



COMUNE DI MASERA' DI PADOVA

PROVINCIA DI PADOVA

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
AA.SS. 2022/20023 - 2023/2024 - 2024/2025**

CIG 9257100096

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - AA.SS. 2022/20023- 20023/2024- 2024/2025

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (artt. 34 e 144 del D.Lgs nr. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni), e a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in linea a quanto indicato dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare di cui al D.M. 11.04.2008, aggiornato con D.M. 10 aprile 2013, nonché ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al Decreto Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare allegato 1 n. 65 del 10 marzo 2020.

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato, redatto tenendo conto delle normative europee, nazionali e regionali in materia, ed in particolare:

- 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.

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica del Comune di Maserà di Padova, a ridotto impatto ambientale, nelle diverse fasi descritte nel presente capitolato, da parte di impresa di ristorazione specializzata che utilizzi un centro di produzione pasti proprio o comunque rientrante nella propria disponibilità.

La concessione del servizio di ristorazione scolastica comprende indicativamente le seguenti prestazioni:

- le diverse fasi di preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione giornaliera del pranzo pronto per il consumo ad alunni ed al personale docente. La somministrazione dei pasti prevede la preparazione degli stessi mediante il sistema del "legame differito fresco-caldo", la consegna ai vari plessi scolastici e la distribuzione in multi porzione con scodellamento (solo su richiesta eventuali pasti confezionati in monoporzione);
- 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;
- attuazione del piano di autocontrollo presso il centro cottura del concessionario e presso la mensa scolastica, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive modifiche ed integrazioni;
- è esclusa la fornitura di bottigliette di acqua naturale, se non nei casi previsti dall'art. 7 (Emergenze);
- fornitura delle diete personalizzate;
- la fornitura di cestini di viaggio per le gite scolastiche autorizzate;
- partecipazione agli incontri del Comitato 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 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.

Il servizio di refezione scolastica deve essere effettuato nei periodi di funzionamento delle scuole a tempo pieno e secondo il calendario scolastico, con esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

La Ditta aggiudicataria ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alla scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara, nonché dovrà, se richiesto, fornire analogo servizio per il centro estivo ricreativo, se richiesto espressamente dall'Ente, nei mesi di giugno, luglio ed agosto.

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'appaltatore 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.

Si forniscono di seguito i pasti forniti agli alunni e agli insegnanti nell'anno scolastico 2018/2019 (ultima annualità completa), con i relativi giorni di funzionamento. In ogni caso la fornitura e la consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici. Sarà cura dell'Appaltatore prendere utilmente conoscenza di tale calendario.

	pasti/minori	pasti/adul ti	giorni e orari funzionamento mensa
Scuola primaria G. Mazzini Viale delle Olimpiadi – Maserà di Padova	27.438	1826	dal Lunedì al venerdì

(non sono stati presi in considerazione gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 in quanto i dati sono falsati dall'interruzione dovuta al COVID-19).

Il numero di pasti previsti nel presente capitolato e sopra riportati è meramente indicativo ed è, pertanto, non impegnativo per l'Ente appaltante; esso non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale corrisponderà i compensi stabiliti esclusivamente sulla base del numero di pasti effettivamente forniti.

Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire delle variazioni a seconda delle esigenze delle Utenze e l'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 25%, sia positiva che negativa, della quantità sopra indicata, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Qualora il decremento della richiesta dei pasti oltre il 25% sia causato dalle reiterate inadempienze imputabili alla Ditta aggiudicataria e alla stessa contestate ai sensi dell'art. 36 del presente capitolato, tali da provocare disaffezione a partecipare al servizio mensa da parte dell'utenza, il Comune non riconoscerà il

minimo garantito e i relativi corrispettivi di cui al comma precedente. E' comunque fatto salvo a favore del Comune quanto disposto dagli artt. 34, 36 e 37.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta Aggiudicataria a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

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.

L'Appaltatore sarà tenuto 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.

Come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", dovranno esser rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

Articolo 1.1: OGGETTO DELL'APPALTO – IMPORTO E DURATA

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica degli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie di Maserà di Padova per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025.

La durata annuale del servizio è compresa tra i mesi di settembre e giugno dell'anno successivo.

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.

Il costo unitario del pasto a base di gara è di €. 5,00 (Iva esclusa).

L'importo a base d'asta dell'appalto è pari ad €. 442.500,00 (Iva esclusa), per tutta la durata contrattuale, calcolato pasti annui stimati n. 29.264 (29.500 dato di cui ci è tenuto conto per la gara), durata anni 3.

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 €. 1.500,00.

Durata dell'appalto: AA.SS. 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025.

Il Comune di Maserà di Padova (PD) si riserva la facoltà di attivare l'opzione di affidare al aggiudicatario, ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. a) del D.lgs 50/2016 e dell'art. 1331 del Codice Civile, la ripetizione dell'appalto, di anno in anno, alle condizioni di cui al presente capitolato, per un ulteriore periodo non superiore complessivamente altri tre (3) anni, esercitando tale opzione prima dei 180 (centottanta) giorni antecedenti la scadenza naturale del contratto.

Ai sensi dell'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'appaltatore sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Il valore complessivo massimo stimato dell'appalto è pari ad €. 885.000,00 tenuto conto dell'eventuale ripetizione come sopra motivata.

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

Articolo 2 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E PREPARAZIONE DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti l'Amministrazione Comunale intende utilizzare oltre ai prodotti tradizionali anche prodotti biologici, prodotti di "produzione integrata", prodotti a "Freschezza Garantita" e prodotti del Commercio Equo e Solidale.

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche risponde alle vigenti disposizioni legislative (art. 59, comma 4, Legge 448/99 - L.R. del Veneto n. 1 del marzo 2002 n. 6 - DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 con revisione avvenuta col DM 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*".

Si richiede, quindi, che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca gli alimenti con le caratteristiche e l'origine individuata al punto 5.3.1 "Produzione di alimenti e bevande" del DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 e dal DM 18.12.2017, **nelle quantità minime definite dalla qualificazione di eccellenza** di cui al DM 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79), in particolare:

a) Yogurt, uova e succhi di frutta (privi di aggiunta di zuccheri) devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi per il 100% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto;

b) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), olio extravergine di oliva devono provenire:

- per almeno il 90% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando il "calendario di stagionalità" allegato A del DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 10.03.2020. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

c) Prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt) devono provenire:

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006

recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

d) Carne e derivati devono provenire:

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 15% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi.

e) Pesce deve provenire per almeno il 50%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Le deroghe eventualmente previste nel contratto in relazione alle percentuali di cui sopra non possono essere superiori al 10% e devono essere adeguatamente motivate. Nella realizzazione del servizio si intende inoltre premiare chi fornirà i prodotti del commercio equo e solidale, come previsto dal DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011.

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.

L'appaltatore 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.

Per prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica si intendono i prodotti identificati come:

- "DOP" (Denominazione di Origine Protetta);
- "IGP" (Indicazione Geografica Protetta);

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 prodotti provenienti dal circuito del commercio equo-solidale si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

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.

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiamano i seguenti documenti:

- “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.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.

La ditta deve attenersi alle indicazioni di preparazione dei piatti ed ai criteri di separazione di cui all'allegato 1 D.M. 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79).

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

- non congelare 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 richiesta 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).

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

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.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 4° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrosti, brasati e bolliti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco)
- modalità di cottura come soffrittura.

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.

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 nell'**ALLEGATO 3 - SCHEDE PRODOTTI** di detto atto regionale al momento vigente.

E' vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. Non potranno pertanto essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "Contiene OGM".

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

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.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta Aggiudicataria 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 vigenti, Allegato 1, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 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.

Durante l'esecuzione del contratto, in qualsiasi momento il RUP e/o il Direttore dell'esecuzione potranno richiedere documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti previsti e che gli stessi siano conformi alla vigente normativa in materia e al presente capitolato.

Articolo 3 - MENU

I pasti forniti **indipendentemente** dal fatto che siano consegnati in contenitori multiporzione o in monoporzione devono essere costituiti da:

- **un primo piatto**
- **un secondo piatto**
- **un contorno di stagione (crudo e/o cotto)**
- **pane**
- **frutta di stagione già lavata, o dessert, o alternativa**
- **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 plastica lavabile, piatti (o vassoi multi scomparto in plastica lavabile -melamina), 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.

E' a carico della Ditta Aggiudicataria la **predisposizione del menù** che deve essere programmato da un esperto in scienze dell'alimentazione o da un dietista all'uopo incaricato dalla Ditta Aggiudicataria.

I menù devono essere articolati in menù autunnale, invernale, primaverile ed estivo, e devono essere differenziati per le diete personalizzate.

Il menù dovrà essere programmato con alternazione di almeno quattro settimane, e potrà essere riproposto agli utenti tenendo comunque presente la stagionalità delle materie prime disponibili.

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 appaltante, la Commissione Mensa (se presente) e la Ditta. Per tali eventuali modifiche dovrà provvedere la Ditta senza nessun aumento di spesa per il Comune.

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 appaltante la descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa e qualitativa dei singoli ingredienti.

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

In occasione del Natale, Carnevale, Pasqua ed alla fine dell'anno scolastico, al posto della frutta e su richiesta dell'Ente, dovranno essere forniti i seguenti alimenti:

- 1 dolce: pandoro (Natale);
- crostoli (Carnevale);
- uovo di cioccolato (Pasqua);
- gelato (fine anno scolastico).

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'Appaltatore 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.

(l'acqua e/o eventuali altre bibite sarà onere dell'utente procurarsele).

Il pranzo al sacco, composto come sopra specificato, dovrà essere consegnato la mattina stessa prima della gita; sarà cura dell'Appaltatore 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'Appaltatore deve prevedere un adeguato sostituto ai menù particolari sopra elencati che sia il più simile possibile agli stessi.

Articolo 4 - TABELLE DIETETICHE

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.

I condimenti utilizzati per cuocere e/o insaporire i cibi saranno: olio extra vergine di oliva, burro, formaggio grana, erbe aromatiche, sale iodato, aceto, succo di limone, brodo vegetale (inteso come brodo ottenuto dalla cottura di diverse verdure), latte, salsa di pomodoro. Saranno pertanto esclusi altri tipi di condimenti, ad esempio glutammato, margarine e grassi idrogenati, olio di semi vari, oli di palma e di cocco.

Gli alimenti non reperibili allo stato "fresco" possono essere "surgelati", eccetto per la salsa di pomodoro e per alimenti diversamente specificati.

Tutte le preparazioni si intendono effettuate secondo quelle che vengono definite "BUONE PRATICHE DI PRODUZIONE" e nel rispetto dei principi essenziali di SICUREZZA IGIENICA, sanciti e perseguiti col metodo HACCP, nei termini di pulizia ambientale, manipolazione coscienziosa, cottura, trasporto, conservazione adeguati.

E fatto assoluto divieto di provvedere a preparazioni o cotture, anche parziali, dei cibi nei giorni antecedenti a quello del consumo.

Articolo 5 - REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

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 monoporzionamento 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.

La ditta, senza oneri aggiuntivi, dovrà assicurare **“diete alternative”** 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 caso di **indisposizione temporanea** di qualche utente deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi, la possibilità di richiedere, oltre al menu del giorno, un menu speciale, 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.

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.

Articolo 6:

6.1 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, con proprio personale, dovrà effettuare verifiche oggettive dell'effettiva presenza degli alunni "esonerati" dal pagamento del servizio di refezione e dare tempestiva comunicazione all'Ufficio Istruzione nel caso non usufruiscano del pasto senza aver correttamente segnalato l'assenza.

Gli utenti prima di usufruire del servizio di refezione dovranno risultare con un conto "in attivo".

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

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 Istruzione 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.

6.2 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 all'art. 28, presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto dagli allegati, la Ditta appaltatrice 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. 34.

6.3 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, 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. 35 del presente capitolato.

Articolo 7 - 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'Appaltatore 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 appaltatrice, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la stazione appaltante deve essere avvisata almeno 72 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 appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di cottura, fornendo i pasti necessari quotidianamente, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, tramite una o più strutture produttive alternative, e con la tempistica di consegna dichiarata nell'offerta tecnica (articolo 9 del disciplinare di gara) non superiore in ogni caso a 90 minuti calcolati come indicato all'articolo 11 del presente capitolato.

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

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante 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 8 - 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 Maserà di Padova;
- c. i membri della Commissione Mensa o loro delegati.

Articolo 9 - 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 10 - CONTROLLI

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, l'Ente appaltante 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. 9.1.

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

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità e la provenienza dei prodotti utilizzati.

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto 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 34, 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 appaltatrice 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 3 accertamenti per anno scolastico, dovranno essere sostenute dall'Appaltatore.

TITOLO III - STRUTTURE ED ATTREZZATURE

Articolo 11 - CARATTERISTICHE E UBICAZIONE DEL CENTRO COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento.

Per la ragione su indicata è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di utilizzare per tutta la durata dell'appalto, per la produzione dei pasti veicolati, un centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, che dovrà essere ubicato in una località **distante**

massimo 40 minuti, con riferimento alla sede municipale di Maserà di Padova sita in Piazza del Municipio 41, calcolati mediante il portale www.viamichelin.it, "percorso più rapido (tempo)".

Il centro deve presentare almeno tutti i requisiti richiesti e previsti come obbligatori dalla normativa vigente per lo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto.

Durante tutta la vigenza contrattuale, l'Appaltatore potrà modificare, nel rispetto della tempistica sopra citata, l'originaria ubicazione del centro cottura indicato o trasferendolo presso altri già esistenti o realizzando uno o più centri cottura di proprietà, dandone comunicazione almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio dal nuovo centro cottura.

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 appalto, dalla data di inizio dell'appalto e tale centro di cottura dovrà essere ubicato in una località **distante massimo 90 minuti**, con riferimento alla sede municipale di Maserà di Padova sita in Piazza del Municipio 41, calcolati mediante il portale www.viamichelin.it, "percorso più rapido (tempo)". 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 12 - CONSEGNA DEI BENI IMMOBILI E MOBILI AFFIDATI IN GESTIONE

Il Comune mette a disposizione dell'Appaltatore 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 accetterà le condizioni di quanto messo a disposizione, assumendone, da quel momento, ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte del proprio personale. L'appaltatore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ad attrezzature, locali o impianti, senza previa autorizzazione del Comune.

L'appaltatore 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 dell'appalto e consegnarlo al Comune prima dell'avvio del servizio.

Tutte le attrezzature - sia quelle messe a disposizione dal Comune, sia quelle fornite dall'appaltatore - dovranno essere oggetto di idonea manutenzione così come previsto dal costruttore e/o da specifica norma di legge. E' fatto obbligo all'appaltatore, 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 all'appaltatore 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'appaltatore 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.

E' fatto divieto al personale dell'appaltatore di usare utensileria manuale, attrezzature, mezzi d'opera, veicoli, impianti e quant'altro di proprietà del Comune non espressamente previsti nel verbale di consegna.

Qualora quanto previsto nel precedente paragrafo debba essere derogato per naturali ragioni connesse alle esigenze del servizio oggetto dell'appalto, qualsiasi utilizzo di utensileria manuale, attrezzature, mezzi d'opera del Comune potrà avvenire solo previa autorizzazione preventiva del committente, anche in via generale e verifica dello stato d'uso dei suddetti materiali.

Dopo detta verifica l'Appaltatore si assume ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte del proprio personale.

L'Appaltatore 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 13 - ATTREZZATURE: ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore 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, l'Appaltatore si assume l'onere dello smaltimento delle attrezzature dismesse, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Presso la sala mensa comunale l'Appaltatore 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 dell'Appaltatore le sostituzioni di attrezzature fornite dall'Appaltatore 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 all'appaltatore 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, l'Appaltatore sarà tenuto ad adeguare le attrezzature esistenti o, qualora ciò non fosse possibile, ad acquistarle "ex novo".

In caso di sostituzione delle attrezzature fornite da parte dell'Appaltatore, sarà cura del medesimo fornire al Comune copia della relativa documentazione.

Tutte le attrezzature fornite dall'Appaltatore 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.

L'appaltatore è inoltre tenuto 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 Appaltatrice; a tal proposito si precisa quanto segue:

- a) vassoi multiporzione, o piatti, in melamina (o altro materiale lavabile), riutilizzabili, di colore bianco o neutro;
- b) coltelli, forchette, cucchiari e cucchiaini in acciaio, riutilizzabili;
- c) bicchieri in plastica lavabile e riutilizzabili;
- d) salviette monouso in materiale biodegradabile, adatte per l'utilizzo alimentare;
- e) tovagliette 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 dell'appalto le strutture scolastiche dovranno essere sgomberate a cura e spese dell'Appaltatore dai beni forniti dallo stesso per l'esecuzione dell'appalto.

Articolo 14

14.1 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 Appaltatrice;
- 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 (per le attrezzature fornite dalla ditta Appaltatrice si rinvia a quanto previsto dall'articolo 13 del presente capitolato);
- e. collegamenti telefonici eventualmente necessari.

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 14.2.

14.2 FATTURE E PAGAMENTI

Il Comune di Maserà di Padova, 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, 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 n. 93 del 19.11.2021 per l'anno 2022).

I 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'oneri a carico della Ditta appaltatrice 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'Appaltatore 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.

Si applica inoltre quanto dall'art. 4 del D.L. 124/2019 convertito dalla legge 157/2019 e dall'Agenzia delle Entrate, Risoluzione n. 108 del 23 dicembre 2019 e Risoluzione n. 109 del 24 dicembre 2019, circa gli obblighi in materia di ritenute e compensazioni nell'ambito degli appalti e dei subappalti.

Articolo 15

15.1 GESTIONE SALE MENSA

Il servizio di distribuzione pasti è effettuato dall'Appaltatore. Le attività a carico dell'Appaltatore ricomprendono:

1. la preparazione e cottura in giornata (produzione del giorno) dei cibi;
2. la fornitura di tutta l'attrezzatura necessaria (carrelli portavivande, carrelli termici, ecc);
3. la fornitura della stoviglieria (vassoi multiporzione (o 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;
4. la fornitura di salviette, tovaglioli di carta e di tovagliette monouso in materiale biodegradabile;
5. 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), lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti;
6. lo sparecchiamento 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 vassoi, o piatti, e delle posaterie dovrà essere effettuato a cura dalla ditta appaltatrice;
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 l'Appaltatore 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;
- l'appaltatore 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 1/60 (ovvero un addetto alla distribuzione ogni 60 alunni);
- l'appaltatore 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 ;
- l'appaltatore 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.

L'Appaltatore è tenuto ad informare l'Autorità Scolastica ed il Comune qualora non sussistano le condizioni igienico - sanitarie necessarie a garantire la corretta erogazione del servizio.

Sono sempre a carico dell'aggiudicatario le pulizie ordinarie dei locali mensa ed accessori, che comprendono lo spostamento ed il riposizionamento degli arredi, e che consistono, in via esemplificativa ma non esaustiva nel completo lavaggio ed igienizzazione/sanificazione dei pavimenti, pareti, infissi, arredi.

Considerate le misure di distanziamento sociale imposte per contenere il contagio da Covid-19, nel periodo in cui è riconosciuta l'emergenza da Covid- 19, le modalità per la somministrazione dei pasti saranno individuate dal Dirigente Scolastico che sceglierà l'opzione ritenuta più opportuna.

Se per il motivo sopra indicato e/o cause di forza maggiore la distribuzione dovrà avvenire in luogo diverso dalla sala mensa (esempio in classe) saranno concordate con la ditta appaltatrice le nuove modalità, le eventuali varianti alle modalità di somministrazione con la revisione dei relativi costi che ne deriveranno.

15.2 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

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

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

La ditta deve altresì aver redatto il piano di autocontrollo come previsto dal D.Lgs. 24 maggio 1997, n.155-HACCP.

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

L'Appaltatore 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. detergenti necessari alle operazioni di pulizia e sanificazione;
8. spugnette detergenti;
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.

TITOLO IV - IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: HACCP

Articolo 17 - 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'Appaltatore 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 appaltatrice come direttore del servizio oggetto dell'appalto è 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 +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 Maserà di Padova (scuola primaria, oppure secondaria di primo grado)".

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 appaltatrice 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 appaltatrice è tenuta a comunicare preventivamente all'Amministrazione Comunale le sedi e i giorni durante i quali effettuerà i prelevamenti 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 18 - ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA DELLE SALE MENSA

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

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.

Articolo 19 - DETERSIVI

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 detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (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.

TITOLO V - PERSONALE

Articolo 20 - PERSONALE

L'Appaltatore 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.

Si applica la clausola sociale di cui all'articolo 50 del D.Lgs. 50/2016; pertanto, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, l'Appaltatore è tenuto ad assumere gli stessi addetti, qualora disponibili, che operavano alle dipendenze dell'Appaltatore uscente purchè il numero e la qualifica dei dipendenti da assumere siano armonizzabili con l'organizzazione del servizio proposto.

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.

Qualora nel corso dello svolgimento del servizio venga proclamato uno sciopero cui possa aderire il personale dell'appaltatore, lo stesso è tenuto 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 all'Appaltatore la sostituzione di personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi e, in tal caso, l'Appaltatore provvederà con urgenza e, comunque, nei termini indicati dall'Amministrazione Comunale, senza che ciò possa costituire maggiore onere per l'Amministrazione stessa.

Articolo 21 - 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 22

22.1 ORGANICO ADDETTI

L'Appaltatore 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 (con esclusione delle merende di metà mattina nella scuola dell'infanzia) e per la gestione delle sale mensa.

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

22.2 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

Articolo 23 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'Appaltatore 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 lo stesso Appaltatore 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 l'Appaltatore informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il corso di aggiornamento.

TITOLO VI - NORME DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 24 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'Appaltatore 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 all'Appaltatore come oneri per la sicurezza.

Il personale dell'appaltatore 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 25 - 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 26 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'Appaltatore 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 27 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'Appaltatore 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.

TITOLO VII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Articolo 28 - 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 29 - 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 appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

Articolo 30 - 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.

Art. 31 - 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.

I carrelli termici, a fine contratto, restano di proprietà della Ente.

TITOLO VIII - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 32 - SOMMINISTRAZIONE/DISTRIBUZIONE PORTATE

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 (DGR 1189/2017 – Allegato A). In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle “schede prodotto” delle principali sostanze alimentari contenute nell’ALLEGATO A3 - SCHEDE PRODOTTI di detto atto regionale al momento vigente.

Per maggiori dettagli si rinvia a quanto previsto dall'articolo 2 del presente capitolato.

Articolo 33 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

Il servizio di distribuzione dei pranzi sarà assunto per tutte le sedi di mensa scolastica dall’Appaltatore 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 isotermico; a tal fine l’Appaltatore 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 dell’Appaltatore, portare la temperatura degli alimenti al di sotto dei valori consentiti; l’Appaltatore 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 gli appositi vassoi); 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'Appaltatore 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'Appaltatore, salvo gli interventi a favore dello stesso da parte di Società Assicuratrici.

TITOLO IX - PENALI

Articolo 34 - PENALITÀ

Il Comune, a tutela nelle 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. 5 (Regimi alimentari particolari):

€. 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. 33 - 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. 17:

€. 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 inidonei 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

1. Mancata esecuzione della estensione del servizio nei tempi di cui all'art. 1:

€. 850,00 per ogni giorno di ritardo

2. Mancato rispetto dei rapporti numerici di cui all'art. 21 – Addetti alla distribuzione

€. 400,00 per ogni infrazione

3. Violazione delle disposizioni dell'art. 23 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 V (Personale) e VI (Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro) del presente capitolato:

€. 250,00 fatta salva la violazione degli artt. 26 (Rispetto delle normative vigenti) e 27 (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. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto e nel rispetto di quanto presentato nell'offerta tecnica prodotta in gara ai sensi dell'articolo 9 punti d), e) del disciplinare di 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 19 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. 29 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. 15.1 (Gestione sale mensa):

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

H. VARIE

1. Mancata fornitura nei tempi richiesti di stoviglie e 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. 39, 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. 40, 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

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'Appaltatore 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 35 - CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

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

La Ditta appaltatrice, 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 appaltatrice 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 34.

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. 34 (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 appaltatrice, 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.

Articolo 36 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

L'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, nelle ipotesi previste dal presente Capitolato quali ad esempio:

- a. immotivata interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno;
- b. sussistenza di significative violazioni nei casi previsti dall'art. 34 (penalità);
- c. violazione degli obblighi previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con DPR n. 62/2013;
- d. cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, di diritti o di obblighi inerenti al presente capitolato;
- e. nel caso di subappalto non autorizzato.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L. n. 136/2010 e ss.mm.e ii., causa di risoluzione del presente contratto.

La risoluzione del contratto dovrà, in tutti i casi, essere preceduta da contestazione dell'addebito, con l'indicazione di un termine non inferiore ai quindici giorni dalla ricezione per eventuali osservazioni.

Nei casi previsti dal presente articolo il deposito cauzionale potrà essere incamerato a titolo di penale, salvo il risarcimento degli eventuali ulteriori danni quantificati ai sensi dell'art. 37 (Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento)

Articolo 37 - MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 36 (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.

Art. 38 - DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 36, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

TITOLO X - RAPPORTI CON L'UTENZA

Articolo 39 - COMUNICAZIONI ALL'UTENZA E PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Preliminarmente all'avvio di ciascun anno scolastico l'Appaltatore è tenuto 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.

L'Appaltatore dovrà presentare, inoltre, un progetto di educazione alimentare, finalizzato all'aumento del consumo di frutta e verdura, progetto che dovrà essere presentato nell'offerta tecnica.

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 dell'Appaltatore.

Articolo 40 - CARTA DEL SERVIZIO - VALUTAZIONE DELLA PERFORMANCE DEL SERVIZIO - MONITORAGGIO PERIODICO DEGLI AVANZI

L'Appaltatore 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'appaltatore 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 dall'Appaltatore, devono ottenere la preventiva approvazione dell'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore, inoltre, si impegna a misurare la quantità di cibo confezionata e non distribuita che rimane nei gastronomi 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'Appaltatore.

TITOLO XI - DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 41

41.1 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

Il corrispettivo si intende immodificabile nel primo anno di validità del contratto.

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, 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 maggio rispetto allo stesso mese dell'anno prima, a valere dal nuovo anno scolastico.

41.2 - VARIANTI

In sede di vigenza contrattuale:

- ai sensi dell'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 di Maserà di Padova (PD), ai sensi dell’art. 175, comma 1, lett. a) e comma 2 del D.lgs 50/2016, nel corso dell’appalto 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 appaltatrice, ai sensi dell’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.

Considerate le misure di distanziamento sociale imposte per contenere il contagio da Covid-19, nel periodo in cui è riconosciuta l'emergenza da Covid- 19, le modalità per la somministrazione dei pasti saranno individuate dal Dirigente Scolastico che sceglierà l'opzione ritenuta più opportuna.

Se per il motivo sopra indicato e/o altre cause di forza maggiore la distribuzione dovrà avvenire in luogo diverso dalla sala mensa (esempio in classe) saranno concordate con la ditta appaltatrice le nuove modalità, le eventuali varianti alle modalità di somministrazione con la revisione dei relativi costi che ne deriveranno.

Articolo 42 - ASSICURAZIONI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice 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.

L’appaltatore 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 5.000.000,00. 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.

L’appaltatore 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. L’appaltatore risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l’efficacia delle polizze.

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

Articolo 43

43.1 - CESSIONE E SUBAPPALTO

L’affidatario esegue in proprio i servizi esposti nel Contratto. Si stabilisce, quindi:

1. Vista la natura «sociale» del servizio, la sua peculiarità legata alla percentuale altissima di manodopera e vista la necessità di intensificare la tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori, ai sensi dell'art. 174 del D.lgs 50/2016, di stabilire che è fatto obbligo all'aggiudicatario di eseguire integralmente i servizi oggetto di affidamento, ponendo, quindi, il divieto assoluto di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio affidato. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, si procederà all'applicazione della clausola risolutiva espressa del presente capitolato.
2. È vietata la cessione del contratto, pena la immediata risoluzione dello stesso ed il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione comunale.
3. È altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Non è ammessa subconcessione in quanto il servizio, per la delicata fascia di utenza a cui si rivolge, necessita di gestione unitaria.

L'affidamento della sola fornitura dei pasti non è da considerarsi subconcessione.

43.2 - CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Qualora la risoluzione del contratto abbia luogo per causa imputabile all'appaltatore, è facoltà di quest'ultimo proporre all'Amministrazione comunale, per il tempo necessario all'espletamento di una gara per il nuovo affidamento dell'appalto, il nominativo di una Ditta in possesso dei requisiti richiesti nel presente Capitolato e nel Bando di gara e che sia comunque di gradimento al Comune.

La Ditta eventualmente subentrante presterà il servizio in via interinale allo stesso prezzo offerto dall'appaltatore e alle medesime condizioni previste nel presente Capitolato.

Articolo 44

44.1 - 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 della documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata all'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
2. la trasmissione di copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura;
3. la trasmissione di copia del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
4. la trasmissione del menù con le caratteristiche previste dal capitolato;
5. l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della ditta aggiudicataria, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi;
6. la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio;
7. la trasmissione di copia conforme delle polizze assicurative previste dal capitolato;
8. la costituzione di garanzia definitiva.

44.2 ONERI CONTRATTUALI

La Ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione del servizio in oggetto, alla data fissata dall'Amministrazione Comunale anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, su invito dell'Amministrazione Comunale alla data stabilita dall'Amministrazione appaltante, versando la cauzione definitiva stabilita.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 60 giorni dall'invito alla stipulazione, la Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione Comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e le ulteriori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'Amministrazione Comunale in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Per la sottoscrizione del contratto la Ditta aggiudicataria deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 103 del D.Lgs 50/2016 pari al 10 per cento del valore della concessione. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore. Alla cauzione definitiva di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del D.Lgs 50/2016.

La mancata costituzione della garanzia in parola determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 a scelta dell'appaltatore può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3 del D.Lgs 50/2016. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese".

Articolo 45 - SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

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

Articolo 46- CONTRIBUTI

L'Appaltatore dovrà fornire tutta la documentazione necessaria che l'Amministrazione richiederà ai fini di avviare le procedure per l'ottenimento di aiuti comunitari e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

L'Appaltatore dovrà rispettare i termini indicati dall'Amministrazione Comunale per la consegna della documentazione di cui al paragrafo precedente.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di porre a carico dell'Appaltatore la procedura di raccolta della documentazione ed elaborazione dei dati per la formulazione della richiesta volta all'ottenimento dell'aiuto comunitario e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

Articolo 47 - RINVIO A NORMATIVA VIGENTE

Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale si rimanda alle leggi e regolamenti sia statali che regionali in materia, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Articolo 48 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Secondo quanto stabilito dall'articolo 13 del Regolamento (UE 2016/679) del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati GDPR (General Data Protection Regulation) si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che informatico.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

Il trattamento dei dati personali è necessario per svolgere i procedimenti amministrativi consentendo il rilascio degli atti, l'erogazione delle prestazioni e dei servizi richiesti ed ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (UE 2016/679), il consenso richiesto a fornire i dati personali è necessario per l'erogazione dei servizi o il rilascio degli atti. Il rifiuto di fornire il consenso al trattamento dei dati personali, ove richiesto, causa l'impossibilità di erogare il servizio o il rilascio degli atti.

Articolo 49 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

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

Articolo 50 - APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

La Ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile: artt. 34, 35, 36, 37, 43.2, 44.2 e 45.

Allegati:

Allegato n. 1 - le "Linee Guida della Regione Veneto per la ristorazione scolastica" approvate con Delibera Giunta Regionale n. n. 161 del 22 febbraio 2022;

Allegato n. 2 - Planimetria mensa