno essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Articolo 29 – RIFIUTI

Tutti i rifiuti solidi urbani prodotti per l'effettuazione del servizio da parte del centro cottura e dei refettori scolastici saranno raccolti dal personale del concessionario, in modo differenziato negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, secondo le norme previste dal regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Occorre provvedere giornalmente e regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile. I recipienti/bidoni vanno svuotati quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio, e devono sempre essere chiusi da coperchio. I bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.

La concessionaria deve procurare a propria cura e spesa, qualora non già forniti dal servizio di raccolta rifiuti comunale, dei contenitori in numero adeguato per mantenere accuratamente raccolte sia le immondizie che i rifiuti del centro cottura, nonché appositi sacchi e sacchetti. I contenitori devono essere costruiti in materiali a lunga durata, non devono produrre cessioni né assorbire liquidi.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

La concessionaria è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali, residui di cottura. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

TITOLO VI - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Articolo 30 - CONTENITORI PASTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi a quanto disposto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni e garantire il mantenimento delle temperature prescritte. In particolare, per il trasporto dei cibi che vanno serviti caldi, i contenitori devono garantire una temperatura non inferiore ai 60° C, mentre il trasporto dei cibi deperibili va garantito ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, oppure sotto i 10° C, come indicato dalla normativa, tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Saranno esclusi i contenitori in polistirolo.

I contenitori devono essere in materiale coibentante, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori dovranno essere asportati alla fine del pasto per poter garantire la loro sanificazione; in nessun caso potranno permanere sporchi nei locali mensa oltre al giorno di consumo del pasto.

I pasti in multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: 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).

Le diete speciali dovranno essere consegnate in un unico contenitore ermetico termosaldato, recante l'indicazione chiaramente identificabile dell'utente destinatario.

Il pane dovrà essere preimballato ed etichettato secondo la normativa vigente, riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Nessun contenitore può essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto.

La ditta aggiudicataria deve assicurare il ritiro, la pulizia e la disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Articolo 31 - MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle vigenti normative.

Dovranno essere tutti dotati di collegamento elettrico per il mantenimento delle temperature dei pasti.

E' fatto obbligo di provvedere puntualmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.

I trasporti andranno eseguiti con appositi mezzi, debitamente muniti di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie previste dalla normativa vigente, muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 D.P.R. 327/80, in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi previsti dall'art. 30 (tempi di trasporto e di distribuzione dei pasti).

L'aggiudicatario dovrà utilizzare mezzi di trasporto rispettosi di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.3, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

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 anche 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'Ente concedente, la ditta deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

Articolo 32 - TEMPI DI TRASPORTO E DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il trasporto e la relativa consegna dei pasti forniti in linea fresco/caldo deve iniziare immediatamente dopo la loro produzione, preparazione e confezionamento; i pasti devono giungere nei vari plessi scolastici entro 50 minuti dall'inizio del trasporto.

I pasti dovranno pervenire nei vari plessi scolastici con un anticipo massimo di 30 minuti rispetto all'orario fissato per la mensa.

Articolo 33 - CARRELLI TERMICI

La Ditta deve garantire la fornitura di carrelli termici dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es. elettrici, termici) o con sistemi adatti a garantire la temperatura prevista dalla normativa HACCP.

Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza.

Deve essere garantito almeno uno scaldavivande per ogni plesso scolastico; in caso di cattivo funzionamento dei carrelli presenti nelle mense scolastiche la ditta deve provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore dalla segnalazione da parte dell'ufficio comunale.

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori carrelli termici al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

TITOLO VII - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 34 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

Il servizio di distribuzione dei pranzi sarà assunto per tutte le sedi di mensa scolastica dall'Aggiudicatario e si svolgerà nei locali adibiti a sale mensa del Comune.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

1. togliere gli anelli, braccialetti, orologi, collane ed orecchini (compresi i vari tipi di piercings) e lavare
2. accuratamente le mani;
3. indossare camice, guanti, cuffie ed apposite calzature che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
4. esibire il cartellino di riconoscimento;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, salviette, posate, bicchieri e brocche riempite d'acqua;
6. collocare per ogni posto il pane e la frutta; soluzioni alternative potranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale e la Scuola, al fine di ottimizzare il servizio e garantire la sicurezza dello stesso;
7. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
8. prima di procedere al porzionamento, effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni ed annotarla nell'apposito registro. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevederà l'apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isoteramico; a tal fine la ditta dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tenere conto dell'errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°. Il rilevamento delle temperature dovrà essere effettuato anche nel corso della distribuzione, qualora la tipologia dei prodotti o il protrarsi delle operazioni possano, secondo le valutazioni della ditta, portare la temperatura degli alimenti al di sotto dei valori consentiti; l'Aggiudicatario dovrà, nel proprio piano di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti;
9. verificare che siano presenti i contenitori per eventuali diete alimentari con indicato chiaramente il nome dello studente a cui va servito;
10. procedere alla distribuzione mediante self service con piatti o al tavolo (per le Scuole dell'Infanzia); soluzioni alternative potranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale e la Scuola, al fine di ottimizzare il servizio e garantire la sicurezza dello stesso;
11. distribuire ad ogni utente le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta eventuali ulteriori quantità sino all'esaurimento delle disponibilità;
12. aprire il contenitore o la pentola solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
13. per la distribuzione devono essere utilizzati strumenti adeguati.

Le paste asciutte, per la tipologia pluriporzione devono essere trasportate alle mense unicamente condite con olio extravergine di oliva. Il condimento (pomodoro, ragù, pesto, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato (parmigiano reggiano stagionatura non inferiore a 18 mesi stagionatura non inferiore a 12 mesi) sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.

L'Aggiudicatario si assumerà tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni da cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni, diretti o indiretti, che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Aggiudicatario, salvo gli interventi a favore dello stesso da parte di Società Assicuratrici.

TITOLO VIII - RAPPORTI CON L'UTENZA

Articolo 35 - COMUNICAZIONI ALL'UTENZA E PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'Aggiudicatario dovrà mettere a disposizione dell'utenza, con pubblicazione sul Portale web di cui al precedente art.11, le seguenti informazioni:

- menù vidimati dal SIAN competente e tabelle dietetiche;
- modalità di preparazione;
- indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati (per esempio per la "svizzera" ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non andrà indicato in modo generico "verdura cruda o cotta" ma andrà specificato se si tratta di zucchine o carote);
- indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011. Tali informazioni dovranno essere rese secondo le modalità di cui alla Circolare del Ministero della Salute n. 3674 del 06.02.2015 e potranno essere fornite anche su richiesta dell'utente ma risultare da idonea documentazione scritta;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- dicitura "BIO" a fianco di ogni pietanza classificabile come tale (es: coscette di pollo "BIO"), indicazione degli eventuali ingredienti surgelati; indicazione degli ingredienti o prodotti DOP/IGP/BIO ovvero a filiera corta (regionale o km "0"); specificazione dei dessert di produzione propria "PP";
- informazioni agli utenti relativamente a cambio menù o singole pietanze.

Preliminarmente all'avvio di ciascun anno scolastico la ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale un **progetto di comunicazione e di informazione** dell'utenza servita, con riguardo alle caratteristiche ed alla qualità del servizio offerto, con i contenuti minimi previsti dai CAM, Allegato 1, paragrafo 5.3.8, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

L'informazione dovrà essere attuata con conferenze (almeno 1 per anno scolastico), corredata anche da strumenti audiovisivi, diffusione di depliant ed opuscoli e ogni altro strumento ritenuto utile al fine del raggiungimento di un'efficace comunicazione/informazione nei confronti dei cittadini.

I programmi di informazione e il progetto di educazione alimentare devono ottenere la preventiva approvazione da parte del Comune e la conseguente autorizzazione ad essere attuati.

Tutti i materiali informativi, che dovranno presentarsi con una immagine di buona qualità, dovranno essere divulgati con l'intestazione e il logo del Comune.

Le spese per l'attuazione dei programmi di informazione e del progetto di educazione alimentare sono a carico della concessionaria.

Articolo 36 - CARTA DEL SERVIZIO - VALUTAZIONE DELLA PERFORMANCE DEL SERVIZIO - MONITORAGGIO PERIODICO DEGLI AVANZI

La concessionaria dovrà predisporre la carta del servizio e organizzare un sistema per la valutazione della performance del servizio.

Per la valutazione della performance del servizio l'aggiudicatario si impegna ad una rilevazione del gradimento del servizio (qualità del cibo e della sua distribuzione) con una valutazione mirata all'interno

di un progetto volto a monitorare e migliorare la soddisfazione dell'utenza con le modalità e le tempistiche che verranno dettagliate nell'offerta tecnica.

Le modalità e gli strumenti di valutazione della performance del servizio, proposti, devono ottenere la preventiva approvazione dell'Amministrazione Comunale.

La ditta concessionaria, inoltre, si impegna a misurare la quantità di cibo confezionata e non distribuita che rimane nei gastronom e la quantità di cibo distribuita e non consumata che rimane nei piatti ed a formulare delle proposte correttive (per la riduzione degli avanzi) sotto forma di progetto anti-spreco, con le modalità e le tempistiche che verranno dettagliate nell'offerta tecnica.

Le spese per le attività previste dal presente articolo sono a carico dell'aggiudicatario.

TITOLO IX - STRUTTURE ED ATTREZZATURE

Articolo 37 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO IN MERITO ALLA SUA ORGANIZZAZIONE

La Ditta dovrà avere il possesso o la disponibilità di un centro di cottura secondario (di riserva nel caso il principale per qualche ragione sia momentaneamente inidoneo o non utilizzabile) e delle relative attrezzature destinate alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, per la fornitura in concessione, dalla data di inizio della concessione.

Il centro cottura dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza del plesso più lontano tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle "Linee di indirizzo per il *miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica*", approvate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22.02.2022.

La eventuale variazione temporanea del centro di cottura dovrà essere comunicata almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio.

Contestualmente alle suddette comunicazioni dovranno essere presentati i numeri di registrazione dell'impresa alimentare come previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni.

Resta inteso che, nell'ipotesi di cui sopra, rimangono immutati tanto i prezzi offerti dall'aggiudicatario alla stipula del presente contratto quanto i tempi fissati nel presente Capitolato Speciale per la consegna dei pasti.

Per i centri cottura la ditta deve essere in possesso di autorizzazione sanitaria relativa anche ai pasti da asporto.

Articolo 38 - CONSEGNA DEI BENI IMMOBILI E MOBILI AFFIDATI IN GESTIONE

Il Comune mette a disposizione della Concessionaria spazi, impianti e arredi (tavoli e sedie); inoltre metterà a disposizione le sole attrezzature di proprietà dell'Ente (scaldavivande, carrelli, caraffe, ecc.).

I beni sopra citati saranno elencati in apposito verbale di consegna al momento dell'affidamento del servizio.

Le attrezzature e gli impianti presi in consegna si intendono in buono stato d'uso e conformi alle vigenti normative sulla sicurezza del lavoro. All'atto della firma del verbale di consegna la ditta aggiudicataria accerterà le condizioni di quanto messo a disposizione, assumendone, da quel momento, ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte del proprio personale. La concessionaria si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ad attrezzature, locali o impianti, senza previa autorizzazione del Comune.

La ditta concessionaria dovrà predisporre, prima dell'avvio del servizio, un elenco delle attrezzature che intende installare e/o usare per la prestazione dei servizi nei luoghi di esecuzione della concessione e consegnarlo al Comune prima dell'avvio del servizio.

Tutte le attrezzature - sia quelle messe a disposizione dal Comune, sia quelle fornite dalla concessionaria - dovranno essere oggetto di idonea manutenzione così come previsto dal costruttore e/o da specifica norma di legge. E' fatto obbligo della concessionaria, nell'ambito degli obblighi di cui agli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., provvedere affinché per ogni attrezzatura di lavoro messa a disposizione, i

lavoratori incaricati dell'uso dispongano di ogni necessaria informazione e istruzione. E' fatto altresì obbligo di provvedere affinché i lavoratori ricevano un addestramento, se previsto da vigenti normative sulla sicurezza del lavoro o da specifiche indicazioni del costruttore, o comunque se adibiti all'uso di attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari, anche in relazione a rischi che possono essere causati ad altre persone.

Nei luoghi di esecuzione delle attività dovranno essere sempre disponibili alla consultazione copia dei libretti di uso e manutenzione delle attrezzature e di quant'altro di proprietà dell'aggiudicatario per l'esecuzione dell'appalto, completi di certificazioni attestanti la conformità alle normative, la regolare manutenzione e l'eventuale verifica periodica effettuata, se prevista, ed eseguita secondo le modalità prescritte dalla legge.

La ditta concessionaria utilizzerà le attrezzature di proprietà del Comune, a disposizione presso le sale mensa (o altri locali adibiti anche temporaneamente alla consumazione dei pasti) con l'obbligo di mantenere costante, a propria cura e spese, la relativa quantità per tutta la durata dell'appalto.

Alla scadenza del contratto i beni consegnati all'inizio dello stesso dovranno essere restituiti in buono stato manutentivo, fatto comunque salvo il risarcimento per i danni arrecati agli stessi beni.

Articolo 39 - ATTREZZATURE: ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

La concessionaria curerà la manutenzione ordinaria e straordinaria della dotazione dei beni comunali avuti in consegna da parte dell'Amministrazione Comunale, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

In caso di sostituzione di attrezzature di proprietà comunale, la ditta concessionaria si assume l'onere dello smaltimento delle attrezzature dismesse, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Presso i refettori l'Aggiudicatario è tenuto ad integrare, laddove mancante, la dotazione di attrezzature quali:

- scaldavivande;
- carrelli;
- lavelli;
- armadi per contenere le stoviglie;
- ogni altra attrezzatura che si rendesse necessaria per la corretta ed efficiente erogazione del servizio.

Sono a totale carico della ditta aggiudicataria le sostituzioni di attrezzature fornite o di proprietà del Comune, che si dovessero rendere necessarie per qualsiasi causa.

Periodicamente il Comune provvederà alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, segnalando le eventuali mancanze affinché provveda alle segnalate sostituzioni e/o manutenzioni entro i successivi 20 giorni dalla verifica.

A fronte di circostanze di forza maggiore, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da prescrizioni dell'A.S.S., NAS od altri organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, la Concessionaria sarà tenuta ad adeguare le attrezzature esistenti o, qualora ciò non fosse possibile, ad acquistarle "ex novo".

Tutte le attrezzature fornite dovranno essere per uso professionale. Sono escluse eventuali forniture di elettrodomestici destinati ad uso domestico, ad eccezione di casi specifici da concordare con l'Amministrazione Comunale.

La concessionaria è inoltre tenuta a fornire tutta la stoviglieria necessaria per la gestione della mensa ed il consumo del pasto: piatti, posate, bicchieri, salviette, tovagliette, ecc.; tali beni dovranno essere in materiale conforme alla normativa vigente e riutilizzabili (ad esclusione delle salviette e delle tovagliette) previo lavaggio da parte della ditta; a tal proposito si precisa quanto segue:

- a) piatti riutilizzabili in ceramica o porcellana bianca o colore neutro a altro materiale idoneo;
- b) coltelli, forchette, cucchiari e cucchiaini in acciaio, riutilizzabili;
- c) bicchieri in vetro e /o melanina lavabili e riutilizzabili;
- d) salviette monouso in materiale biodegradabile, adatte per l'utilizzo alimentare;

e) tovaglie monoposto in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Al termine della concessione le strutture scolastiche dovranno essere sgomberate a cura e spese della ditta concessionaria e dai beni forniti dallo stesso per l'esecuzione dell'appalto.

Articolo 40 - ATTREZZATURE: ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sono a totale carico dell'Amministrazione Comunale le spese relative a:

- a. fornitura, manutenzione ordinaria e straordinaria, e sostituzione degli arredi (tavoli e sedie);
- b. predisposizione fino alla parete degli impianti elettrici ed idraulici, con prese ed attacchi, a servizio dei lavelli e dei banconi; eventuali lavori dalla parete sino all'attrezzatura rimangono a carico della ditta;
- c. alimentazione delle attrezzature (gas, acqua, energia), oltre all'aumento di potenza elettrica a servizio delle attrezzature utilizzate;
- d. fornitura ed installazione, presso i lavelli di proprietà dell'Ente, di acqua calda;
- e. collegamenti telefonici eventualmente necessari.

TITOLO X – PERSONALE

Articolo 41 - PERSONALE. DISPOSIZIONI GENERALI

La ditta concessionaria deve impiegare, per l'esecuzione del servizio, personale idoneo allo svolgimento dello stesso in termini di qualità complessiva, corretto rapporto, buona disponibilità nei confronti degli utenti del servizio e rispetto delle norme di igiene.

Tutto il personale impiegato dovrà possedere adeguate professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale che effettua la somministrazione dei pasti dovrà indossare indumenti dedicati a tali operazioni di colore chiaro e comunque distinguibili da quelli usati durante la preparazione o il trasporto degli alimenti.

Il personale addetto alla manipolazione, trasporto e porzionamento dovrà osservare scrupolosamente l'igiene personale e dovrà rispettare attentamente le procedure individuate nel piano di autocontrollo.

Il personale dovrà mantenere in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile, rispettoso nei confronti dei minori, del personale scolastico e di chiunque altro presente nei locali mensa, per qualsiasi motivo, e comunque tale da escludere nella maniera più assoluta qualsiasi maltrattamento dei minori o altro comportamento perseguibile a norma degli artt. 571 e 572 del Codice Penale, ovvero l'uso di un linguaggio volgare, di coercizioni psicologiche o altri comportamenti lesivi della dignità del bambino.

Il personale impiegato non dovrà essere incorso in sentenze di condanna per violazione del D.Lgs. 4 marzo 2014, n. 39 relativo alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori. Pertanto, dovrà essere esente da condanne per i reati previsti dal codice penale di cui agli art. 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quater.1, 600-quinquies, 609-bis, 609-quater, 609-quinquies, 609-octies e 609-undecies e/o irrogazioni di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

Qualora nel corso dello svolgimento del servizio venga proclamato uno sciopero cui possa aderire il personale della ditta concessionaria, la stessa è tenuta a dare preventiva e tempestiva comunicazione al Comune ed è tenuto, nel rispetto dell'esercizio del diritto di sciopero del proprio personale, a garantire un servizio di emergenza, che potrà consistere nella fornitura di pranzi al sacco.

Il medesimo servizio di emergenza deve essere garantito in ogni altro caso di situazione eccezionale che impedisca la normale fornitura dei pasti.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere alla concessionaria la sostituzione di personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi e, in tal caso, la ditta concessionaria provvederà con urgenza e, comunque, nei termini indicati dall'Amministrazione Comunale, senza che ciò possa costituire maggiore onere per l'Amministrazione stessa.

Articolo 42 - ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE

Al fine di assicurare la qualità del servizio, per ogni sala mensa deve essere garantito, durante la fase di somministrazione dei pranzi nel turno considerato, un numero sufficiente di operatori per un corretto svolgimento del servizio e nei tempi previsti da ciascun turno di mensa.

Gli addetti, inoltre, dovranno essere presenti, in numero adeguato per garantire la qualità del servizio, anche prima del pranzo per tutte le operazioni necessarie alla somministrazione del medesimo.

Articolo 43 - ORGANICO ADDETTI

L'aggiudicatario dovrà individuare e comunicare al Comune prima dell'avvio del servizio:

- a) il nome del Responsabile del servizio, nonché le figure tecniche, quali ad esempio quelle contemplate dal piano di autocontrollo HACCP con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio;
- b) l'organico inteso come numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro per distribuzione dei pranzi e delle merende nelle scuole dell'infanzia e per la gestione delle sale mensa.

L'aggiudicatario deve conservare un foglio di firma giornaliero e mensile del personale addetto ad ogni sede di mensa scolastica, completo dei nominativi e degli orari dei dipendenti, da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dall'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicatario è tenuto a comunicare ai Responsabili del plesso scolastico i nomi dei Responsabili del servizio e l'organico, così come definito in precedenza, destinato dalla ditta concessionaria alla distribuzione dei pasti.

All'interno del Centro di cottura deve essere operante almeno **un cuoco** in possesso di diploma professionale o di esperienza almeno quinquennale nel settore, anche con funzioni di responsabile del centro. Il "responsabile del centro" potrà essere individuato in una diversa persona, che il soggetto concessionario si impegna a mettere a disposizione.

Le caratteristiche professionali e la compagine del personale del Centro di cottura, come dichiarate in sede di offerta qualitativa e che abbiano comportato attribuzione di punteggi, devono restare costanti per tutta la vigenza contrattuale. Eventuali variazioni nella composizione dell'organico dovranno essere comunicate al Comune per iscritto e, anche se di tipo migliorativo in quantità e qualità, non dovranno comportare maggiori oneri per il Comune.

Inoltre, il soggetto concessionario deve garantire la messa a disposizione di un **tecnico nutrizionista o dietista**, con diploma professionale, come responsabile della formazione e supervisione dei menù e facilmente contattabile dal competente Ufficio del Comune.

Articolo 44 - REFERENTE

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo.

Funzione del Referente è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso. Inoltre deve:

- effettuare sopralluoghi periodici presso tutti i punti di somministrazione sia per valutare l'andamento del servizio sia per verificare lo stato manutentivo di attrezzature e locali;
- mantenere i rapporti con il Comune e con le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con le Commissioni Mensa, le Autorità Sanitarie, altri eventuali Addetti al controllo incaricati dal Comune;
- soprintendere e coordinare le attività di formazione del personale.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza formulate dal Comune al Referente, si intendono come presentate direttamente all'Aggiudicatario.

Articolo 45 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

La ditta concessionaria deve garantire lo svolgimento di corsi addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;

Inoltre dovrà svolgere corsi di formazione:

- a) formazione obbligatoria in materia di sicurezza;
- b) formazione nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.5.3, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.;
- c) ulteriore formazione aggiuntiva e diversa rispetto ai punti precedenti.

Ai corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale con propri incaricati; a tale scopo la ditta informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il corso di aggiornamento.

Articolo 46 - CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, 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, la ditta Aggiudicataria è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall' ex art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15/06/2015, n. 81. Il CCNL di riferimento è quello «aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo» (8 Febbraio 2018). L'assorbimento del personale avviene secondo le modalità espressamente indicate dalla ditta Aggiudicataria in sede di offerta tecnica, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

Ai fini dell'eventuale riassorbimento del personale, si precisa che nel precedente appalto in scadenza, sono impiegati nel servizio i seguenti addetti:

n° 1 operaio liv.	Sesto Super	10,00 h/sett
n° 1 operaio liv.	Sesto Super	10,00 h/sett
n° 1 operaio liv.	Quinto	25,00 h/sett
n° 1 operaio liv.	Quinto	22,50 h/sett
n° 1 operaio liv.	Sesto	10,00 h/sett
n° 1 operaio liv.	Sesto Super	10,00 h/sett
n° 1 operaio liv.	Quinto	15,00 h/sett
n° 1 operaio liv.	Sesto Super	20,00 h/sett
n° 1 operaio liv.	Sesto Super	12,50 h/sett
n° 1 operaio liv.	Quarto	30,00 h/sett

Le tabelle di riferimento sono quelle del Decreto direttoriale Ministero del lavoro e delle politiche sociali n. 44/2019.

Al suddetto personale devono essere garantite almeno le medesime condizioni economiche e contrattuali in atto al momento del subentro, compresi gli scatti di anzianità maturati.

TITOLO XI - NORME DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 47 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

La ditta concessionaria dovrà fornire a tutto il proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento previsto all'art. 17 del D.Lg.vo 81/08 e s.m.i., eventualmente integrati con quelli individuati nel DUVRI, i cui costi vengono riconosciuti dal concessionario come oneri per la sicurezza.

Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice con i dati personali del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la loro distribuzione e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità alle disposizioni vigenti.

Articolo 48 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'A.S.L., anche su richiesta dell'Amministrazione Comunale, può sottoporre o disporre accertamenti sanitari nei confronti del personale comunque adibito al servizio e adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti (art. 41 D.P.R. n. 327/80).

Articolo 49 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'aggiudicatario deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dall'Amministrazione Comunale e rispettando le eventuali indicazioni da essa provenienti.

Articolo 50 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La ditta concessionaria dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative, retributive e contributive previste dai contratti collettivi di lavoro di settore nazionali e locali.

Articolo 51 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

La concessionaria, entro trenta giorni dall'inizio dell'attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 art. 28 e 29.

Il Comune, ai sensi dell'art. 29 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da Interferenze, ha elaborato il DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze) allegato al presente capitolato, nel quale sono riportate le misure che la Concessionaria deve adottare per l'eliminazione delle interferenze.

Nelle sedi non direttamente o esclusivamente sottoposte alla direzione comunale e interessate dal servizio il DUVRI viene completato, consegnato e gestito a cura delle competenti figure datoriali per le strutture indicate nel presente Capitolato (per es.: la dirigenza scolastica; la responsabile del soggetto gestore dell'asilo nido). In ogni caso la valutazione dei rischi delle interferenze si riferisce esclusivamente alle interferenze ed ai rischi coerenti con il servizio (e gli spazi) della ristorazione in argomento. La stazione concedente si riserva di intervenire ulteriormente, in coordinamento con l'impresa concessionaria, per coordinare ulteriormente ed uniformare la documentazione e per facilitare le necessarie azioni di controllo.

TITOLO XII - PENALI

Articolo 52- PENALITÀ

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

A. STANDARD MERCEOLOGICI

1. Mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti dalle Linee Guida Regionali:
€. 250,00 per ogni standard violato.
2. Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia:
€. 200,00 per ogni confezionamento non conforme.
3. Etichettatura non conforme alla vigente normativa:
€. 200,00 per ogni etichettatura non conforme.
4. Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottosapidità ecc.) tali da non renderne possibile la consumazione:
€. 250,00 per ogni preparazione non conforme.
5. Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni di cui all'art. 10 (Diete di transizione e diete speciali):
€. 1.000,00 per singolo pasto.

B. QUANTITÀ

1. Non corrispondenza del numero dei pranzi consegnati rispetto al numero dei pranzi ordinati presso la singola struttura scolastica:
€. 300,00 per ogni singolo pranzo non fornito
2. Totale mancata consegna dei pranzi ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico:
€. 3.000,00 per ogni giornata di mancata consegna
3. Totale mancata consegna di una portata del pranzo, presso ogni singolo plesso scolastico:
€. 2.000,00 per ogni giornata di mancata consegna.
4. Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate:
€. 500,00 per ogni pasto non consegnato.
5. Mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio:
€. 250,00 per ogni singolo plesso scolastico in cui si è riscontrata l'irregolarità
6. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione:
€. 200,00 per ogni singolo plesso scolastico.
7. Irregolare distribuzione da parte degli addetti (art. 34 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione) esclusa l'inosservanza delle disposizioni igieniche:
€. 300,00 per ogni irregolarità riscontrata
8. Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di trasporto non corretto per rovesciamento od altro del contenitore termico:
€. 300,00 per ogni irregolarità riscontrata

C. RISPETTO DEL MENÙ

1. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico:
€. 150,00 per ogni giornata di irregolarità
2. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico:
€. 150,00 per ogni giornata di irregolarità
3. Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico:
€. 100,00 per ogni giornata di irregolarità
4. Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico:
€. 100,00 per ogni giornata di irregolarità

D. MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICO-SANITARIE

1. Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale:
€. 500,00 per ciascuna infrazione
2. Mancato rispetto del Piano di Campionamento di cui all'art. 23:
€. 400,00 per ciascuna infrazione
3. Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici, ivi compresi i parassiti, nei pasti erogati:
€. 800,00 per ciascuna infrazione
4. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso ogni plesso scolastico:
€. 1.000,00 per ciascuna partita di prodotto.

5. Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili:
€. 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.
6. Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande:
€. 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata
7. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana, per ciascun pasto erogato:
€. 1.000,00 per ciascun pasto erogato.
8. Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente:
€. 400,00 per ciascuna partita di prodotto.
9. Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente:
€. 800,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.
10. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale operante presso il centro cottura:
€. 400,00 per ciascuna infrazione.
11. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti:
€. 400,00 per ciascuna infrazione.
12. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e porzionamento e sanificazione delle sale mensa:
€. 400,00 per ciascuna infrazione
13. Mancato o non corretto prelievo dei campioni del pasto:
€. 250,00 per ciascuna infrazione
14. Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato:
€. 250,00 per ciascuna infrazione.

E. TEMPISTICA

1. Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti con uno scostamento, in più o in meno, superiore a 15 minuti dell'orario previsto, per ciascun plesso scolastico:
€. 300,00 per ogni giornata di ritardo

F. PERSONALE

2. Mancato rispetto dei rapporti numerici di cui all'art. 42 – Addetti alla distribuzione
€. 400,00 per ogni infrazione
3. Violazione delle disposizioni dell'art. 45 relativo alla formazione del personale e rispetto anche a quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara:
€. 3.000,00 per ogni infrazione
4. Errato destinatario di diete speciali
€. 2.000,00 per ogni infrazione
5. Mancato rispetto delle norme di cui al titolo IX (Personale) e X (Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro) del presente capitolato:
€. 250,00 fatta salva la violazione delle normative vigenti e Applicazioni contrattuali per i quali viene applicata una penale pari a Euro 1.000,00

G. QUALITA' DEL SERVIZIO

1. Mancata fornitura delle derrate previste come bio, DOP, IGP, tradizionali, equosolidali dall'art. 6 del Capitolato Speciale d'Appalto e nel rispetto di quanto presentato nell'offerta tecnica prodotta in gara;
da €. 100,00 ad €. 300,00 (a seconda della gravità) per ciascun prodotto difforme
2. Mancato utilizzo dei detersivi a basso impatto ambientale (Ecolabel) rispettosi dei CAM come previsto dall'articolo 25 del Capitolato Speciale d'Appalto
da €. 250,00 ad €. 500,00 (a seconda della gravità) per ciascun prodotto difforme
3. Mancato utilizzo dei mezzi di trasporto di cui all'art. 31 del Capitolato Speciale d'Appalto e rispettosi dei CAM;
da €. 250,00 ad €. 500,00 (a seconda della gravità) per ciascun automezzo difforme
4. Mancato rispetto degli obblighi relativi all'esecuzione delle pulizie di cui all'art. 24

da €. 500,00 ad €. 3.000,00 (a seconda della gravità) per ciascuna infrazione.

H. VARIE

1. Mancata fornitura nei tempi richiesti di stoviglie ed attrezzature per sale mensa e locali accessori:
da €. 300,00 a d €. 1.000,00 a seconda della gravità, per ciascuna inadempienza rilevata
2. Mancato rispetto degli obblighi relativi ai programmi di educazione alimentare ed obblighi informativi di cui all'art. 35, rispetto anche a quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara:
€. 5.000,00 per mancata realizzazione del programma di educazione alimentare
€. 3.000,00 per mancata realizzazione del programma di comunicazione e di informazione
3. Mancato rispetto degli obblighi relativi alla valutazione della qualità del servizio, alla carta del servizio, al progetto anti-spreco di cui all'art. 17, tenuto conto anche di quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara:
€. 3.000,00 per la mancata predisposizione della carta del servizio
€. 5.000,00 per la mancata valutazione della qualità del servizio e attuazione del rispettivo progetto di monitoraggio e valutazione del servizio a garanzia della soddisfazione dell'utenza
€. 5.000,00 per il mancato monitoraggio degli avanzi e attuazione del progetto anti-spreco
4. mancata disponibilità o funzionamento del software alla data di avvio del servizio e per ogni giorno di ritardo:
€. 3.000,00
5. assenza dei contenuti e/o delle funzionalità richieste per il Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pagamenti da parte dell'utenza ovvero modalità di funzionamento diverso e/o peggiorativo, non concordato con l'Amministrazione Comunale:
€. 1.000,00 per ogni difformità

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

In occasione dell'applicazione delle penalità sono inoltre a totale carico dell'aggiudicatario i costi relativi alle eventuali analisi di laboratorio che si rendessero necessarie.

E' facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto qualora il totale delle penali superi il 10% del valore annuo del contratto.

Articolo 53 - CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione della scuola, la Ditta concessionaria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata, per via telematica (pec, mail), la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, per via telematica (pec, mail).

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel precedente articolo 52.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Nella contestazione delle inadempienze e nell'irrogazione delle sanzioni, l'Amministrazione Comunale potrà ritenere assorbibili tra loro eventuali fattispecie riconducibili singolarmente alle inadempienze di cui all'art. 52 (penalità), ovvero ridurre in via equitativa gli importi delle penali.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La Ditta concessionaria, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento di irrogazione della sanzione. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

TITOLO XIII - DISCIPLINA CONTRATTUALE

Articolo 54 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

La Ditta concessionaria si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

La ditta concessionaria dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso del contratto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente contratto), per un massimale minimo di Euro 2.500.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa del contratto (è ammesso il rinnovo annuale).

La polizza dovrà essere consegnata in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione del contratto di servizio, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

Il concessionario ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. La ditta concessionaria risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

Il concessionario ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

Articolo 55 - CESSIONE E SUBAPPALTO

Ferme restando le previsioni di cui all' ex art. 174 e 105 (per quanto compatibile) del d.lgs. 50/2016, non può essere ceduto e non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di concessione.

In ragione del particolare servizio da gestire, è ammesso il ricorso al subappalto/sub-affidamento esclusivamente per il l'attività di trasporto dei pasti dal centro cottura ai vari plessi scolastici.

In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, si procederà all'applicazione della clausola risolutiva espressa come prevista all'interno del presente capitolato speciale.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

Il concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti della stazione appaltante; egli è obbligato solidalmente con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti dell'impresa subappaltatrice, in relazione agli obblighi retributivi e contributivi previsti dalla legislazione vigente.

Articolo 56- CAUZIONE PROVVISORIA

A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, l'operatore economico dovrà depositare, a titolo di cauzione (mediante polizza assicurativa, fideiussione bancaria o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui all' ex art. 93, comma 3, del Codice, o versamento presso la Tesoreria Comunale o equivalente), una somma corrispondente al 1% dell'importo a base di gara ai sensi dell' ex art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

La garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva.

Dopo l'aggiudicazione definitiva le cauzioni provvisorie saranno restituite ai concorrenti non aggiudicatari.

Articolo 57 - CAUZIONE DEFINITIVA

L'affidatario è obbligato a costituire apposita cauzione definitiva secondo quanto previsto all' ex art. 103 d.lgs. 50/2016. La fidejussione bancaria o assicurativa suddetta dovrà prevedere espressa-mente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

Articolo 58 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

Per prezzi contrattuali si intendono quelli fissati dalla ditta aggiudicataria in sede di offerta e rimangono invariabili dall'aggiudicazione del servizio sino al termine dell'anno scolastico 2024/2025.

Dall'a.s. 2025/2026 e per ogni anno scolastico successivo è consentita la revisione periodica del corrispettivo sulla base dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) del mese di giugno rispetto allo stesso mese dell'anno prima, a valere dal nuovo anno scolastico.

La ditta, entro e non oltre il 31 luglio di ciascun anno, dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato.

La richiesta di revisione del prezzo formulata dall'operatore economico sarà pertanto valutata dall'amministrazione la quale, a seguito dell'istruttoria, potrà disporre il motivato rigetto dell'istanza o il suo accoglimento, con la conseguente determinazione dell'incremento di prezzo da corrispondere.

Articolo 59 - FATTURE E PAGAMENTI

Il Comune di Cerea, con la stipula del contratto, provvede per il servizio di ristorazione scolastica al pagamento dell'intero prezzo del pasto per gli adulti (insegnanti) aventi diritto alla fruizione gratuita della mensa, alla fornitura delle derrate al crudo presso il Nido Comunale, mentre per gli alunni provvede al pagamento dell'importo pari alla differenza tra il costo del pasto risultante dal prezzo offerto in sede di gara aumentata dall'I.V.A. di legge, e la tariffa annuale stabilita dall'Amministrazione Comunale posta a carico degli utenti del servizio (come da delibera di giunta).

Inoltre corrisponderà la quota relativa ai pasti consumati dagli alunni esonerati dal pagamento della mensa dai Servizi Sociali del Comune. I nominativi degli alunni, con indicazione del relativo periodo di esonero, saranno trasmessi dall'ufficio Servizi Sociali.

Le fatture saranno emesse mensilmente e saranno pagate a 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, di conseguenza, a contestazioni.

In questo ultimo caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

Le fatture dovranno essere accompagnate dai riepiloghi mensili dei pasti somministrati, suddivisi per plesso scolastico.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non espresso dal presente capitolato d'onere a carico della Ditta al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovute.

Il pagamento è inoltre subordinato alla comunicazione da parte dell'Aggiudicatario del conto corrente dedicato di cui alla legge 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, alla regolarità contributiva (DURC), alla verifica di eventuali inadempimenti da effettuarsi presso Equitalia S.p.A. ai sensi dell'articolo 48-bis del D.P.R. 602/1973, all'adempimento degli obblighi in materia di split payment e di ogni altro obbligo previsto dalla normativa.

Articolo 60 - ASSUNZIONE DELLE MOROSITÀ

Il concessionario assume il rischio degli utenti morosi ed ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle quote dovute e non pagate dagli utenti morosi e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune.

La ditta prima di procedere al recupero coattivo delle somme dovute, dovrà provvedere all'invio, ad ogni utente moroso, di almeno due solleciti scritti e comunicare periodicamente all'Amministrazione Comunale l'elenco degli utenti morosi, per monitoraggio e verifica degli stessi.

Articolo 61 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Per la risoluzione del contratto si applica integralmente l'articolo 108 del D. Lgs. n. 50/2016. È facoltà del Committente risolvere il contratto qualora il totale delle penali superi il 10% del valore annuo del contratto.

Ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile costituiscono clausola risolutiva espressa, le seguenti ipotesi:

- perdita o sospensione della capacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione in seguito ad un provvedimento giurisdizionale anche di natura cautelare;
- applicazione di misure di prevenzione o di sicurezza in materia di lotta alla criminalità organizzata;
- violazione grave o reiterata di disposizioni in materia fiscale, tributaria o contributiva, oppure in materia assistenziale o del diritto del lavoro, verso i dipendenti o i collaboratori;
- accertamento della violazione della disciplina del subappalto;
- accertamento della violazione degli obblighi previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con DPR n. 62/2013;
- accertamento della violazione delle prescrizioni in materia di riservatezza;
- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Appaltatore o coinvolgimento dello stesso in procedure fallimentari;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'impresa;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e agli integrativi locali;
- cessione del contratto o subappalto non autorizzato dal Committente;
- frode o grave inadempimento degli obblighi contrattuali;
- violazione degli obblighi in materia di tracciabilità delle operazioni finanziarie ai sensi dell'articolo 3, comma 9 bis, della legge n. 136/2010;
- interdittiva antimafia;
- gravi e reiterate violazioni di norme igienico – sanitarie ed inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati dall'ASL, NAS;
- reiterata violazione dell'obbligo di garantire la sicurezza degli ambienti di lavoro (D.Lgs. 81/2008);
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato, relative alle condizioni igieniche, alle caratteristiche merceologiche, alle norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
- sospensione o comunque mancata esecuzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- insufficienze, violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contrattuali che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio;
- interruzione non motivata del servizio.

Ai sensi del secondo comma dell'articolo 1456 del codice civile, ricorrendo la fattispecie della clausola risolutiva espressa, la risoluzione del contratto si verifica di diritto quando il Committente dichiara all'affidatario che intende avvalersi della clausola medesima.

In tal caso alla Ditta non spetta alcun indennizzo ed il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

Articolo 62 - MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 61 (risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa) l'Aggiudicatario corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza del prezzo fra quello da lui offerto e quello che il Comune dovrà affrontare per la gestione del servizio, nel periodo corrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20% rispetto alla somma anzidetta.

Articolo 63 - RECESSO

E' facoltà del Comune recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi all'Impresa concessionaria mediante PEC. Inoltre ai sensi dell'art. 1373 del C.C. qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, oppure al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio oppure qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte, le esigenze del contratto per gravi motivi, al Comune è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto ai sensi dell' ex art.109 e 176 del D. Lgs n.50/2016. Dalla data di efficacia del recesso, l'Impresa dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente. In caso di recesso l'Impresa ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese. E' attribuita all'Impresa la facoltà di recedere dal contratto per giusta causa. Il recesso dovrà comunque essere esercitato in modo da evitare ogni pregiudizio al Comune e comunque con un preavviso minimo di 120 (centoventi) giorni consecutivi.

TITOLO XIV - DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 64 - VARIANTI

In sede di vigenza contrattuale:

- ai sensi dell' ex art. 107 del D.Lgs. 50/2016 che prevede *“nei casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che i lavori procedano utilmente a regola d'arte, e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del contratto, il direttore dei lavori può disporre la sospensione dell'esecuzione del contratto ... omississ ...”*, (disposizione che ai sensi del comma 7 del medesimo articolo è compatibile ai contratti relativi a servizi e forniture), il servizio potrà essere sospeso procedendo al *“differimento del termine contrattuale, che dovrà essere posticipato per un periodo equivalente alla durata della sospensione (così come stabilito dall'art. 23 comma 3 del D.M. 49/2018)”*;
- fermo restando quanto già stabilito nell'art. 1.1 del presente capitolato, il Comune Cerea, ai sensi dell' ex art. 175, comma 1, lett. a) e comma 2 del D.lgs 50/2016, nel corso della concessione si riserva di modificare la concessione al fine di adeguare il servizio alle effettive esigenze del territorio e della popolazione scolastica anche mediante l'introduzione di servizi supplementari da parte del concessionario che si rendessero necessari anche se non inclusi nel presente capitolato. In tal senso si dà atto che le modifiche alla concessione possono avvenire nel limite di un ulteriore 50% del valore originale della medesima.
- nel caso in cui la somministrazione torni ad essere effettuata dal personale ATA il RUP, in accordo con la ditta concessionaria, ai sensi dell'ex art. 175, comma 1, lett. a) del D.lgs 50/2016, si procederà ad una modifica della concessione per adeguarla alle nuove esigenze di servizio.

Articolo 65 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

1. la trasmissione di copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura;
2. la trasmissione di copia del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
3. la trasmissione del menù con le caratteristiche previste dal capitolato;
4. l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della ditta aggiudicataria, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi;
5. la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio;
6. la trasmissione di copia conforme delle polizze assicurative previste dal capitolato;
7. la costituzione di garanzia definitiva.

Articolo 66 - CODICE DI COMPORTAMENTO

Il concessionario deve osservare, per sé e per i suoi collaboratori, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento adottato dal Comune Committente, pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente nella sezione Amministrazione Trasparente, in attuazione del D.p.r. n. 62/2013 Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del D.Lgs. n. 165/2001. La mancata osservanza dei predetti obblighi di condotta, previamente e motivatamente contestata al Concessionario, comporterà la risoluzione del contratto e l'obbligo del risarcimento danni.

Articolo 67 - DOMICILIO E RECAPITO

Per tutti gli effetti del contratto, l'operatore economico elegge domicilio presso la propria sede legale. Tutte le comunicazioni e intimazioni relative al contratto vanno al domicilio eletto.

L'Aggiudicatario deve fornire all'Ufficio Scuola del Comune di Cerea un recapito telefonico al quale essere reperibile giornalmente, nonché un indirizzo di posta elettronica certificata a cui il Committente può inviare le comunicazioni. A tal fine resta stabilito che tutte le comunicazioni e intimazioni inviate al suddetto indirizzo di posta elettronica certificata si hanno come regolarmente notificate ai sensi di legge.

Articolo 68 - SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

Trova applicazione quanto previsto dall'ex articolo 110 del D.Lgs. 50/2016.

Articolo 69 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto di concessione, resta convenuta la competenza del Foro competente per territorio.

Articolo 70 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 101/2018, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento o medesimo, il titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla procedura di affidamento o comunque raccolti a tale scopo nonché forniti ai fini della conclusione del contratto, informa l'operatore economico aggiudicatario, nella sua qualità di interessato, che tali dati verranno utilizzati unicamente:

- ai fini della conclusione e della esecuzione del contratto di concessione nonché della rendicontazione del contratto, e delle attività ad esse correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante:

strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare la permanenza, nel corso dell'esecuzione, del possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante e per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per la stipulazione, l'esecuzione la rendicontazione del contratto e, pertanto, il mancato conferimento determina l'impossibilità di dar corso alle suddette attività.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, quali il direttore della esecuzione, il responsabile per la sicurezza, il verificatore/collaudatore;

- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;

- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;

- soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;

- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;

- ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 101/2018, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata del contratto e della relativa di contrazione. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con rendicontazione del contratto, a seguito della quale il titolare procederà all'archiviazione dei dati secondo le vigenti disposizioni in tema di documentazione amministrativa.

I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 101/2018, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'operatore economico interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa, e al quale vanno rivolte le istanze per l'esercizio dei diritti sopra indicati, è il Comune di Cologna Veneta.

Il concessionario si impegna a rendere noto, entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto, il Titolare e il Responsabile della protezione dei dati personali e il Responsabile del trattamento dei dati ove individuato, ai fini dell'esecuzione del contratto.

Dovranno altresì essere individuati i soggetti autorizzati ad effettuare le operazioni di trattamento.

I dati inerenti i soggetti fruitori del servizio oggetto del presente contratto sono individuati come "dati personali", ai sensi del Regolamento UE 2016/679 e sono pertanto soggetti alla disciplina di tutela definita dallo stesso regolamento.

I dati acquistati dal concessionario non potranno essere riprodotti ad uso del concessionario stesso, né resi noti in alcune forme o modalità. Tali dati quindi potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione della presente concessione.

In relazione al trattamento dei dati dei fruitori del servizio, direttamente acquisiti, il concessionario adotta le misure organizzative e procedurali, sia a rilevanza interna che esterna, necessarie a garantire la sicurezza delle transazioni e delle archiviazioni dei dati stessi.

E' fatto assoluto divieto al concessionario di diffondere i dati personali gestiti in relazione alle attività e di comunicarli ad altri soggetti pubblici e/o privati, fatte salve le eccezioni di legge.

Relativamente ai dati personali, anche particolari, inerenti i soggetti utenti del servizio conferiti direttamente dagli stessi al concessionario, questo si impegna a:

- soddisfare gli adempimenti previsti dagli artt. 13 e ss. del regolamento;
- trasferire tempestivamente al Comune, con le dovute cautele relative alle misure di sicurezza, la banca dati nella quale sono state archiviate tutte le informazioni acquisite.

Articolo 71 - RINVIO A NORMATIVA VIGENTE

Per quanto non specificatamente disciplinato dal presente capitolato, si rinvia a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di appalti e successive modificazioni, dal Codice Civile. Per quanto riguarda le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente nel settore, e in particolare al Regolamento CE n. 852/2004. Per la sicurezza al disposto del D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza. Per quanto riguarda le Schede dei prodotti e le Tabelle Merceologiche, Tabelle dietetiche (grammature o unità indicative per porzione) e frequenza degli alimenti si fa espresso riferimento e rinvio a quanto stabilito dalle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale e della ristorazione scolastica" redatte dal S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende U.L.S.S. del Veneto – approvate con D.G.R. n.161/2022 che qui si intendono integralmente riportate e trascritte anche se non materialmente allegate.

Allegati:

Allegato A: Dotazione Centro Cottura e Refettori

Allegato B: Fornitura derrate al crudo Asilo Nido Comunale

DUVRI