



COMUNE DI FONTANIVA (PD)

Provincia di Padova

AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ANNI SCOLASTICI: DAL 2022/2023 AL 2024/2025

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CHE NORMA LA CONCESSIONE

ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO

La concessione ha per oggetto il servizio di refezione scolastica del Comune di Fontaniva 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 per gli AA.SS 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025

Le modalità di svolgimento di tali servizi sono ispirate:

- al Piano d'Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement – GPP) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai Criteri Ambientali Minimi (c.d. CAM) di cui all'allegato 1 del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio del 10 marzo 2020;
- alle "Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della Salute (Conferenza Unificata, provvedimento 29 aprile 2010 e s.m.i.);
- alle "Linee guida per una sana alimentazione" del MIPAAF, CREA – Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, revisione 2018, con relativo "Dossier scientifico", edizione 2017;
- alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto (DGR 1663 del 12 novembre 2018);

I servizi oggetto del presente contratto devono essere svolti garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere le seguenti finalità:

- fornire agli utenti un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità, sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi di igiene;
- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- rispettare le più appropriate norme dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato;

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA destinata agli alunni, insegnanti e personale autorizzato dalla scuola dei seguenti plessi scolastici:

Tipologia scuola	Istituto comprensivo	Indirizzo plesso
primaria	FONTANIVA	Piazza Umberto I° civ.13
primaria	SAN GIORGIO IN BRENTA	Piazza Don Silvio Mozzato 7

L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

La data finale del servizio coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico.

Sarà cura dell'Appaltatore prendere utilmente conoscenza di tale calendario.

I pasti per la scuola primaria C. Battisti vengono serviti nel locale mensa sito al PT della scuola secondaria L.B. Alberti in Piazza Umberto I° civ. 5; I pasti per la scuola primaria F.Filzi vengono serviti nel locale mensa sito al PT della scuola stessa in Piazza Don Silvio Mozzato 7.

L'erogazione dei pasti avviene nell'ambito dei rientri in orario scolastico. Il giorno di rientro per entrambi gli Istituti attualmente è il martedì dalle ore 13.00 alle ore 14.00.

Si elencano di seguito i pasti forniti agli alunni e agli insegnanti suddivisi per singola scuola, 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.

Denominazione Scuola	Indirizzo	Giornate di refezione	N° Medio pasti Giornalieri stimato alunni	N° Medio pasti Giornalieri stimato insegnanti
Scuola Primaria "C.Battisti"	Presso scuola Secondaria - Piazza Umberto I° civ.13	Martedì dalle ore 13.00 alle ore 14.00 DOPPIO TURNO	n. 200	n. 12
Scuola Primaria "F.Filzi"	Piazza Don Silvio Mozzato 7	Martedì ore 13.00 TURNO UNICO	n. 85	n. 8

Il numero di pasti totale da somministrare nel corso di ciascun anno scolastico è stimato in circa 12.200

- scuola primaria C.Battisti: 8.480
- scuola primaria F.Filzi: 3.720

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.

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.

Il servizio di ristorazione scolastica comprende, sinteticamente, le seguenti attività:

- fornitura derrate alimentari (vedi art.7)
- predisposizione menù e informazione agli utenti (vedi art.8)
- preparazione diete di transizione e diete speciali (vedi art.9)
- preparazione e cottura dei pasti (vedi art.10)
- confezionamento e trasporto dei pasti (vedi art.5)
- gestione dei locali mensa e delle annesse attrezzature (vedi art.11)
- somministrazione dei pasti (vedi art. 12)
- pulizia e sanificazione finale dei locali (vedi art. 13)
- raccolta e gestione rifiuti + iniziative contro lo spreco alimentare (vedi art.6)
- gestione informatizzata delle prenotazioni e dei pagamenti (vedi art. 16)

ART. 2 – STIPULA CONTRATTO - DURATA DELLA CONCESSIONE

1. La presente concessione ha una durata di tre anni scolastici ed avrà decorrenza dall'anno scolastico 2022/2023 alla conclusione dell'anno scolastico 2024/2025. La durata di cui sopra si intende riferita al periodo di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica durante ciascun anno scolastico. Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno di servizio di ristorazione scolastica nell'anno scolastico 2024/2025, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

Il Concessionario è tenuto all'eventuale prosecuzione del contratto per un periodo non superiore a sei mesi dalla scadenza contrattuale, agli stessi patti e condizioni contrattuali, nelle more dell'indizione e/o esperimento di nuova gara per l'individuazione del nuovo affidatario del servizio.

Il Comune di Fontaniva (PD) si riserva la facoltà di attivare l'opzione di affidare all'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 Concessionario è sottoposto ad un periodo di prova del servizio della durata di 3 mesi.

L'esito dell'esperimento della prova verrà comunicato con lettera raccomandata entro quindici giorni dalla scadenza del periodo, trascorsi i quali, in mancanza di alcuna comunicazione da parte dell'Ente appaltante, la prova si intenderà automaticamente superata.

In caso di esito negativo della prova, il contratto si intende risolto senza che il Concessionario possa vantare alcunché, fatto salvo il compenso per il servizio effettivamente prestato.

Rimane peraltro in obbligo del Concessionario, nel caso di esito negativo, di proseguire nell'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, per un periodo ulteriore di sessanta giorni durante il quale l'Ente appaltante può, nel proprio esclusivo interesse, decidere per l'espletamento di una nuova gara, ovvero per l'affidamento del servizio alla ditta concorrente che, nella precedente gara, ha presentato la seconda migliore offerta.

2. In caso di passaggio di gestione ad altra Ditta alla scadenza, ovvero in caso di risoluzione o recesso dal contratto, il concessionario dovrà garantire le operazioni necessarie al regolare passaggio di consegne, anche in tempi adeguati assicurando comunque la continuità del servizio. In caso di mancato rispetto dell'obbligo di cui al precedente comma, l'Amministrazione si riserva di trattenere a titolo di penale l'ultima rata di pagamento.
3. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione del contratto di concessione, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico del concessionario.
4. L'Aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, attesta, ai sensi dell'art. 53 – comma 16 ter – nn del D.Lgs. n. 165/2001, (comma introdotto dall'art. 1, comma 42, legge n. 190 del 2012) di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo aggiudicatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.
5. Il concessionario della gara dovrà produrre eventuali documenti necessari alla stipula del contratto entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, contenente anche l'elenco della documentazione necessaria.
6. Al fine di garantire l'avvio del servizio pubblico di ristorazione, il concessionario si impegna comunque ad effettuare le prestazioni oggetto del Capitolato anche nelle more della stipula del contratto, qualora con l'aggiudicazione definitiva sia disposto l'avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, in quanto la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che la prestazione oggetto della gara è destinata a soddisfare.
7. Qualora il concessionario non provveda al deposito della documentazione richiesta entro il termine assegnato, ovvero non si presenti alla stipula del contratto nella data stabilita senza giustificato motivo, oppure successivamente all'aggiudicazione sia accertata la mancanza dei requisiti indicati dal bando di gara, il Committente – fermo restando quanto previsto dalla vigente normativa (artt. 75 e 76 del D.P.R. 445/2000 così come modificati ed integrati dal D.Lgs. 10/2002, dalla legge n° 3/2003 e dal D.P.R. n° 137/2003) in caso di false dichiarazioni – revoca l'aggiudicazione e incamera la cauzione provvisoria, fatta salva ogni eventuale ulteriore azione per il risarcimento del danno. In tali ipotesi, il Committente procede all'aggiudicazione del servizio al secondo concorrente in graduatoria.
8. L'Appaltatore si impegna - in relazione a ciascuna annualità del contratto - a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico, secondo le date previste dal relativo calendario, con la precisazione che la data di effettivo inizio del servizio di ristorazione potrà, per motivi di organizzazione delle attività scolastiche, risultare posticipata di alcuni giorni rispetto all'inizio delle lezioni. Il servizio non si effettua nei giorni festivi infrasettimanali, ed in caso di eventuali sospensioni programmate o meno (scioperi, gite scolastiche, chiusura delle scuole in occasione di consultazioni elettorali o di eccezionali precipitazioni nevose, vacanze, ecc.). La data finale del servizio coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico. Sarà cura dell'Appaltatore prendere utilmente conoscenza di tale calendario.
9. L'Amministrazione comunale si riserva, in base all'art. 175, comma 1, lettera a), del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., la facoltà di aumentare le prestazioni, nei limiti del 30% dell'importo contrattuale o di diminuirle nei limiti del 30% dell'importo contrattuale, ivi inclusa l'eventuale maggiorazione costo pasto "COVID" che comunque non potrà eccedere il 20% del costo del pasto come aggiudicato in sede di gara. L'attivazione di tale opzione avverrà, di volta in volta, mediante PEC, con un preavviso ordinario di 10 giorni.

Nel caso in cui l'Amministrazione comunale non intenda avvalersi di tali facoltà, la Ditta affidataria rinuncia espressamente sin d'ora a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.

10. 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.
11. Nel corso di vigenza del presente affidamento, potranno essere comprese nel servizio scuole diverse da quelle elencate nel presente articolo, quali a titolo esemplificativo:
- nuovi o esistenti plessi per le scuole dell'infanzia e/o primarie;
 - scuola secondaria di primo grado;
 - altre scuole site nel Comune di Fontaniva non comprese nell'ambito delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.
- Parimenti, scuole già incluse nell'affidamento potranno essere escluse.
- In funzione del pubblico interesse resta nella facoltà dell'Amministrazione non attivare o sospendere, a proprio insindacabile giudizio, il servizio in una o più delle scuole sedi di mensa scolastica.
- 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.
12. 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 essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i

ART. 3 - IMPORTO

L'importo stimato a base di gara è pari ad **Euro 4,80 IVA esclusa** di cui Euro 0,00.= per oneri della sicurezza derivanti da rischi interferenziali (non soggetti a ribasso d'asta), come di seguito determinato:

Tipologia di pasti	numero pasti giornalieri 2022/2023 (stima)	numero pasti per il triennio (stima)	costo pasto	costo totale per l'intero periodo
SCUOLA PRIMARIA "C.BATTISTI"	200	24000	€ 4,80	€ 115.200,00
SCUOLA PRIMARIA "F.FILZI"	85	10.200	€ 4,80	€ 48.960,00
INSEGNANTI	20	2400	€ 4,80	€ 11.520,00

Qualora all'avvio del servizio o in corso di esecuzione del contratto, si rendesse necessaria la riattivazione delle misure di sicurezza particolari riconducibili all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, con ripercussioni sul costo del pasto unitario, adeguatamente giustificate, l'Amministrazione Comunale e il concessionario concorderanno la differenza economica che rientra nell'opzione in aumento di cui all'art. 2.

L'importo complessivo dell'affidamento, idoneo a divenire contratto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016, è di **Euro 228.384,00 IVA esclusa** comprensivo dell'opzione in aumento o in diminuzione del 30% dell'importo contrattuale ex art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016).

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

ART. 4 – 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. Resta salva la possibilità per l'aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti (da non considerarsi subconcessione), al fine di rispettare le indicazioni di cui all'articolo 22.
3. Per le sole attività di somministrazione dei pasti, si prevede la possibilità del subappalto in completa collaborazione con le eventuali indicazioni dell'Amministrazione;
4. È vietata la cessione del contratto, pena la immediata risoluzione dello stesso ed il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione comunale.
5. 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.

ART. 5 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE, TRASPORTO DEI PASTI E CONSEGNE

CENTRO COTTURA

È fatto obbligo alla ditta appaltatrice di utilizzare per tutta la durata dell'affidamento, 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 servizio, che dovrà essere ubicato in una località distante massimo 45 minuti, con riferimento alla sede municipale sita in Piazza Umberto I civ. 1 calcolati mediante il portale www.viamichelin.it, "percorso più rapido (tempo)" tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" approvate con D.G.R. Veneto n. 1663 del 12.11.2018, fermo restando quanto previsto nel presente Capitolato nonché nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

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

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 quindici giorni prima dell'avvio del servizio dal nuovo centro cottura.

La Ditta dovrà inoltre 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 della concessione e tale centro di cottura dovrà essere ubicato in una località distante massimo 90 minuti, con riferimento alla sede municipale di Fontaniva sita in Piazza Umberto I, civ. 1, 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 alla suddetta comunicazione 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.

Rimane in capo all'aggiudicatario l'attuazione del piano di autocontrollo presso il centro cottura dell'Appaltatore e presso tutte le sedi di mensa scolastica servite, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni;

ART.6 - VEICOLAZIONE DEI PASTI

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.

Saranno esclusi i contenitori in polistirolo.

I contenitori devono essere in materiale coibentante, all'interno dei quali sono collocati contenitori tipo 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.

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.

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

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. 33 (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 dovranno 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.

TEMPI DI TRASPORTO E DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il trasporto e la relativa consegna dei pasti forniti in linea fresco/caldo devono iniziare immediatamente dopo la loro produzione, preparazione e confezionamento; i pasti devono giungere nei vari plessi scolastici entro 45minuti dall'inizio del trasporto.

I pasti dovranno pervenire nei vari plessi scolastici con un anticipo massimo di 60 minuti rispetto all'orario fissato per la mensa.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, il concessionario deve provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, ad integrare il numero dei pasti, decorsi inutilmente i quali si applicherà la penale di cui all'art. 29.

SMALTIMENTO RIFIUTI

Il concessionario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici utilizzati dalla stessa per il trasporto dei pasti.

Il concessionario deve fornire all'utenza chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata provvedendo allo smaltimento del materiale a perdere negli appositi cassonetti messi a disposizione da Etra e posizionati in Via Montegrappa, per la scuola primaria Battisti e di fronte alla scuola della primaria F. Filzi.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito), se le condizioni igieniche lo consentono e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono

essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, la Concessionaria deve condividere con l'Amministrazione Comunale un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc..

ART. 7 – CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

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

Nella preparazione dei pasti, il concessionario dovrà preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n. 6 del 1/3/2002).

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: è consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga adeguatamente rappresentata.

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

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

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva;

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

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

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

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

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

Riso: il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arboreo, Vialone etc.

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

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

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

Si sconsiglia l'uso di primizie di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche.

Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

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

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

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelle preconfezionati.

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

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

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

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

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

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monopedico.

Conserven e semiconserven alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Condimenti: sono da utilizzare:

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

L'Appaltatore è comunque obbligato ad accettare le eventuali variazioni del menù che venissero richieste dall'Amministrazione e/o imposte nel corso del contratto da parte dell'Ulss n. 6 Euganea.

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n. 134 del 11 giugno 2010 e Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità della ristorazione scolastica del 2017 (ed eventuali successive modifiche).

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 del 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);

nell'espletamento del servizio, il concessionario deve attenersi scrupolosamente alle norme suindicate ed inoltre deve:

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

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, 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. 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. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purchè, 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: arrostiti, brasati e bolliti. È 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.

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.

È 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".

Il concessionario 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 identificate correttamente e collocate separatamente.

La Ditta dovrà attenersi a quanto previsto dalle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto.

Gli imballaggi devono rispettare le specifiche tecniche di base previste dai CAM, Allegato 1, paragrafo 5.3.6, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.,

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 il concessionario.

Prima dell'inizio del servizio il concessionario deve inviare all'Ufficio Comunale competente l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, i nominativi dell'azienda fornitrice, il nome commerciale dei prodotti utilizzati, le schede tecniche.

Le schede tecniche di prodotto, devono contenere le caratteristiche qualitative/commerciali (peso e/o pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ingredienti, specifiche sugli allergeni, etc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, etc.), le caratteristiche nutrizionali, e altre informazioni utili a qualificare il prodotto.

Nel rispetto dei CAM, Allegato 1, paragrafo 5.5.1, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i., 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.

ART. 8 - MENU' E TABELLE DIETETICHE – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

I menù presentati dal concessionario dovranno ottenere la **validazione** del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente per territorio, previa richiesta da parte della Ditta stessa. **Prima dell'avvio del servizio** il concessionario sarà tenuta ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Amministrazione Comunale, la

Commissione mensa e il concessionario. Il concessionario si impegna a soddisfare, entro 48 ore dal ricevimento della comunicazione, le richieste formulate, anche attinenti a variazioni di menù.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

Per la predisposizione del menù, si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2014;
- predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, sulla base delle seguenti indicazioni generali:
- adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- differenziazione per classi di età: 6 – 11 anni (Scuola Primaria menù strutturato **su almeno 4 settimane a rotazione**;
- stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
- descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- i pasti dovranno essere completi di:
 - n. 1 primo piatto;
 - n. 1 secondo piatto;
 - n. 1 contorno;
 - frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert);
 - acqua naturale in caraffe utilizzando l'acqua potabile disponibile nelle scuole (indicativamente almeno una caraffa da un litro ogni 6 pasti);
 - pane.
- possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
- capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;
- predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni;
- adozione della scelta unica del 1° e del 2° piatto e presenza di due contorni di verdura, di cui uno cotto e uno crudo;
- **in caso di uno o due rientri settimanali**, fornitura, oltre al pasto completo, del **piatto unico bilanciato** dando la possibilità di scegliere tra un piatto unico di primo e un piatto unico di secondo;
- come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno), può essere fornito, in accordo con l'Amministrazione Comunale, il cosiddetto **piatto unico** che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure;
- in occasione del Natale e della Pasqua dovrà essere fornito ad alunni ed insegnanti, un dolce tipico di quella ricorrenza avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale;
- il concessionario fornirà, su specifica richiesta dell'Amministrazione Comunale, allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, secondo le seguenti indicazioni:
 - 2 panini farciti
 - 1 frutto di stagione e 1 banana
 - acqua minerale naturale in bottiglia di plastica da 50 cl
 - 1 fetta di torta artigianale
 - 1 bicchiere e 1 tovagliolo a perdere
 - Pane: totale circa 120 g
 - Farcitura: un panino con 30 g di formaggio da taglio
 - un panino con 30 g di prosciutto cotto

Il concessionario dovrà mettere a disposizione dell'utenza, con affissione alla bacheca scolastica e pubblicazione sul sito del Comune, degli Istituti Comprensivi e sul Portale web di cui al successivo art. 16) le seguenti informazioni:

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

La consegna di un menù diverso da quello comunicato alle famiglie, senza una comunicazione entro le 48 ore precedenti, sarà oggetto di penalità di cui all'art.29.

ART. 9 – DIETE DI TRANSIZIONE E DIETE SPECIALI

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

Dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, **un menù di transizione o "in bianco"**, così composto:

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

La dieta di transizione può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente **per un massimo di tre giorni consecutivi**, salvo presentazione di certificato medico. I genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di **dieta speciale** al concessionario e, per conoscenza, all'Ufficio comunale competente ed all'Istituto Comprensivo di appartenenza, compilando apposito modulo (Linee guida regionali, punto 6.2.1 modulo A Richiesta di dieta speciale per motivi sanitari) corredato da certificato medico (Linee guida regionali, punto 6.2.2 modulo B Esempio di certificato) attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire. Il concessionario provvederà ad adeguare il menù, mantenendolo il più possibile aderente al menù generale, con sostituzione degli alimenti/ingredienti e a trasmettere la documentazione (menù, tabelle dietetiche e ricettario) per la vidimazione al Sian e per conoscenza ai soggetti interessati.

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

Il prodotto finito dovrà essere confezionato in **vaschette monorazione**, in materiale biodegradabile e compostabile, in grado di garantire la sicurezza igienica del pasto attraverso termosaldatura delle vaschette con apposita pellicola, idonea al contatto con gli alimenti e dovrà essere conservato in contenitori a chiusura ermetica ad uso esclusivo, ben identificabili e opportunamente etichettati con

nome e tipologia di pietanza del pasto speciale. Il trasporto del pasto speciale dal centro di cottura alla mensa scolastica dovrà avvenire in contenitori termici ad uso esclusivo e ben identificabili.

Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti speciali deve essere adeguatamente formato e svolgere l'attività con scrupolo e sensibilità.

Il concessionario dovrà altresì assicurare diete speciali correlate ad esigenze etico-religiose o culturali su formale richiesta sottoscritta dai genitori degli utenti.

Per tutto quanto non previsto nel presente articolo si rinvia all'Allegato 6 delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" approvate con D.G.R. Veneto n. 1663 del 12.11.2018.

ART. 10 – MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Il concessionario dovrà provvedere alla produzione di pasti in **regime fresco-caldo**, da distribuire e somministrare in **multipartizione**.

Per la preparazione e cottura dei pasti, il concessionario dovrà osservare le seguenti indicazioni:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

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;
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con l'appassimento o tostatura delle verdure in poca acqua o brodo vegetale.

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

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

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

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura

dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. Il concessionario in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS competente.

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.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Fatto salvo quanto previsto al successivo art. 6, il concessionario dovrà provvedere allo smaltimento del cibo non consumato dagli utenti in conformità alla normativa vigente.

ART. 11 – LOCALI ED ATTREZZATURE

Il concessionario, per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato, avrà a disposizione i locali mensa, con annessi servizi, le attrezzature e gli arredi di proprietà del Comune presenti in ciascun plesso scolastico; si stabilisce sin d'ora che i beni mobili dati in uso si intendono accettati dal concessionario nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna.

Il concessionario è tenuto all'aggiornamento della registrazione ai sensi del Reg CE 852/2004 dei terminali di somministrazione secondo le modalità vigenti (attraverso SUAP).

Il concessionario si impegna all'uso corretto e diligente dei locali e degli arredi in dotazione che dovranno essere riconsegnati, al termine dell'affidamento, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, salvo la normale usura determinata dall'utilizzo. Saranno addebitati al concessionario eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni.

Il concessionario non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione del Comune, né utilizzare gli stessi per finalità diverse da quelle di cui al presente Capitolato.

ART. 12– SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il concessionario dovrà adibire al servizio di somministrazione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e/o distribuzione degli alimenti e sulle corrette modalità dello stesso (es. idoneo porzionamento ed impiattamento), nonché per quanto concerne la somministrazione di diete speciali e quantitativamente in grado di garantire il rapporto 1/60 alunni iscritti al servizio mensa, per ciascun punto di distribuzione all'interno del plesso.

La predisposizione delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli (collocazione sedie, tovaglette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli, brocche d'acqua potabile della rete idrica cittadina), la somministrazione dei pasti e le successive attività di sparcchiamento, riordino e pulizia di locali e attrezzature, avverranno a cura del personale del concessionario.

Tutto il materiale necessario allo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica sarà assicurato dal concessionario del servizio.

L'attività di somministrazione dei pasti dovrà essere garantita secondo le seguenti disposizioni:

- La distribuzione del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30 minuti;
- i giorni in cui viene servita la pasta dovrà essere servito anche il grana grattugiato;
- a ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure (aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone);

ART. 13 - LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Dovranno essere garantiti interventi di pulizia e igienizzazione dei locali mensa e delle attrezzature ivi presenti, da effettuarsi con proprio personale, mezzi e prodotti,

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguite con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

In particolare:

- Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
- i prodotti utilizzati per la disinfestazione devono essere a bassa tossicità, registrati presso il Ministero della Salute (rodenticidi, larvicidi, adulticidi e formulati in genere) e utilizzati, nel rispetto della legislazione vigente, con l'utilizzo delle tecnologie più avanzate per ottimizzare la quantità di principio attivo distribuito, garantendo il minimo impatto ambientale.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà farlo in momenti diversi da quelli della preparazione o distribuzione degli alimenti, in modo da ridurre/eliminare rischi di contaminazione crociata.

ART. 14 – EMERGENZE

In particolari circostanze, derivanti da cause di forza maggiore, come ad esempio guasti all'impianto idrico o altro, su richiesta, anche telefonica o via mail, delle scuole, l'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'autorità scolastica 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 controparte deve essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del quinto giorno antecedente 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.

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.

ART. 15- COMMISSIONE MENSA E RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "Commissione Mensa". Alle riunioni della Commissione Mensa il concessionario parteciperà con un proprio rappresentante.

L'attività della Commissione Mensa comprende l'osservazione e la verifica delle procedure e dell'andamento del servizio durante la distribuzione ed il consumo dei pasti.

Il controllo è esercitato da ciascun componente della Commissione con un massimo di due genitori alla volta, presenti contemporaneamente, in ogni singolo plesso.

L'attività di controllo presso i refettori non può interferire con il regolare svolgimento delle attività quotidiane e con l'igiene degli ambienti.

In particolare, i genitori componenti la Commissione Mensa sono obbligati a rispettare le seguenti disposizioni finalizzate a ridurre i rischi di contaminazione:

- muoversi nell'ambito del refettorio avendo cura di non intralciare il servizio;
- non entrare all'interno dell'area di somministrazione del servizio;
- non entrare in contatto diretto e indiretto con le sostanze alimentari e con le attrezzature utilizzate per il servizio;
- non procedere al prelievo di sostanze alimentari;
- limitare la durata della visita a quella del servizio;
- procedere all'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, dopo che sono stati serviti tutti gli alunni;
- non utilizzare i servizi igienici riservati al personale.

Il Comune comunica al concessionario l'elenco dei componenti della Commissione Mensa e gli eventuali aggiornamenti in corso d'anno.

La Commissione Mensa esercita attività di monitoraggio sul gradimento dei pasti erogati, avuto riguardo, in particolare al rispetto del menù, alla temperatura percepita, all'appetibilità delle pietanze somministrate, all'adeguatezza delle porzioni e al gradimento e/o percentuale di scarto (attraverso la compilazione di specifiche schede di valutazione da presentare all'Amministrazione Comunale a mezzo delle segreterie scolastiche) e costituisce tramite, nell'interesse dell'utenza, tra l'utenza stessa e l'Amministrazione Comunale.

Il concessionario metterà a disposizione dei componenti della Commissione Mensa, la modulistica per la valutazione del servizio, nonché eventuali corsi di formazione che si rendessero necessari in quanto previsti dalla normativa;

ART. 16- GESTIONE INFORMATIZZATA PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEI PAGAMENTI DA PARTE DELL'UTENZA

Viene richiesta la gestione informatizzata per la prenotazione dei pasti e l'incasso dei pagamenti da parte dell'utenza. Il concessionario dovrà attivare, a sua cura e spese, **entro e non oltre il 31.08.2022 e per l'intera durata del contratto**, un sistema informatizzato, multilingua, interamente WEB based, multi-servizi nativo. Gli utenti dovranno avere la possibilità di accedere ai servizi sia in modalità remota, attraverso la rete internet, sia tramite una APP appositamente predisposta e utilizzabile attraverso mobile devices.

Il servizio dovrà essere accessibile da parte dell'utenza tramite codice utente e password.

L'interfacciamento richiesto e la riscossione delle tariffe dei buoni pasto saranno a totale carico del concessionario.

Il sistema è finalizzato:

- alla gestione automatizzata delle iscrizioni al servizio;
- alla prenotazione giornaliera dei pasti compresa la gestione delle diete speciali
- alla gestione del processo relativo ai pagamenti da parte degli utenti in modalità pre-pagato;
- alla possibilità di accesso ai servizi da parte degli utenti in modalità remota, attraverso la rete internet e un'applicazione appositamente predisposta e utilizzabile attraverso mobile devices (PC, tablet, smartphone ecc.);
- a consentire al Comune la verifica della corretta attribuzione della tariffa dovuta da ogni singolo utente, oltre che la verifica del computo dei pasti fruiti da ogni alunno/insegnante.

I processi che il sistema dovrà gestire sono i seguenti:

- registrazione anagrafica, a carico della ditta, degli alunni utenti e degli adulti responsabili del pagamento, con attribuzione di codice utente;
- assistenza agli utenti per l'iscrizione/informazioni sul servizio mediante numero verde dedicato o altra modalità equivalente;
- iscrizione al servizio mediante **modulo iscrizioni on-line**, valevole per tutti gli utenti che debbono usufruire del servizio: alunni già presenti in anagrafica, nuovi ingressi, insegnanti, personale adulto avente diritto al pasto gratuito o meno, con possibilità di gestire in automatico il passaggio a fine anno alla classe superiore evitando una nuova iscrizione;
- elaborazione giornaliera delle prenotazioni dei pasti: ciascun utente, in base al calendario scolastico, ha di default il pasto prenotato in tutti i giorni in cui usufruisce del servizio;
- fornitura giornaliera, tramite email o telefono, da parte di ogni plesso scolastico al concessionario dell'elenco degli alunni prenotati e delle diete speciali o delle alternative al pasto;
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, ai sensi del Regolamento UE 2016/679;
- acquisto dei pasti da parte dei tutori responsabili degli utenti, in modalità pre-pagato;
- possibilità di richiedere un pasto in bianco mediante APP nativa e Portale WEB;
- gestione di eventuali esenzioni, totali o parziali, legate alla fascia ISEE o ai carichi familiari in accordo con i Servizi Sociali Comunali;
- gestione completa delle comunicazioni con i tutori, compreso l'invio gratuito dei solleciti di pagamento, in modalità multicanale, tramite invio di sms, email o cartacei, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie tramite codice utente, **nel rispetto della normativa sulla privacy**;
- il sistema di gestione informatizzata dovrà essere accessibile anche attraverso un link presente sul sito del Comune e consultabile costantemente in tempo reale;
- in ogni momento il sistema dovrà consentire anche al Comune di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze complessive e nominative – anche distintamente per plesso – il numero dei pasti forniti totale e parziale e per plesso, secondo le date ed i periodi desiderati. La piattaforma dovrà garantire la possibilità di visionare e classificare i dati secondo diverse esigenze:
 - per omogeneità di tariffe;
 - per omogeneità di dieta;
 - in ordine alfabetico;
 - suddivisi per scuole e classi;
 - per presenze giornaliere, diversificate per insegnanti e alunni;
 - per debito/credito residuo per singolo utente.
- **dovrà essere compatibile / integrabile con gli strumenti informatici del Comune e, comunque, non dovrà comportare costi aggiuntivi di implementazione/aggiornamento ai sistemi in dotazione presso gli uffici comunali.** Il Comune e gli Istituti Comprensivi dovranno essere abilitati ad utilizzare la base dei dati contenente le anagrafiche degli utenti iscritti al servizio, comprese eventuali variazioni in corso d'anno (attivazione o cancellazione di utenti, cambio di fascia del costo del pasto su espressa indicazione del Comune, modifica dati anagrafici e contatti telefonici, ecc.);
- funzioni di interfaccia per l'emissione massiva e automatica di fatture elettroniche;

- rilascio agli utenti nel rispetto della normativa fiscale vigente e con le modalità che saranno concordate prima dell'avvio del servizio, di certificazione dei costi sostenuti per la mensa ai fini delle detrazioni fiscali previste dalla legge;

Del sistema sopradescritto restano in carico al Comune le seguenti fasi:

- l'eventuale assistenza agli utenti, in fase di iscrizione;
- la definizione delle tariffe e delle eventuali esenzioni totali o parziali;
- la corresponsione della differenza tra il costo del pasto offerto in fase di gara, e quanto definito al punto precedente;
- la corresponsione del corrispettivo dei pasti degli insegnanti;
- eventuali comunicazioni alle famiglie mediante il sistema informatizzato messo a disposizione dal concessionario, che dovrà garantire la fornitura di messaggi SMS, e-mail o cartacei in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Comune per tutta la durata del contratto;
- la comunicazione al concessionario del calendario scolastico, della programmazione dei rientri pomeridiani e delle relative variazioni;
- la comunicazione al concessionario in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- la lettera informativa ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di fruizione del servizio;
- la verifica ed il controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema.

Compete al concessionario:

- la gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica comunale;
- l'inserimento e l'iscrizione, la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;
- la manutenzione, durante tutta la durata del contratto, del sistema informatizzato, nonché l'installazione e manutenzione di eventuali apparecchiature hardware o software ed il mantenimento di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del sistema presso un Internet Data Center avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni;
- il caricamento sul conto di ogni utente di eventuali importi residui che risultassero al termine della gestione effettuata nel corso dell'anno scolastico;
- la riscossione a proprio carico e rischio dei corrispettivi come definiti dal Comune, e la restituzione del saldo non usufruito;
- lo storno delle prenotazioni, con aggiornamento immediato dei dati nel sistema, in caso di disdetta della prenotazione del pasto **entro le ore 9:00** del giorno del consumo, previa comunicazione da parte della scuola;
- la gestione separata dei dati derivanti dalla rilevazione prenotazione pasti e dalle presenze degli utenti da quelli relativi agli insegnanti;
- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite email, SMS o altra modalità;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- i canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza e altri costi per tutta la durata del contratto;
- presenza di almeno n. 1 persona qualificata alle riunioni di presentazione del servizio di gestione informatizzata agli insegnanti e all'utenza, prima dell'inizio del servizio, nonché ad eventuali incontri con l'Amministrazione comunale o con la Commissione Mensa;
- la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema informatizzato;
- la formazione, in modalità "webinar" (n. 1 giornata formativa della durata indicativa di 4 ore, oltre assistenza gratuita su chiamata) del personale comunale e del personale degli Istituti comprensivi addetto all'utilizzo del sistema informatizzato per la comunicazione del numero dei pasti;
- realizzazione e pubblicazione sul Portale di opuscolo illustrativo delle modalità di funzionamento e pagamento dei pasti, in lingua inglese, francese e cinese (contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale);

- pubblicare sul Portale e rendere disponibili per la pubblicazione sul sito istituzionale del Comune e degli Istituti Comprensivi tutte le informazioni indicate, nel dettaglio, agli articoli precedenti con particolare riguardo a quanto previsto nella sezione dedicata al menù e le tabelle dietetiche.

La ditta dovrà garantire l'attivazione di **procedure alternative di emergenza** per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, non potranno in nessun caso essere ceduti, in tutto o in parte, a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti. Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del Comune di Fontaniva e che al termine del contratto il concessionario è tenuto a consegnarli a titolo completamente gratuito al Comune.

Prima della firma del contratto, il concessionario provvederà a nominare un Responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Il concessionario dovrà adottare e gestire il sistema informatico accollandosene ogni costo, comprensivo di licenze e software, senza creare alcun disservizio agli utenti e garantendo il controllo da parte del Comune, oltre a:

- installare il software sulle postazioni dell'ufficio Istruzione e garantire il suo aggiornamento, con le relative licenze;
- addestrare il personale comunale per le proprie competenze;
- garantire la migrazione dei dati anagrafici e la comunicazione all'utenza
- garantire l'assistenza telefonica all'Ente relativa al suddetto software, in orario di ufficio, per tutto il periodo di durata della presente concessione.

Eventuali disservizi causati dall'uso scorretto del sistema informatico esistente o dall'adozione di un nuovo sistema informatico saranno soggetti all'applicazione delle penali previste nel presente capitolato.

SICUREZZA, GESTIONE, CONSERVAZIONE DEI DATI E LEGGI IN MATERIA

Il sistema informatizzato dovrà inoltre garantire quanto segue:

- a) il programma deve rispettare le norme sull'accessibilità per i disabili (legge Stanca), pertanto deve essere certificato da apposito ente accreditato AgID;
- b) il sistema deve essere conforme alla L. 4/2004 e deve operare nel pieno rispetto del D.L. 196/2003 sul trattamento dei dati sensibili e della privacy, nonché del G.D.P.R. (General Data Protection Regulation), Regolamento UE 2016/67 in vigore dal 25 maggio 2018;
- c) la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata ISO 27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili;
- d) al fine di garantire idonei livelli di qualità del servizio nonché continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta deve essere certificata ISO 22301 per la continuità operativa, ISO 9001 per la gestione della qualità, ISO 27001 per la sicurezza delle informazioni (compresa disciplina de ISO 27017 e ISO 27018);
- e) il concessionario è tenuto a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del GDPR n° 679/2016, con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento al concessionario le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

ART. 17 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI PER L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La fatturazione, riferita alla sola eventuale integrazione economica della tariffa del buono pasto a carico dell'utenza, dovrà avere cadenza mensile e fare riferimento ai documenti di trasporto, specificando altresì il numero di pasti destinato agli studenti ed il numero di pasti destinati agli insegnanti e personale autorizzato per ciascun plesso scolastico.

I documenti di trasporto quotidianamente consegnati ad ogni plesso scolastico dovranno fare riferimento, come numero pasti consegnati, al numero di pasti ordinati risultanti dal sistema. In caso di difformità tra il totale dei pasti come risultante dai documenti di trasporto e/o dalle fatture e quanto

rilevato tramite sistema informatizzato, farà fede quest'ultimo ai fini del pagamento dell'integrazione di cui sopra.

Le fatture, intestate a Comune di Fontaniva, Piazza Umberto I Cod.fisc. 81000430280 Part.Iva 01545800284, devono riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), il CIG, gli estremi della Determinazione di affidamento del servizio e il seguente codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55: UFUAUW.

Nel caso di R.T.I. la fatturazione dovrà avvenire da parte di ciascuna impresa in proporzione alla sua quota percentuale di partecipazione al R.T.I. stesso. Il fatturato verrà comunque liquidato a favore della capogruppo.

La verifica di congruità sarà effettuata entro 30 giorni dalla data di ultimazione del servizio reso per il periodo di riferimento.

L'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento di quanto dovuto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del regolare documento contabile, che dovrà essere emesso entro 30 (trenta) giorni dall'attestazione di regolare esecuzione dei servizi svolti nel mese.

Si applica l'art. 48-bis del D.P.R. 29.9.1973, n. 602 e ss.mm.ii. ed il Decreto del Ministro dell'Economia e Finanze n. 40 del 18.1.2008, per cui il termine di cui al periodo precedente si intende sospeso per il tempo di 5 giorni ovvero di 5 e di 30 giorni stabilito dall'art. 3 del citato decreto n. 40/2008 per l'esecuzione degli adempimenti ivi previsti.

In caso di inadempienze da parte del concessionario, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 29. del presente capitolato.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

ART. 18 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) dovrà essere predisposto, nei soli casi di cui all'art. 4, dal concessionario in collaborazione con l'Amministrazione, prima dell'avvio del servizio.

Il concessionario dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo eventuale sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati, ed entro i termini previsti per la sottoscrizione del contratto.

In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.

Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi al contratto, al fine della predisposizione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.

ART. 19 TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE E DEL SUBAPPALTATORE

Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori di aziende che svolgono attività in regime di appalto o subappalto, devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 20 – PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE

Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.

L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione ed al Ministero delle Infrastrutture, per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un

provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Si applica l'art. 48-bis del D.P.R. 29.9.1973, n. 602 e ss.mm.ii. ed il Decreto del Ministro dell'Economia e Finanze n. 40 del 18.1.2008, per cui il termine di cui al periodo precedente si intende sospeso per il tempo di 5 giorni ovvero di 5 e di 30 giorni stabilito dall'art. 3 del citato decreto n. 40/2008 per l'esecuzione degli adempimenti ivi previsti.

Troverà inoltre applicazione, se del caso, quanto previsto ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra si intende interamente compensato tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico del concessionario, al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

ART. 21 – VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Il Comune si riserva il diritto di procedere con proprio personale, con personale appositamente incaricato o attraverso istituti/laboratori di effettuare i seguenti controlli del servizio di ristorazione:

- sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature;
- sul rispetto delle grammature;
- sul gradimento del pasto tramite rilevazione degli scarti in mensa;
- sulla modalità di conservazione degli alimenti;
- sulle modalità operative in fase di produzione;
- sul rispetto del Manuale di Autocontrollo HACCP;
- sul rispetto delle disposizioni presenti nel presente Capitolato Speciale;
- sul rispetto dei requisiti di qualità indicati in fase di aggiudicazione del servizio;
- sul rispetto delle disposizioni presenti nelle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" approvate con D.G.R. Veneto n. 1663 del 12.11.2018;
- sul rispetto della normativa inerente la sicurezza alimentare con particolare attenzione ai Regolamenti Comunitari.

I controlli igienico - sanitari e la verifica dell'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente.

Il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla distribuzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi di propri esperti ed eventualmente anche di rappresentanti della Commissione Mensa di cui all'art.15.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il concessionario verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Comune. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione e preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare.

Il concessionario è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, 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 (vedi art. 7).

Inoltre il concessionario dovrà provvedere a fornire al Comune opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la

fornitura degli stessi, eseguite a random almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fito sanitari sui vegetali, aflatossine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.

Il concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4°C, per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Ristorazione scolastica – Comune di Fontaniva - Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero da laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 7, verrà applicata la penalità di cui all'art. 29. Le spese delle analisi sono a carico del concessionario nel numero massimo di 1 (uno) per anno, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune. Il Comune si riserva di effettuare ulteriori analisi nel corso di ciascun anno contrattuale. In caso di esito positivo saranno sempre poste a carico del concessionario.

Il concessionario deve, ovviamente, implementare il piano di autocontrollo HACCP e rispettare ogni altra normativa di settore.

La Ditta, infine, si impegna a collaborare e a fornire, su semplice richiesta del Comune, tutti i dati relativi al personale impiegato (ccnl, inquadramento, livello, ore, scatti di anzianità, nonché costo della manodopera) per l'esecuzione del contratto.

ART. 22 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto:

- i pasti sono in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno;
- non sono rispettate le temperature di sicurezza;
- le pietanze presentano problemi di mancato rispetto al menù.

Il concessionario dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

In caso di mancata consegna, ritardo, mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, ovvero difformità di temperatura o tipologia, l'Amministrazione Comunale provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 29.

ART. 23 – ESECUZIONE IN DANNO

Qualora il concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dal concessionario stessa, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.

Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattative, sugli eventuali crediti del concessionario ovvero, in mancanza, sulla garanzia definitiva che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrata.

ART. 24 – PERSONALE E FORMAZIONE – CLAUSOLA SOCIALE

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato il concessionario avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a

livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto del contratto stesso).

Il Comune potrà richiedere al concessionario in qualsiasi momento l'esibizione della documentazione al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia retributiva, previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale in servizio, nonché in materia di formazione ed aggiornamento del personale.

Tutto il personale dipenderà ad ogni effetto dall'impresa e dovrà essere dotato di vestiario di servizio.

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

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

Prima dell'inizio del servizio dovrà essere trasmesso all'Amministrazione l'elenco del personale impiegato, con indicazione di qualifica e livello di inquadramento, nonché la dichiarazione della Ditta affidataria attestante l'assenza delle sentenze di condanna di cui al paragrafo precedente in capo a tutto il personale addetto al servizio.

Ogni variazione del personale impiegato dovrà essere comunicata all'Amministrazione comunale con preavviso di 3 giorni.

Il concessionario dovrà garantire l'immediata sostituzione del personale addetto laddove assente per motivi di ferie, permessi, malattia o su espressa e motivata richiesta del Comune.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente Capitolato Speciale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti, e dovrà essere adeguatamente formato sui vari aspetti della refezione collettiva 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;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura

nonché su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;
- per dietisti e nutrizionisti: nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, diabetici, per malattie cardiovascolari, osteoporosi ecc.

CLAUSOLA SOCIALE:

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo

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

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

Refettorio di FONTANIVA:

n° 1 addetto liv. c – 2,5 h/sett

n° 1 addetto liv. a2 – 4,5 h/sett

n° 3 addetti liv. b - 5,5 h/sett

Refettorio SAN GIORGIO IN BRENTA:

n° 2 addetti liv. a2 – 4,5 h/sett

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

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

ART. 25 - REFERENTE DEL SERVIZIO E PERSONALE DEDICATO AL CONTROLLO (sicurezza igienica ed aspetti dietetici) - RESPONSABILE DELLA QUALITA'

La responsabilità ed il coordinamento del servizio ed i rapporti con il Comune saranno affidati ad un incaricato di pluriennale esperienza e qualifica professionale adeguata al servizio di ristorazione, designato dal concessionario, il cui nominativo dovrà essere comunicato per iscritto prima dell'avvio del servizio. In caso di RTI si chiede che il Referente sia comunque unico.

Il Referente dovrà essere reperibile dalle ore 08:30 alle ore 13:30 dal lunedì al venerdì.

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

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

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

In caso di assenza o impedimento temporaneo del Referente (ferie, malattia, ecc.), il concessionario deve provvedere alla sua sostituzione con altro Soggetto, avente pari competenze, e darne immediata comunicazione al Comune.

Il concessionario garantisce la presenza di un Dietista o di un Nutrizionista, in possesso dei requisiti per l'esercizio della professione (titolo di studio, esame di Stato, iscrizione all'albo/ordine professionale) e di adeguata esperienza nell'ambito di servizi di ristorazione scolastica in realtà paragonabili a quello del Comune di Fontaniva.

Prima dell'avvio del servizio, il concessionario dovrà produrre recapiti telefonici e mail del Referente del servizio e del Dietista o Nutrizionista.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio, il concessionario dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale il nominativo del Responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. 26 – 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 aver ricevuto dal concessionario la seguente documentazione **in formato digitale**:

- 1) documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciato dall'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) copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;
- 3) documentazione relativa all'aggiornamento della registrazione sanitaria dei terminali di somministrazione;
- 4) copia della carta di circolazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- 5) menù con le caratteristiche di cui agli artt. 8 e 9;
- 6) nominativo del Responsabile del Trattamento dati ai sensi del Regolamento UE 2016/679, ex art. 37;
- 7) Documento Unico di Valutazione dei Rischi di cui all'art. 18 sottoscritto dal Rappresentante del Comune e del concessionario, e dagli altri datori di lavoro (Istituti Scolastici);
- 8) elenco del personale impiegato, con i contenuti di cui all'art. 24;
- 9) recapiti telefonici e mail del Referente del Servizio di cui all'art. 25;
- 10) copia conforme della polizza specificata al successivo art. 28;
- 11) garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 30.

ART. 27 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE/SUBAPPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI – CIG DERIVATO

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

Il CIG da utilizzare è quello "attribuito" alla gara e riportato nel bando.

ART. 28 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

È obbligo dell'Appaltatore stipulare:

A. Una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (RCT) avente:

- 1) per oggetto il medesimo oggetto del presente affidamento;
- 2) un massimale unico per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (Euro cinque milioni/00);

Il contratto dovrà altresì prevedere le seguenti clausole:

- l'equiparazione ai terzi di collaboratori, volontari, stagisti, soci di cooperative ed in genere ogni e qualsiasi figura non rientrante nella garanzia RCO di cui sotto in caso di danni subiti in occasione di lavoro e/o servizio
- l'inclusione della responsabilità civile "personale" dei prestatori di lavoro del gestore, compresi gli addetti appartenenti a tutte le figure professionali previste, ai sensi delle vigenti normative di materia di lavoro, soci lavoratori di cooperative, tirocinanti ed ogni e qualsiasi altra persona fisica al servizio dell'appaltatore nell'esercizio delle attività svolte
- i danni provocati alle strutture e alle cose mobili di proprietà del Comune, che il gestore ha in consegna e/o custodia con un sotto limite non inferiore a € 25.000,00 (Euro venticinquemila/00);
- la responsabilità civile incrociata ed il sub-appalto (solo in caso di sub-appalto);
- i danni derivanti da confezionamento, somministrazione, distribuzione e smercio di prodotti in genere compresi gli alimentari. L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati entro un anno dalla somministrazione e/o consegna avvenuti durante la validità della polizza con esclusione dei danni dovuti a difetto originario del prodotto. Relativamente ai generi alimentari di produzione propria somministrati nell'ambito delle mense o in altri ambiti in connessione con il presente servizio, l'assicurazione dovrà comprendere anche i danni dovuti a difetto originario del prodotto;

- i danni da incendio delle cose dell'appaltatore o dallo stesso detenute causati a terzi compresi gli Istituti Scolastici con un sotto limite per sinistro e per anno non inferiore a € 250.000,00 (€ duecentocinquanta mila);
- B. Una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso dipendenti (RCO) avente un massimale per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (Euro cinque milioni/00) con sotto limite per persona lesa non inferiore a € 1.500.000,00 (Euro un milione cinquecentomila/00).

Entrambe le coperture di cui sopra dovranno essere contratte nella forma "loss occurrence". Il testo delle polizze, riportanti le garanzie sopra richieste, dovrà essere sottoposto in bozza al Comune ed acquisire il preventivo assenso dello stesso prima della loro sottoscrizione.

Le polizze dovranno essere stipulate espressamente per il presente contratto e dovranno essere presentate in originale, debitamente quietanzate prima dell'avvio del servizio. I successivi pagamenti del premio assicurativo dovranno essere giustificati presentando la quietanza riportante la data di pagamento. Le polizze dovranno riportare espressamente un periodo di mora dei pagamenti di rinnovo annuale di 30 giorni, con obbligo per l'assicuratore di tenere in copertura la polizza per un ulteriore periodo di 30 giorni dalla scadenza della prima mora. L'Appaltatore non potrà esercitare alcuna attività nell'eventuale periodo di scopertura assicurativa. Le eventuali franchigie e/o scoperti presenti in polizza non potranno essere opponibili alla Stazione Appaltante.

In alternativa alla stipulazione delle polizze che precedono, l'Appaltatore potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche i servizi previsti dal presente contratto e precisando che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 5.000.000,00 (Euro cinque milioni/00) per RCT ed RCO. L'Appaltatore si impegna a fornire al Comune le copie delle quietanze del pagamento dei premi entro 30 giorni dalle scadenze contrattuali annuali.

ART. 29 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale avrà il diritto di applicare le seguenti penalità:

Riferimenti al Capitolato	Tipologia inadempimento / inosservanza / difformità	Penale
	mancato avvio del servizio alla data comunicata dal Comune	Euro 400,00.= per ogni giorno di ritardo;
Artt. 10	mancata applicazione delle misure, delle ordinanze e dei protocolli sicurezza Covid 19	Euro 250,00.= per ogni inosservanza
Art.5	mancata consegna dei pasti dovuta a qualsiasi causa o di mancata sostituzione o integrazione dei pasti (ove il concessionario non provveda entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a consegnare, sostituire o integrare i pasti contestati)	Euro 500,00.= per ogni inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
Artt. 5 e 22	per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite	Euro 500,00 per ogni inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
Art. 8	consegna di menù diverso da quello previsto	Euro 500,00. per ogni inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
Art. 9	per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco)/ per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste	Euro 500,00.= per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria
Art. 7	per qualità delle derrate non rispondenti a quanto previsto, per qualità merceologica ed organolettica, per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico	Euro 500,00.= per ogni inosservanza
Art. 8	grammature dei cibi non corrispondenti a quanto previsto	Euro 300,00.= per ogni inosservanza
Art. 9	in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura principale e su quello alternativo eventualmente indicato in sede di offerta	Euro 500,00.= per ogni inosservanza
Art. 25	mancata reperibilità del Referente del servizio negli orari di competenza	Euro 50,00.=
Art. 24	in caso di impiego, anche temporaneo, di personale carente dei requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti o non adeguatamente formato	Euro 500,00.= per ogni inosservanza
Art. 24	comportamento scorretto e/o lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità dei minori, del personale scolastico e di chiunque altro presente nei locali mensa, per qualsiasi motivo, da parte del personale del servizio	Euro 500,00.= per ogni episodio
Art. 5	mancata comunicazione ogni eventuale variazione relativa al centro cottura	Euro 1.000,00.=
	in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto	Euro 1.500,00.= per ogni inosservanza
Art. 6	contenitori non conformi	Euro 500,00 per ogni inosservanza
Art. 10	per mancato approntamento del campione	Euro 500,00.= per ogni inosservanza
	rinvenimento di corpo estraneo nel pasto/ per somministrazione di alimenti contaminati o scaduti	Euro 1.500,00.= per ogni irregolarità, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria
Art. 13	mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali	Euro 1.000,00.= per ogni inosservanza
Art. 16	mancata disponibilità o funzionamento del software alla data di avvio del servizio e per ogni giorno di ritardo	Euro 1.000,00.=
Art. 16	assenza dei contenuti e/o delle funzionalità richieste per il Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pagamenti da parte dell'utenza ovvero modalità di funzionamento diverso e/o peggiorativo, non concordato con l'Amministrazione Comunale	Euro 1.000,00.= per ogni difformità
	non conformità dei prodotti in "tessuto-carta" e dei prodotti per la pulizia in genere a quanto stabilito in capitolato e dai CAM	Euro 300,00.= per ogni difformità
	in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi	Euro 1.000,00.= per ciascuna omissione

Art. 24	Trasmissione dati relativi al personale	Euro 50,00.= per ogni giorno di ritardo
Art. 29	mancato rispetto del "Progetto di assorbimento del personale" presentato in sede di gara	Euro 1.500,00.= per ciascuna violazione
	per ogni altra inadempienza, disservizio ed inefficienza derivanti da fatto imputabile al concessionario in rapporto alla gravità del fatto	Euro 500,00.= per ciascuna inadempienza, disservizio, inefficienza

Si precisa che nella descrizione delle suddette penali, ai fini del computo delle stesse, le parole "ogni inosservanza e/o difformità" si intendono riferite a ciascun plesso scolastico.

L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa dell'Amministrazione comunale nei confronti del concessionario per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali il concessionario rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempienza.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite mail o PEC) e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe e/o per eseguire le prestazioni.

Si procederà al recupero della penalità da parte del concessionario con versamento entro 15 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della notifica, al Tesoriere Comunale.

Il concessionario non potrà sospendere il servizio con una sua decisione unilaterale nemmeno nella ipotesi in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione Comunale. La sospensione del servizio unilaterale costituisce grave inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto. Restano a carico del concessionario tutti gli oneri derivanti da tale risoluzione.

Qualora si verificassero, da parte del concessionario, inadempienze e/o gravi negligenze riguardo agli obblighi contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere, trattenendo la garanzia definitiva e, fermo restando il diritto al risarcimento degli ulteriori danni.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi al concessionario con PEC, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- comportamento gravemente scorretto verso l'utenza da parte del personale del concessionario adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, dopo la terza contestazione;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte del concessionario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento di produzione pasti;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- carenze gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- mancata reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi da ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- nel caso in cui il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010;
- subappalto del servizio senza preventiva autorizzazione o non dichiarato in sede di offerta;
- fallimento o concordato preventivo, salvo diverse disposizioni legislative;
- impiego di personale non in possesso dei requisiti prescritti agli artt. 24 e 25 del presente capitolato, dopo la prima contestazione;
- mancato rispetto del "Progetto di assorbimento del personale" presentato in sede di gara e previsto all'art. 24 del presente capitolato, dopo la prima contestazione;
- qualsiasi cambiamento del centro cottura (es.: sede, caratteristiche, attrezzature...) tale che se dichiarato in sede di partecipazione alla gara, avrebbe comportato la non aggiudicazione;

- mancato rispetto di quanto offerto in sede di gara e oggetto di specifica valutazione per l'attribuzione del punteggio qualitativo;
- inosservanza degli obblighi previsti dall'art.36.

In tutti i casi di risoluzione del contratto e, qualora non sottoscritto, di decadenza dall'aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di compensare l'eventuale credito del concessionario con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili all'Amministrazione

ART. 30 - GARANZIA DEFINITIVA

Per la sottoscrizione del contratto il concessionario deve costituire, ai sensi dell'art. 103 del D.lgs 50/2016, una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, del D.Lgs 50/2016 pari al 10 per cento del valore della concessione. Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. 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 garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, per la garanzia provvisoria.

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".

ART. 31 - REVISIONE PREZZI

I corrispettivi del servizio rimarranno invariati per il primo e secondo anno contrattuale.

A partire dal terzo anno contrattuale, il concessionario avrà facoltà di richiedere, senza effetto retroattivo, un adeguamento dei prezzi. In tal caso, la richiesta dovrà essere accompagnata da documentazione atta a giustificare l'aumento dei prezzi e pervenire a mezzo PEC entro il 31 luglio di ciascuna annualità successiva alla seconda (ai fini del presente articolo l'annualità deve essere intesa come anno scolastico).

La revisione dei prezzi, regolata dall'art. 106 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016, avverrà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento. I prezzi verranno aggiornati in conformità alle

variazioni dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), prendendo come riferimento la media delle variazioni percentuali dell'anno precedente.

L'adeguamento dei prezzi avrà effetto dal mese di settembre e si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta documentata di adeguamento verrà confermato l'ultimo prezzo fissato.

In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi, non è considerata circostanza imprevedibile di cui all'art. 1664 del Codice Civile, la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

ART. 32 – RECESSO

L'Amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi da comunicarsi al concessionario per Posta Elettronica Certificata e portando a termine l'anno scolastico eventualmente in corso, qualora, durante il periodo di vigenza del contratto dovesse essere costretta a rimodulare sostanzialmente il servizio di ristorazione scolastica, con modalità difformi, per esigenze dovute ad eventuali riorganizzazioni scolastiche o per il venir meno della richiesta, ovvero ritenesse di costituire altre modalità di servizio della ristorazione scolastica.

Dalla data di efficacia del recesso, il concessionario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.

Troverà inoltre applicazione quanto previsto ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

Qualora in vigenza di contratto intervenga una convenzione stipulata da Consip S.p.A. o da altro soggetto aggregatore di riferimento, troverà applicazione quanto previsto dall'art. 1, comma 13 del D.L. 95/2012 e ss.mm.ii.

ART. 33 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

Il concessionario, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

Ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'aggiudicatario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione richiesti nel Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del d.p.c.m n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 34 – SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

Trova applicazione quanto previsto all'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile o penale della Ditta per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 35 – CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa al presente contratto è competente in via esclusiva il Foro di Padova.

ART. 36 – PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA – CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI

La Ditta affidataria prende atto e si impegna ad osservare le disposizioni e gli obblighi contenuti nel Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2021 - 2023, approvato con delibera reperibile sul sito internet comunale alla voce "Amministrazione Trasparente - Disposizioni generali".

L'impresa si impegna, altresì, ad osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti adottato ai sensi dell'art. 54 del D.Lgs. n. 165/2001 e del D.P.R. n. 62/2013.

La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi del precedente art. 29.

ART. 37 - NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR)

L'aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere i dati e le informazioni di cui venga in possesso e a conoscenza e di non divulgarli in alcun modo o in qualsiasi forma, di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto; tale obbligo sussiste anche per tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del contratto.

L'aggiudicatario si impegna a rispettare quanto previsto dal Regolamento U.E (GDPR 2016/679) in materia di dati personali. I trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel rispetto delle misure di sicurezza. Con la sottoscrizione del contratto le parti dichiarano di essersi reciprocamente comunicati oralmente tutte le informazioni previste dalla medesima normativa, ivi comprese quelle relative ai nominativi del responsabile e del titolare del trattamento e delle modalità di esercizio dei diritti dell'interessato, relativi ai dati personali e ad altri diritti previsti dalla normativa.

ART. 38 -27 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Il contratto è risolto immediatamente e automaticamente qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252. In tal caso sarà applicata, a carico dell'impresa oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale del 10% del valore del contratto, salvo il maggior danno. Ove possibile, le penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo delle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

ART. 39 - DISPOSIZIONI FINALI

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto previsto:

- dal presente Capitolato;
- dal D.Lgs. 50/2016 limitatamente agli articoli applicabili ai servizi dell'Allegato IX, art. 142, comma 5 nonies e a quelli espressamente richiamati nel presente Capitolato;
- dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" approvate con D.G.R. Veneto n. 1663 del 12.11.2018;
- alla Legge 28 dicembre 2015, n. 221;
- dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004;
- dalla Legge n. 283/1962;
- dal D.P.R. n. 327/1980;
- dalla L.R. n. 41/2003;
- dalla L.R. n. 6/2002;
- dal D.Lgs. n. 81/2008;
- dal "Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture".