



PROVINCIA DI TREVISO

STAZIONE UNICA APPALTANTE
AREA BENI E SERVIZI

COMUNE DI FONTE



Provincia di Treviso
CAP. 31010 - Via Monte Grappa, 17

LOTTO N. 6 - COMUNE DI FONTE

CAPITOLATO SPECIALE

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2025

CIG: 91183994E5

INDICE

ART.	1	OGGETTO DELL'APPALTO
ART.	2	DURATA DELL'APPALTO
ART.	3	IMPORTO DELL'APPALTO
ART.	4	CENTRO DI COTTURA
ART.	5	A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
ART.	5.1	REQUISITI DEGLI ALIMENTI
ART.	5.2	MENU' E TABELLE DIETETICHE - INFORMAZIONE AGLI UTENTI
ART.	5.3	DIETE DI TRANSIZIONE E DIETE SPECIALI
ART.	5.4	MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART.	5.5	MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI
ART.	5.6	LOCALI ED ATTREZZATURE
ART.	5.7	SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
ART.	5.8	LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
ART.	5.9	UTENZE E RIFIUTI
ART.	5.10	PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEденZE ALIMENTARI
ART.	5.11	COMMISSIONE MENSA E RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO
ART.	5.12	CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART.	5.13	GESTIONE INFORMATIZZATA PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEI PAGAMENTI DA PARTE DELL'UTENZA
ART.	5.14	FATTURAZIONE E PAGAMENTI PER L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
ART.	5.15	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
ART.	5.16	TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE E DEL SUBAPPALTATORE
ART.	5.17	PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE
ART.	6	VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO
ART.	7	CONSEGNE INACCETTABILI
ART.	8	CONTINUITA' DEL SERVIZIO
ART.	9	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	10	PERSONALE E FORMAZIONE - CLAUSOLA SOCIALE
ART.	11	REFERENTE DEL SERVIZIO
ART.	12	ESECUZIONE ANTICIPATA IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	13	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART.	14	RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
ART.	15	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	16	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	17	REVISIONE PREZZI
ART.	18	RECESSO
ART.	19	CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	20	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	21	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	22	DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART.	23	CONTROVERSIE
ART.	24	PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA -
ART.	25	CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR)
		DISPOSIZIONI FINALI
		CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO
		ALLEGATI - PLANIMETRIE PLESSI SCOLASTICI
		- DUVRI
		- ELENCO ATTREZZATURE REFETTORI SCOLASTICI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica del Comune di FONTE, a ridotto impatto ambientale, per il periodo dal 01.09.2022 al 31.08.2025.

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).

Si precisa che le Linee di indirizzo regionali, richiamate in più parti del presente Capitolato, non hanno carattere cogente ma costituiscono principi guida per lo svolgimento del servizio.

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 buoni 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.

Si precisa inoltre che per tutta la durata dell'attuale emergenza sanitaria da pandemia Covid-19 devono essere prioritariamente rispettate le condizioni di svolgimento del servizio secondo quanto previsto dalle specifiche disposizioni emergenziali vigenti, anche se eventualmente in conflitto con le disposizioni generali del presente capitolato. Lo svolgimento con tali particolari modalità sarà concordato con l'Amministrazione Comunale e verrà valorizzato al prezzo offerto in sede di gara, che rientra tra l'opzione in aumento di cui al successivo art. 2.

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

TIPOLOGIA SCUOLA	ISTITUTO COMPRENSIVO DI SAN ZENONE DEGLI EZZELINI	INDIRIZZO PLESSO	
primaria	“E. de Amicis”	Via Monte Grappa n. 30	Fonte
Secondaria I grado	“Sante Zanon”	Via Monte Grappa n. 45	Fonte

La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a svolgere il servizio, alle medesime condizioni economiche e contrattuali, anche in sedi diverse da quelle indicate, a seguito di eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici, o dell'attivazione del servizio in altri plessi, sempre nell'ambito territoriale comunale, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale legati al trasferimento di attrezzature e dotazioni dei refettori (carrelli, scaldavivande, lavastoviglie, utensili, stoviglie e quant'altro necessario per il funzionamento del servizio, inclusi eventuali allacciamenti).

L'attivazione di tale opzione avverrà, di volta in volta, con un preavviso di almeno 15 giorni naturali e consecutivi, mediante PEC.

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.

Di seguito vengono forniti i dati relativi a giornate di erogazione del servizio ed orari previsti per la ristorazione, nonché al numero di iscritti e frequentanti la mensa scolastica nell'A.S. 2021/2022 (stima).

PLESSO SCOLASTICO		PAUSA PRANZO		GIORNI DI RIENTRO	UTENTI ISCRITTI AL SERVIZIO (ALUNNI + insegnanti) 2021/2022 (stima)	NR. PASTI EROGATI A.S. 2021/2022 (stima)
		DALLE ORE	ALLE ORE			
Primaria	“E. de Amicis”	13:00	14:00	martedì	106+5	3.441
Primaria	“E. de Amicis”	13:00	14:00	giovedì	84+5	2.670
Secondaria	“Sante Zanon”	13:05	14:05	martedì giovedì	71+4 71+4	4.575

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

- fornitura derrate alimentari (vedi art. 5.1);
- predisposizione menù e informazione agli utenti (vedi art. 5.2);
- preparazione diete di transizione e diete speciali (vedi art. 5.3);

- preparazione e cottura dei pasti (vedi art. 5.4);
- confezionamento e trasporto dei pasti (vedi art. 5.5);
- gestione dei locali mensa e delle annesse attrezzature (vedi art. 5.6);
- somministrazione dei pasti (vedi art. 5.7);
- lavaggio stoviglie e attrezzature e pulizia locali (vedi art. 5.8);
- raccolta e gestione rifiuti + iniziative contro lo spreco alimentare (vedi artt. 5.9 e 5.10);
- gestione informatizzata delle prenotazioni e dei pagamenti (vedi art. 5.13).

ART. 2 - DURATA E OPZIONI

Il contratto avrà durata di 3 (tre) anni, con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025, fatta salva la necessità di una decorrenza successiva per esigenze straordinarie non dipendenti dalla volontà dell'Ente, ovvero qualora l'espletamento della gara e/o l'esecuzione dei successivi controlli si protragano oltre il termine.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, da comunicarsi alla Ditta mediante PEC almeno 30 giorni naturali e consecutivi prima della naturale scadenza, di rinnovare il contratto alla sua scadenza per un periodo di 3 (tre) anni e agli stessi patti, prezzi e condizioni. Nel caso in cui l'Amministrazione comunale non intenda avvalersi di tale facoltà, la Ditta rinuncia espressamente sin d'ora a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.

L'Amministrazione comunale si riserva, in base all'art. 106, comma 1, lettera a), del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., la facoltà di aumentare le prestazioni, nei limiti del 20% dell'importo contrattuale o di diminuirle nei limiti del 20% dell'importo contrattuale, ivi inclusa la maggiorazione costo pasto "COVID" quantificata nel 10% dell'importo del costo pasto offerto. 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.

ART. 3 - IMPORTO

L'importo stimato a base di gara è pari ad Euro 147.466,80.= IVA esclusa, come di seguito determinato:

TIPOLOGIA DI PASTI	NUMERO PASTI ANNUI 2021/2022 (stima)	NUMERO PASTI PER L'INTERO PERIODO	COSTO PASTO	COSTO TOTALE PER L'INTERO PERIODO
SCUOLE PRIMARIE	5.806	17.418	€ 4,60	€ 80.122,80
INSEGNANTI primarie	305	915	€ 4,60	€ 4.209,00
SCUOLA SECONDARIA	4.331	12.993	€ 4,60	€ 59.767,80
INSEGNANTI secondaria	244	732	€ 4,60	€ 3367,20
TOTALE				€ 147.466,80

Non ci sono oneri della sicurezza.

Durante il periodo di emergenza epidemiologica covid-19 viene previsto un **aumento del 10%** sul prezzo di aggiudicazione per i maggiori costi. Tale prestazione, eventuale, rientra tra le opzioni in aumento di cui all'articolo precedente.

L'importo complessivo dell'appalto, idoneo a divenire contratto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016, è di Euro 353.920,32.= IVA esclusa (comprensivo del rinnovo opzionale di tre anni e dell'opzione in aumento o in diminuzione del 20% dell'importo contrattuale ex art. 106, 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 - CENTRO DI COTTURA

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente contratto, la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare un centro di cottura dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata del contratto, con la necessaria potenzialità per la produzione dei pasti del presente servizio.

Il centro cottura dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza dalla sede Municipale 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.

Il Comune, attraverso propri incaricati, si riserva di effettuare verifiche presso il centro indicato per il controllo del rispetto di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato speciale e suoi allegati o previste dalla normativa vigente.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a comunicare preventivamente al Comune ogni eventuale variazione relativa al centro cottura, tenuto conto che dette variazioni devono rispettare quanto indicato in sede di gara.

Qualsiasi cambiamento del centro cottura (es.: sede, caratteristiche, attrezzature, ecc....) tale che se dichiarato in sede di partecipazione alla gara, avrebbe comportato la non aggiudicazione, è causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 15.

In caso di indisponibilità del centro cottura di cui al primo comma, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei cibi presso altro centro di cottura, di cui abbia parimenti la disponibilità, adeguatamente attrezzato e ubicato ad una distanza dalla Sede Municipale tale da garantire il rispetto degli standard previsti.

Laddove, dalle verifiche dell'Ente, emergesse che la struttura del centro cottura impiegato non dovesse essere conforme alle prescrizioni del presente capitolato, la Ditta Aggiudicataria sarà dichiarata, con atto unilaterale dall'Ente, decaduta dall'aggiudicazione e/o dal contratto se già stipulato.

ART. 5 - A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 5.1 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologia degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto indicato nelle **SCHEDE PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" approvate con D.G.R. Veneto n. 1663 del 12.11.2018.

Come previsto dall'art. 34, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016 e 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 seguenti CRITERI AMBIENTALI MINIMI previsti per il "Servizio di ristorazione scolastica", sub C, lett. a), di cui all'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

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

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

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

- I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte e yogurt:** biologico.
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.
 - L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.
- **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".
- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

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

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

La Ditta Aggiudicataria dovrà altresì eseguire il servizio nel rispetto della seguente normativa:

- Regolamento UE n. 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità agroalimentare, intesa come possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- Regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e Legge Regionale del Veneto n. 6 del 01.03.2002, che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate;
- Regolamento UE n. 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti, intesa come obbligo di evidenziare in menù i principali allergeni alimentari e di fornire indicazioni sulle caratteristiche nutrizionali.

Nel caso in cui uno o più prodotti tra quelli offerti, certificati biologici/DOP/IGP non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altri aventi caratteristiche

analoghe. La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato.

ART. 5.2 - MENU' E TABELLE DIETETICHE - INFORMAZIONE AGLI UTENTI

I menù presentati dalla Ditta Aggiudicataria 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** la Ditta Aggiudicataria 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 la Ditta Aggiudicataria. La Ditta Aggiudicataria si impegna a soddisfare, entro 48 ore dal recepimento 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;
 - 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;
- **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.

La Ditta Aggiudicataria 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. 5.13, 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.

ART. 5.3 - DIETE DI TRANSIZIONE E DIETE SPECIALI

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

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

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.

La Ditta Aggiudicataria 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. 5.4 - MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

ATTENZIONE:

Qualora al momento dell'avvio del servizio dovesse essere ancora in corso l'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2, la Ditta Aggiudicataria dovrà adottare a suo onere e cura tutte le misure previste dalla vigente normativa nazionale e regionale nonché dal Protocollo di sicurezza COVID-19 elaborato da ciascun Istituto Scolastico.

La mancata applicazione di dette misure comporterà le conseguenze di cui al successivo art. 15.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla produzione di pasti in **regime fresco-caldo**, da distribuire e somministrare in **multiporzione**.

Per la preparazione e cottura dei pasti, la Ditta Aggiudicataria 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. La Ditta Aggiudicataria 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. 5.10, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere allo smaltimento del cibo non consumato dagli utenti in conformità alla normativa vigente.

ART. 5.5 - MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

ATTENZIONE:

Qualora al momento dell'avvio del servizio dovesse essere ancora in corso l'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2, la Ditta Aggiudicataria dovrà adottare a suo onere e cura tutte le misure previste dalla vigente normativa nazionale e regionale nonché dal Protocollo di sicurezza COVID-19 elaborato da ciascun Istituto Scolastico.

La mancata applicazione di dette misure comporterà le conseguenze di cui al successivo art. 15.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori in acciaio inox, chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici di idoneo materiale facilmente lavabile e disinfettabile, idoneamente coibentati per garantire il mantenimento della temperatura ottimale. La soluzione adottata (casse termiche passive, attive con sistemi di tenuta del calore, a vapore o elettrici, carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo/freddo...) dovrà essere coerente con le modalità organizzative di distribuzione e somministrazione.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432.

Le diete speciali dovranno essere confezionate e trasportate con le modalità di cui al precedente art. 5.3.

Tutti i contenitori (ed i carrelli eventualmente utilizzati) devono essere sanificati e presentarsi puliti, senza residui di cibo e/o cattivi odori.

La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate, conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici.

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

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. 327/1980 e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura compresa tra 60°C e 65°C misurata al cuore della vivanda e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a rendere effettuabile in qualunque momento il controllo della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I mezzi utilizzati devono essere in numero sufficiente a garantire la consegna dei pasti con congruo anticipo rispetto all'orario stabilito per la refezione presso ciascun plesso scolastico, tale da consentire il compimento delle seguenti operazioni:

- scarico dei contenitori dall'automezzo e l'immediato trasporto all'interno dei locali adibiti a mensa;
- sottoscrizione del documento di trasporto da parte dell'incaricato della scuola;
- verifica, in contraddittorio con la Ditta, del numero dei pasti consegnati rispetto all'ordinato del giorno (vedi successivo art. 7);
- verifica, in contraddittorio con la Ditta, delle temperature di sicurezza sopra indicate (vedi successivo art. 7);
- verifica, in contraddittorio con la Ditta, del rispetto del menù ((vedi successivo art. 7).

La Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare stabilmente per il trasporto dei pasti mezzi di classe minimo Euro 5 (indipendentemente dal sistema di propulsione benzina, diesel, gas, elettriche o ibride).

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà produrre copia della carta di circolazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti. L'Amministrazione Comunale si riserva di verificare periodicamente il mantenimento dello status ecologico dei mezzi utilizzati.

La Ditta Aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di somministrazione e consumo.

ART. 5.6 - LOCALI ED ATTREZZATURE

La Ditta Aggiudicataria, per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato, avrà a disposizione, in comodato gratuito, i locali adibiti a refettorio, 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 ed immobili dati in uso si intendono accettati dalla Ditta Aggiudicataria** nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta all'aggiornamento della registrazione ai sensi del Reg CE 852/2004 dei terminali di somministrazione secondo le modalità vigenti (attraverso SUAP).

La Ditta Aggiudicataria si impegna all'uso corretto e diligente dei locali, delle attrezzature 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 alla Ditta Aggiudicataria eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni.

Spetta alla Ditta Aggiudicataria la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di ristorazione presenti nel plesso scolastico e loro eventuale sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso.

Le riparazioni delle attrezzature dovranno intervenire entro e non oltre 3 giorni lavorativi, pena l'applicazione della penalità di cui all'art. 15 del presente Capitolato.

La Ditta Aggiudicataria 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. 5.7 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

ATTENZIONE:

Qualora al momento dell'avvio del servizio dovesse essere ancora in corso l'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2, la Ditta Aggiudicataria dovrà adottare a suo onere e cura tutte le misure previste dalla vigente normativa nazionale e regionale nonché dal Protocollo di sicurezza COVID-19 elaborato da ciascun Istituto Scolastico.

La mancata applicazione di dette misure comporterà le conseguenze di cui al successivo art. 15.

La Ditta Aggiudicataria dovrà adibire al servizio di somministrazione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e sulle corrette modalità dello stesso (es. idoneo porzionamento ed impiattamento), 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 sparecchiamento, riordino e pulizia di locali e attrezzature, avverranno a cura del personale della Ditta Aggiudicataria.

Tutto il materiale per la somministrazione dei pasti dovrà essere fornito a cura e spese della Ditta Aggiudicataria, secondo le seguenti prescrizioni:

- Fornitura, ove mancanti, in comodato gratuito, per l'intera durata del contratto, di tavoli/banconi dotati di protezione para alito destinati alla distribuzione;
- Fornitura, presso ciascun refettorio, di carrelli di servizio in acciaio inox (ove non presenti in Refettorio) per il trasporto dei contenitori;
- Fornitura di tutto quanto ritenuto necessario al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio;
- nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto;

- Fornitura, in comodato gratuito, per l'intera durata del contratto dello stovigliame necessario per la distribuzione ed il consumo dei pasti, ulteriore rispetto a quanto presente ed elencato nell'Allegato "ELENCO ATTREZZATURE", in particolare:
 - le stoviglie, di ceramica o porcellana, dovranno essere di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate; in alternativa, è possibile che le stoviglie siano in melamina;
 - i bicchieri in vetro o in plastica dura, non colorati, dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie;
 - vassoi;
 - caraffe in polycarbonato o plastica resistente;
 - la posateria in acciaio inox;
 - strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, coltelli, mestoli e quant'altro di similare ad uso esclusivo del personale addetto);
- fornitura giornaliera, per ciascun utente, di tovagliolo monouso e tovaglietta monoposto, in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC) o equivalenti;
- fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali della mensa;
- fornitura dei cestini porta-pane, dei contenitori per la distribuzione della frutta, delle ciotole e terrine di varie dimensioni quali accessori necessari alla somministrazione dei pasti.

Solo per documentate esigenze, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) la Ditta Aggiudicataria potrà sostituire le stoviglie riutilizzabili con stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

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

- lo scodellamento 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 sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- i giorni in cui viene servita la pasta dovrà essere servito anche il grano 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);
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico, avendo cura di non lasciare il condimento ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini;
- la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

ART. 5.8 - LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

ATTENZIONE:

Qualora al momento dell'avvio del servizio dovesse essere ancora in corso l'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2, la Ditta Aggiudicataria dovrà adottare a suo onere e cura tutte le misure previste dalla vigente normativa nazionale e regionale nonché dal Protocollo di sicurezza COVID-19 elaborato da ciascun Istituto Scolastico.

La mancata applicazione di dette misure comporterà le conseguenze di cui al successivo art. 15.

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

TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA
Pulizia sanificazione dei locali cucina/mensa, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese posate, bicchieri e stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti forniti	Ogni giorno - al termine del servizio
Pulizia dei contenitori e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti	Ogni giorno - al termine del servizio

La Ditta Aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori.

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 e nei lavaggi in lavastoviglie 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.

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.

=> Il Direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

ART. 5.9 - UTENZE E RIFIUTI

L'Amministrazione Comunale si farà carico delle spese di consumo di gas, energia elettrica, acqua e riscaldamento dei locali individuati nelle PLANIMETRIE allegate a presente Capitolato.

La Ditta Aggiudicataria deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

I rifiuti, adeguatamente differenziati, dovranno essere ritirati e correttamente smaltiti dalla Ditta Aggiudicataria al termine del servizio. Le spese per il servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti, la fornitura dei sacchetti e i contenitori di raccolta sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

ART. 5.10 - PREVENZIONE DEGLI SPRECHI E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

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

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

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

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di **questionari** sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare **due volte l'anno**, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

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

- attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

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

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

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

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

ART. 5.11 - 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 la Ditta Aggiudicataria 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 alla Ditta Aggiudicataria 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.

La Ditta Aggiudicataria metterà a disposizione dei componenti della Commissione Mensa, la modulistica per la valutazione del servizio, come specificato al precedente art. 5.10.

ART. 5.12 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso 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 FONTE - 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.

ART. 5.13 - GESTIONE INFORMATIZZATA PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEI PAGAMENTI DA PARTE DELL'UTENZA

La Ditta Aggiudicataria dovrà attivare, a sua cura e spese, **con congruo anticipo rispetto alla data di avvio del servizio e per l'intera durata del contratto**, un sistema informatizzato, multilingua (italiano, inglese, francese e cinese), interamente WEB based, **in grado di dialogare con la piattaforma di pagamento PagoPA e My Pay, con accesso anche tramite SPID e CIE**, in conformità a quanto previsto dall'art. 5 del D.Lgs. n. 82/2005 "Codice dell'Amministrazione Digitale". 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 con sistemi operativi iOS e Android.

Il servizio dovrà essere accessibile da parte dell'utenza tramite codice utente e password nonché tramite SPID e CIE. L'interfacciamento richiesto sarà a totale carico della Ditta Aggiudicataria.

Il sistema è finalizzato:

- alla gestione automatizzata delle iscrizioni al servizio;
- alla prenotazione giornaliera dei pasti compresa la gestione delle diete speciali di cui all'art. 5.3;
- 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 con sistemi operativi iOS e Android (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;
- possibilità di dare disdetta della prenotazione del pasto entro le ore 9:00 del giorno del consumo senza che nulla venga addebitato all'utente e potrà essere effettuata mediante SMS, portale web, applicativo per smartphone, oppure con chiamata telefonica gratuita a numero dedicato;
- fornitura giornaliera, tramite email, ad ogni plesso scolastico da parte della Ditta Aggiudicataria 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 con riconciliazione dei pagamenti effettuati entro un massimo di 2 giorni lavorativi;
- possibilità di richiedere un pasto in bianco mediante APP nativa e Portale WEB;
- gestione completa delle comunicazioni con i tutori, compreso l'invio gratuito dei solleciti di pagamento, in modalità multicanale, tramite invio di SMS in numero sufficiente per ciascun anno scolastico, email o cartacei, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie sia tramite codice utente che con credenziali SPID, il sistema Pubblico di Identità Digitale e CIE, 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:
 - 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 portale Web dovrà essere fruibile in modalità responsive tramite i comuni browser (es. Google Chrome, Mozilla Firefox, Microsoft Edge, Apple Safari ecc.) nelle versioni stabili più aggiornate rilasciate dai produttori per tutta la durata della concessione, senza richiedere l'installazione di alcuna componente aggiuntiva o software di terze. Il Comune e gli Istituti Comprensivi dovranno essere abilitati a consultare 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.);
- rilascio agli utenti, nel rispetto della normativa fiscale vigente e con le modalità che saranno concordate, di certificazione dei costi sostenuti per la mensa ai fini delle detrazioni fiscali previste dalla legge;
- gestione del processo di recupero dei crediti dagli utenti morosi da parte dell'Amministrazione Comunale. La procedura dovrà prevedere più livelli di ingiunzione (sollecito, diffida) e dovrà consentire l'estrazione delle posizioni non pagate e l'elaborazione di tali somme allo scopo di generare un bollettino di pagamento PagoPA.

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;
- eventuali comunicazioni alle famiglie, mediante il sistema informatizzato messo a disposizione dalla Ditta Aggiudicataria, 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 restituzione del saldo non usufruito;
- la comunicazione alla Ditta Aggiudicataria del calendario scolastico, della programmazione dei rientri pomeridiani e delle relative variazioni;
- la comunicazione alla Ditta Aggiudicataria 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 alla Ditta Aggiudicataria:

- la gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica comunale;
- l'inserimento, 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;
- l'invio puntuale e frequente di avvisi all'utente (tramite e-mail, SMS in numero sufficiente per ciascun anno scolastico, contatti telefonici) relativi al residuo credito quando questo sia inferiore a **Euro 10,00** al fine di ricordare agli utenti di effettuare la ricarica;
- l'invio puntuale e frequente di solleciti di pagamento all'utente (tramite e-mail, SMS in numero sufficiente per ciascun anno scolastico, contatti telefonici) a partire da un debito di **Euro 12,00** al fine di evitare il raggiungimento di somme onerose;
- 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, con le modalità sopra indicate;
- 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;
- eventuali oneri o commissioni derivanti dai canali di pagamento attivati;
- 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;
- 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 all'art. 5.2.

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 FONTE e che al termine del contratto la Ditta Aggiudicataria è tenuta a consegnarli a titolo completamente gratuito al Comune in un formato standard, aperto e correttamente interpretabile, tramite l'accesso a database relazionali open source, al fine di agevolare le attività di migrazione verso il nuovo sistema informativo in regime di continuità operativa.

Prima della firma del contratto la Ditta Aggiudicataria provvederà a nominare un Responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio, ai sensi degli artt. 11 e 25.

La Ditta Aggiudicataria dovrà adottare e gestire il sistema informatico accollandosene ogni costo, comprensivo di licenze e software, senza creare alcun disservizio agli utenti e garantendo continuità nella gestione del controllo da parte del Comune, oltre a:

- 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) la Ditta Aggiudicataria è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., 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 alla Ditta Aggiudicataria le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

ART. 5.14 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI PER L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La fatturazione, con cadenza mensile, dovrà 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 di cui all'art. 5.12. 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 del corrispettivo.

I costi della sicurezza verranno liquidati su presentazione di fattura annuale indicante il dettaglio delle forniture/servizi effettuati nel periodo considerato.

Le fatture, intestate a Comune di FONTE, Via Monte Grappa n. 17 (C.F. 83002570261 - P.I. 01632020267), 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: **UFUJ6**.

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 del corrispettivo 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 della Ditta Aggiudicataria, 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. 15 del presente capitolato.

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

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

ART. 5.15 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene allegato al presente Capitolato.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

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.

All'atto della stipula del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà dichiarare di possedere copia e conoscere il Documento di Valutazione di Rischi (DVR) redatto dai datori di lavoro e disponibile presso l'Ufficio Lavori Pubblici del Comune e del Piano di Sicurezza degli edifici.

ART. 5.16 - 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. 5.17 - 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.

Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4.

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.

ART. 6 - 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;
- sulla 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 produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi di propri esperti e, per il Servizio di ristorazione scolastica, eventualmente anche di rappresentanti della Commissione Mensa di cui all’art. 5.11.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l’intero servizio, la Ditta Aggiudicataria 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.

La Ditta Aggiudicataria 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.

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

La Ditta Aggiudicataria è sempre tenuta 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. 5.1).

Inoltre la Ditta Aggiudicataria 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 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. 5.1, verrà

applicata la penalità di cui all'art. 15. Le spese delle analisi sono a carico della Ditta Aggiudicataria 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 posta a carico della Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria 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. 7 - 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.

La Ditta Aggiudicataria 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. 15.

ART. 8 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta Aggiudicataria è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "*Principi sull'erogazione dei servizi pubblici*" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "*Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali*" (s.m.i.).

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso del servizio.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta Aggiudicataria, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione Comunale e con il S.I.A.N. dell'ASL competente.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta Aggiudicataria

dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 9 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora la Ditta Aggiudicataria 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 dalla Ditta Aggiudicataria 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 trattenute, sugli eventuali crediti della Ditta Aggiudicataria ovvero, in mancanza, sulla garanzia definitiva che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrata.

ART. 10 - PERSONALE E FORMAZIONE

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la Ditta Aggiudicataria 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 alla Ditta Aggiudicataria 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.

La Ditta Aggiudicataria 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 e 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, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi ecc.
 - => Entro 60 giorni dall'inizio del servizio la Ditta Aggiudicataria deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 11 - 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 dalla Ditta Aggiudicataria, 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 08:00 alle ore 18:00, 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 alla Ditta Aggiudicataria.

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

La Ditta Aggiudicataria 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.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà produrre curricula vitae e recapiti telefonici e mail del Referente del servizio e del Dietista o Nutrizionista. In caso di eventuale intervenuta cessazione del rapporto giuridico esistente tra la Ditta Aggiudicataria e tali figure professionali, dovranno essere impiegati soggetti con capacità professionali sostanzialmente equivalenti a quelle degli operatori inizialmente indicati, e dovranno essere trasmessi al Comune i relativi curricula **15 giorni prima dell'immissione in servizio**. Il Comune si riserva di chiedere la sostituzione delle suddette figure qualora non si rivelino adeguatamente qualificate per il servizio da svolgere.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale il nominativo del **Responsabile della qualità**, che potrà coincidere anche con il Referente del servizio, incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. 12 - 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 dalla Ditta Aggiudicataria 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 all'art. 5.2;
- 6) nominativo del Responsabile del Trattamento dei dati ai sensi del Regolamento UE 2016/679, ex artt. 5.13 e 25;
- 7) Documento Unico di Valutazione dei Rischi di cui all'art. 5.14 sottoscritto dal Rappresentante del Comune e della Ditta Aggiudicataria, e dagli altri datori di lavoro (Istituti Scolastici);
- 8) elenco del personale impiegato, con i contenuti di cui all'art. 10;
- 9) curricula vitae, recapiti telefonici e mail del Referente del servizio e del Dietista o

Nutrizionista di cui all'art. 11;

10) copia conforme della polizza specificata al successivo art. 14;

11) garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 16.

ART. 13 - 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 a tali fini sarà quello "derivato" che verrà comunicato dall'Amministrazione comunale al momento dell'aggiudicazione definitiva.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 14 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

È obbligo dell'Appaltatore stipulare:

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

- a) per oggetto il medesimo oggetto del presente appalto;
- b) un massimale unico per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/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 l'appalto 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 (Euro duecentocinquantamila/00);

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 cinquemilioni/00) con sotto limite per persona lesa non inferiore a € 1.500.000,00 (Euro unmilioneecinquacentomila/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 opponibile 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 cinquemilioni/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. 15 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

	RIFERIMENTI	TIPOLOGIA INADEMPIMENTO / INOSSERVANZA / DIFFORMITA'	PENALE
1		mancato avvio del servizio alla data comunicata dal Comune	Euro 140,00.= per ogni giorno di ritardo;
2	Artt. 5.4, 5.5, 5.7, 5.8	mancata applicazione delle misure, delle ordinanze e dei protocolli sicurezza Covid 19	Euro 300,00.= per ogni inosservanza
3		mancata consegna dei pasti dovuta a qualsiasi causa o di mancata sostituzione o integrazione dei pasti (ove la Ditta Aggiudicataria 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
4	art. 5.5,	per ogni grado di scostamento (arrotondato	Euro 500,00 per ogni

	comma 8	per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite	inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
5		ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore	Euro 300,00. per ogni inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
6	art. 5.1, ultimo comma	mancata o tardiva comunicazione dei prodotti sostituiti	Euro 50,00.= per ogni inosservanza
7		consegna di menù diverso da quello prenotato dall'utente	Euro 500,00. per ogni inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
8	art. 5.3	per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco)	Euro 500,00.= per ogni dieta interessata
9		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
10	art. 5.1	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
11	art. 5.2	grammature dei cibi non corrispondenti a quanto previsto	Euro 300,00.= per ogni inosservanza
12		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	Euro 500,00.= per ogni inosservanza
13	art. 11	ritardo nella comunicazione del nominativo del Responsabile della qualità	Euro 50,00.= per ogni giorno di ritardo
14	art. 11	mancata reperibilità del Referente del servizio negli orari di competenza	Euro 50,00.=
15	artt. 10 e 11	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
16	art. 10	comportamento scorretto e/o lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità dei minori, del personale	Euro 500,00.= per ogni episodio

		scolastico e di chiunque altro presente nei locali mensa, per qualsiasi motivo, da parte del personale del servizio	
17	art. 4, comma 4	mancata comunicazione ogni eventuale variazione relativa al centro cottura (non configurabile come causa risolutiva ai sensi dell'art. 4, comma 5)	Euro 1.000,00.=
18		in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto	Euro 1.500,00.= per ogni inosservanza
19	art. 5.5	contenitori non conformi	Euro 500,00 per ogni inosservanza
20	art. 5.12	per mancato approntamento del campione	Euro 500,00.= per ogni inosservanza
21		rinvenimento di corpo estraneo nel pasto	Euro 1.500,00.= per ogni irregolarità, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria
22		per somministrazione di alimenti contaminati o scaduti	Euro 1.500,00.= per ogni irregolarità, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria
23	artt. 5.7 e 5.8	mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali	Euro 1.000,00.= per ogni inosservanza
24	art. 5.13	mancata disponibilità o funzionamento del software alla data di avvio del servizio e per ogni giorno di ritardo	Euro 1.000,00.=
25	artt. 5.2 e 5.13	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
26	art. 5.7	mancata, tardiva o diversa fornitura delle attrezzature richieste	Euro 500,00.= per ogni inosservanza
27		mancata o insufficiente consegna di materiale monouso, detergenti, disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio	Euro 300,00.= per ogni difformità
28	art. 5.7	mancata o insufficiente consegna dello stoviglie necessario per la distribuzione ed il consumo dei pasti, ovvero difformità	Euro 300,00.= per ogni difformità

		rispetto alle caratteristiche richieste	
29	art. 5.8	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
30		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
31	art. 6 ultimo comma	Trasmissione dati relativi al personale	Euro 50,00.= per ogni giorno di ritardo
32	art. 8, ultimo comma	Qualora l'emergenza si protragga oltre il termine indicato	Euro 200,00 per ogni giorno ulteriore
33	art. 10	mancato rispetto del “Progetto di assorbimento del personale” presentato in sede di gara	Euro 1.500,00.= per ciascuna violazione
34		per ogni altra inadempienza, disservizio ed inefficienza derivanti da fatto imputabile alla Ditta Aggiudicataria in rapporto alla gravità del fatto	Euro 500,00.= per ciascuna inadempienza, disservizio ed inefficienza

Si precisa che nella descrizione delle suddette penali, ai fini del computo delle stesse, le parole “ogni inosservanza e/o difformità e/o irregolarità” si intendono riferite a ciascun plesso scolastico ed a ciascun pasto degli utenti del servizio domiciliare.

L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa dell'Amministrazione comunale nei confronti della Ditta Aggiudicataria per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali la Ditta Aggiudicataria 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 della Ditta Aggiudicataria mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata e, per l'eventuale parte eccedente, con versamento entro 15 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della notifica, al Tesoriere Comunale.

La Ditta Aggiudicataria 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 della Ditta Aggiudicataria tutti gli oneri derivanti da tale risoluzione.

Qualora si verificassero, da parte della Ditta Aggiudicataria, 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 alla Ditta Aggiudicataria con PEC, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- contegno gravemente scorretto verso l'utenza da parte del personale della Ditta Aggiudicataria 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 della Ditta Aggiudicataria, 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 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. 10 e 11 del presente capitolato, dopo la prima contestazione;
- mancato rispetto del "Progetto di assorbimento del personale" presentato in sede di gara e previsto all'art. 10 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 dagli artt. 24 e 25.

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 della Ditta Aggiudicataria 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. 16 - GARANZIA DEFINITIVA

La Ditta Aggiudicataria dovrà costituire per i termini di durata del contratto una garanzia fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal Legale Rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000. Si applica la riduzione del 50%, non cumulabile con quella del precedente periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni così come previste dall'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016.

In caso di R.T.I.:

- Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Ai sensi dell'art. 103, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, la mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento del contratto al concorrente che segue nella graduatoria.

N.B.: In caso di risoluzione del contratto per fatto della Ditta Aggiudicataria, la garanzia definitiva verrà incamerata dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 17 - REVISIONE PREZZI

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

A partire dal secondo anno contrattuale, la Ditta Aggiudicataria 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 prima (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. 18 - RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi alla Ditta Aggiudicataria mediante PEC.

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

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 alla Ditta Aggiudicataria 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.

In caso di recesso la Ditta Aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

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. 19 - CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

La ditta aggiudicataria, 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. 20 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto all'aggiudicatario di cedere, anche parzialmente, i servizi in oggetto.

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

L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica l'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

Si precisa che il Comune di FONTE non provvederà a corrispondere direttamente ai subappaltatori l'importo dovuto, tranne che si tratti di microimprese o piccole imprese (vedi art. 105, comma 13, lett. a del D.Lgs. 50/2016), bensì è fatto obbligo all'appaltatore stesso di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti dei subappaltatori, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora l'appaltatore non trasmetta le fatture quietanzate dei subappaltatori entro il predetto termine, il Comune sospende il successivo pagamento a favore dello stesso.

ART. 21 - 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. 22 - DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta Aggiudicataria, a tutti gli effetti di legge e del contratto, si obbliga ad eleggere domicilio presso il centro di cottura. Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso il Comune di FONTE.

ART. 23 - CONTROVERSIE

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

ART. 24 - 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 2022 - 2025, 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. 15.

ART. 25 - NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR)

Ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE n. 679/2016, la Ditta Aggiudicataria si impegna ad accettare la designazione a Responsabile del trattamento esterno, relativamente ai dati personali di cui la stessa è Titolare e che potranno essere trattati nell'ambito dell'erogazione dei servizi contrattualmente previsti. La Ditta Aggiudicataria si impegna a comunicare al Soggetto Aggiudicatario i dati inerenti il trattamento e a comunicare i nominativi del personale autorizzato al trattamento dei dati.

1. Oggetto del trattamento. Nell'adempimento degli obblighi previsti dal presente contratto, L'AZIENDA è nominata RESPONSABILE ESTERNO del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 28 del Reg. 679/16 sulla protezione dei dati personali (di seguito Responsabile) di titolarità del Comune (di seguito "Titolare"). Il trattamento potrà riguardare solamente le tipologie di documenti / dati / banche dati / o fascicoli indispensabili per rendere il Servizio oggetto del contratto, che saranno messi a disposizione del Titolare mediante (TRASMISSIONE, VPN, CLOUD) o forniti / raccolti direttamente presso l'interessato. Ogni trattamento potrà essere effettuato solamente per le finalità di adempimento del contratto.

2. Durata dei trattamenti Ogni trattamento dei dati succitati, da effettuarsi solamente in conformità alle finalità sopra riportate, dovrà essere limitato al tempo necessario a dare esecuzione al presente contratto. Al termine delle operazioni di trattamento affidate, nonché all'atto della cessazione per qualsiasi causa del trattamento da parte del Responsabile, quest'ultimo sarà tenuto a restituire al Titolare i dati personali oggetti del trattamento oppure a provvedere alla loro integrale distruzione salvo i casi in cui la conservazione dei dati sia richiesta da norme di legge.

In entrambi i casi il Responsabile provvederà a rilasciare al Titolare apposita dichiarazione per iscritto contenente l'attestazione che presso il Responsabile non esista alcuna copia dei dati personali e delle informazioni di titolarità del Titolare. Il Titolare si riserva il diritto di effettuare controlli e verifiche volte ad accertare la veridicità della dichiarazione. La presente nomina avrà efficacia fintanto che il contratto richiamato in premessa avrà efficacia, salvi gli specifici obblighi che per loro natura sono destinati a permanere. Qualora il rapporto tra le parti venisse meno o perdesse efficacia per qualsiasi motivo o i servizi del Responsabile non fossero più erogati, anche il presente contratto verrà automaticamente meno senza bisogno di comunicazioni o revoche, ed il Responsabile non sarà più legittimato a trattare i dati del Titolare.

3. Istruzioni documentate art. 28 comma III Reg. 679/16. Istruzioni per Amministratori di sistema Esterni

Nello svolgimento del Vostro incarico, in merito ai trattamenti che dovranno essere effettuati, si dovrà dare scrupolosa applicazione alle disposizioni previste dal Reg. Ue 679/16, in particolare:

- Adottare nel trattamento affidatole le misure organizzative, fisiche, procedurali e logiche sulla sicurezza nei trattamenti con particolare riferimento a quanto specificato nell'art. 32 del Regolamento. Il Responsabile, tenendo conto dello stato dell'arte e dei costi di attuazione, nonché della natura, dell'oggetto, del contesto e delle finalità del trattamento, come anche del rischio di varia probabilità e gravità per i diritti e le libertà delle persone fisiche, deve assicurarsi che le misure di sicurezza predisposte ed adottate siano adeguate a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, in particolare contro:

distruzione, perdita, modifica, divulgazione non autorizzata o accesso, in modo accidentale o illegale, a dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati;

trattamento dei dati non consentito o non conforme alle finalità delle operazioni di trattamento.

- Vigilare che gli incaricati al trattamento dei dati personali della Vostra Azienda si attengano a procedure e policy di sicurezza informatica predefinite, in particolare sull'uso degli "strumenti elettronici";

- Assistere il Titolare nel garantire il rispetto degli obblighi relativi alla valutazione d'impatto sulla protezione dei dati nonché alla eventuale consultazione preventiva all'Autorità di Controllo;

- Se richiesto, assistere il Titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, nella misura in cui ciò sia possibile, al fine di soddisfare le eventuali richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato di cui agli articoli 13 - 22 del Regolamento;

- Se richiesto, assistere il titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 del Regolamento, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del responsabile del trattamento;

- Comunicare ogni eventuale trasferimento di dati e informazioni all'estero, anche per fini tecnici connessi ai servizi di Providing e backup utilizzati in azienda.

Inoltre il Responsabile dovrà:

- curare un sistema di registrazione degli accessi al sistema informativo del Titolare da parte dei propri incaricati o collaboratori, in modo che le registrazioni (access log) contengano i riferimenti dell'utente che ha avuto accesso, i dati temporali e la descrizione dell'evento che le ha generate e sono conservate con modalità che ne garantiscono l'immodificabilità.

- DATA BREACH: informare tempestivamente il Titolare di ogni violazione di dati personali che possa compromettere le libertà e i diritti dei soggetti interessati, in particolare coadiuvare il Titolare nelle comunicazioni all'Autorità di controllo competente ed ai soggetti interessati secondo le disposizioni dell'art. 33 e 34 del Regolamento senza ingiustificato ritardo e, ove possibile, entro 72 ore dal momento in cui ne è venuto a conoscenza.

- se del caso, anche in accordo con il DPO, predisporre e sottoporre al Titolare un programma degli interventi ritenuti utili per migliorare gli aspetti legati alla sicurezza dei dati e dei sistemi;

- comunicare immediatamente al titolare, e comunque non oltre le 24 ore successive al loro ricevimento, ogni richiesta, ordine o attività di controllo da parte del Garante per la protezione dei dati personali o dell'Autorità Giudiziaria, ai sensi degli articoli 152 e da 157 a 160 del D.Lgs. 196/2003;

- rispondere tempestivamente ed in modo esaustivo alle richieste e ai questionari eventualmente inviati dal Titolare per monitorare e vigilare sulle misure di sicurezza poste in essere e, più in generale, sull'applicazione del Reg. 679/16;

La Vostra società si impegna altresì ad osservare e fare osservare ai propri dipendenti, incaricati e collaboratori, il segreto nei confronti di chiunque, per quanto riguarda fatti, informazioni, dati e atti di cui vengano a conoscenza nell'espletamento dell'incarico ricevuto. A tal fine il Responsabile si impegna a non cedere, non consegnare, non copiare, non riprodurre, non comunicare, non divulgare, non rendere disponibili in qualsiasi modo o a qualsiasi titolo a terzi, le informazioni acquisite nell'esecuzione del servizio, salvo quanto previsto dall'articolo precedente.

4. Garanzie prestate dal Responsabile. Il Responsabile si impegna a comunicare tempestivamente il cambiamento sopravvenuto dei requisiti di idoneità professionale manifestati al Titolare al momento dell'incarico conferito.

Il Responsabile garantisce che i dati saranno custoditi e controllati in modo da ridurre al minimo, mediante l'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza, i rischi di loro distribuzione o perdita, anche accidentale, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità del contratto.

I dati oggetto di incarico dovranno essere trattati o comunque utilizzati dalla vostra società esclusivamente al fine di adempiere alle obbligazioni che le derivano dal contratto. Conseguentemente i dati non saranno:

- 1) utilizzati in proprio e comunque per finalità diverse dall'esecuzione del contratto;
- 2) oggetto di cessione o di concessione d'uso a terzi, totale o parziale, a qualsiasi titolo;
- 3) duplicati o riprodotti, in proprio, per finalità diverse del contratto.

5. Registro categorie di attività di trattamento. Il Responsabile si impegna a redigere, conservare ed eventualmente esibire al Titolare, un registro di tutte le categorie di attività relative al trattamento svolte per Suo conto, evidenziando

- a) il nome e i dati di contatto del responsabile o dei responsabili del trattamento, di ogni titolare del trattamento per conto del quale agisce il responsabile del trattamento, del rappresentante del titolare del trattamento o del responsabile del trattamento e, ove applicabile, del responsabile della protezione dei dati;
- b) le categorie dei trattamenti effettuati per conto di ogni titolare del trattamento;
- c) ove applicabile, i trasferimenti di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, compresa l'identificazione del paese terzo o dell'organizzazione internazionale e, per i trasferimenti di cui al secondo comma dell'articolo 49, la documentazione delle garanzie adeguate;
- d) ove possibile, una descrizione generale delle misure di sicurezza tecniche e organizzative di cui all'articolo 32, paragrafo 1 del Regolamento.

6. Gestione subappalti. Manleva. Con il presente contratto, il Titolare conferisce autorizzazione scritta generale al Responsabile a poter ricorrere a eventuali ulteriori responsabili del trattamento nella prestazione del Servizio, fermo l'obbligo di comunicare preventivamente il nome del sub responsabile. Nel caso in cui il Responsabile faccia effettivo ricorso a sub-responsabili, egli si impegna a selezionare sub-responsabili tra soggetti che per esperienza, capacità e affidabilità

forniscano garanzie sufficienti in merito a trattamenti effettuati in applicazione della normativa pro tempore vigente e che garantiscano la tutela dei diritti degli interessati.

Il Responsabile si impegna altresì a stipulare specifici contratti, o altri atti giuridici, con i sub-responsabili a mezzo dei quali il Responsabile descriva analiticamente i loro compiti e imponga a tali soggetti di rispettare i medesimi obblighi, con particolare riferimento alla disciplina sulla protezione dei dati personali.

Qualora il sub-responsabile ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di protezione dei dati, il Responsabile riconosce di conservare nei confronti del Titolare l'intera responsabilità dell'adempimento degli obblighi dei sub-responsabili coinvolti, nonché si impegna a manlevare e tenere indenne il Titolare da qualsiasi danno, pretesa, risarcimento, e/o sanzione possa derivare al Titolare dalla mancata osservanza di tali obblighi e più in generale dalla violazione della applicabile normativa sulla tutela dei dati personali da parte del Responsabile e dei suoi sub-fornitori.

Il Responsabile informa il Titolare di eventuali modifiche previste riguardanti l'aggiunta o la sostituzione di altri responsabili del trattamento, dando così al Titolare del trattamento l'opportunità di opporsi a tali modifiche.

7. Obblighi di collaborazione. Il Responsabile mette a disposizione del Titolare tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente contratto e della normativa applicabile, consentendo e contribuendo alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal Titolare o da un altro soggetto da questi incaricato. A tale scopo il Responsabile riconosce al Titolare, e agli incaricati dal medesimo, il diritto di accedere ai locali di sua pertinenza ove hanno svolgimento le operazioni di trattamento o dove sono custoditi dati o documentazione relativa al presente contratto. In ogni caso il Titolare si impegna per sé e per i terzi incaricati da quest'ultimo, a che le informazioni raccolte durante le operazioni di verifica siano utilizzate solo per tali finalità. Il Responsabile sarà, inoltre, tenuto a comunicare tempestivamente al Titolare istanze degli interessati, contestazioni, ispezioni o richieste dell'Autorità di Controllo e dalle Autorità Giudiziarie, ed ogni altra notizia rilevante in relazione al trattamento dei dati personali.

Resta inteso che il presente contratto non comporta alcun diritto del Responsabile ad uno specifico compenso e/o indennità e/o rimborso derivante dal medesimo.

DISPOSIZIONI FINALI

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

- dal presente Capitolato Speciale;
- 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, con la precisazione di cui all'art. 1 del presente Capitolato;
- dalla 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”.

CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

Ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto degli artt. 1341 e 1342 c.c., devono essere approvate in via espressa tutte le condizioni, clausole e pattuizioni degli articoli qui di seguito citati:

ART.	9	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	12	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	15	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	16	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	17	REVISIONE PREZZI
ART.	18	RECESSO
ART.	19	CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	20	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	21	DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
ART.	22	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	23	CONTROVERSIE
ART.	24	PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI
ART.	25	NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR)