



CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA



CAPITOLATO SPECIALE 2019-2024

Indice:

- ART. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
- ART. 2 - OGGETTO
- ART. 3 - DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALLA CONCESSIONE AMMINISTRATIVA
- ART. 4 - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO
- ART. 5 - NORMATIVA TECNICO-ORGANIZZATIVA DI RIFERIMENTO
- ART. 6 - DURATA
- ART. 7 – COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI
- ART. 8 – LE STRUTTURE SERVITE E LE QUANTITÀ
- ART. 9 – SERVIZIO SUPPLEMENTARE
- ART. 10 - CENTRI DI COTTURA
- ART. 11 – ARREDI, ACCESSORI E ATTREZZATURE
- ART. 12 – INVENTARIO
- ART. 13 - VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA
- ART. 14 - UTENZE DI CONSUMO
- ART. 15 – ADEGUAMENTO, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI
- ART. 16 – RICONSEGNA
- ART. 17 – CONDIZIONI GENERALI DI SERVIZIO
- ART. 18 - PRINCIPI GUIDA
- ART. 19 – CONTINUITA' DEL SERVIZIO
- ART. 20 - TRASPORTO DEI PASTI
- ART. 21 - RITARDI NELLE CONSEGNE
- ART. 22 - DISTRIBUZIONE E RIORDINO
- ART. 23 - IL PERSONALE
- ART. 24 – RISPETTO DEI CONTRATTI E DELLE NORMATIVE DI LAVORO
- ART. 25 - CLAUSOLA SOCIALE DI ASSORBIMENTO
- ART. 26 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)
- ART. 27 - FORMAZIONE DEL PERSONALE
- ART. 28 – SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO
- ART. 29 - COPERTURE ASSICURATIVE
- ART. 30 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
- ART. 31 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
- ART. 32 – PULIZIA E SANIFICAZIONE
- ART. 33 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI
- ART. 34 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE DEI LOCALI
- ART. 35 - RACCOLTA DIFFERENZIATA
- ART. 36 - RICICLO E GESTIONE RIFIUTI
- ART. 37 - PRODOTTI BIOLOGICI E “A CHILOMETRI ZERO”

ART. 38 – STAMPA E DIFFUSIONE DEI MENU’
ART. 39 - MENU’ E TABELLE DIETETICHE
ART. 40 - DIETE SPECIALI E ALTERNATIVE
ART. 41 - CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE
ART. 42 – NORME E MODALITA’ DI PREPARAZIONE DEI PASTI
ART. 43 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART. 44 - DIVIETO DI SUBAPPALTO
ART. 45 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO
ART. 46 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA.
ART. 47 - COMMISSIONE MENSA ED ALTRI OPERATORI DI CONTROLLO
ART. 48 - GESTIONE AUTOMATIZZATA AMMINISTRATIVO-CONTABILE DEL SERVIZIO
ART. 49 – MOROSITA’ E MANCATO PAGAMENTO DA PARTE DEGLI UTENTI
ART. 50 – CARTA DEI SERVIZI E INFORMAZIONE AGLI UTENTI
ART. 51 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI
ART. 52 – RIMBORSI AGLI UTENTI
ART. 53 – AGGIORNAMENTI DEL PREZZO
ART. 54 – GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA
ART. 55 - CAUZIONE DEFINITIVA
ART. 56 – CONTESTAZIONI E PENALITA’
ART. 57 – RECUPERO DANNI
ART. 58 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 59 - RECESSO
ART. 60 – SCIOGLIMENTO DEL CONTRATTO
ART. 61 – VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
ART. 62 – IL CONTRATTO DI SERVIZIO
ART. 63 – SPESE CONTRATTUALI
ART. 64 – REVISIONE STRAORDINARIA
ART. 65 - CONTROVERSIE
ART. 66 – ACCORDI OPERATIVI
ART. 67 – RISOLUZIONE, CESSAZIONE E REVOCA DELLA CONCESSIONE
ART. 68 – DOMICILIO LEGALE
ART. 69 - TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI
ART. 70 - FALLIMENTO DELL’AGGIUDICATARIO, MORTE DEL TITOLARE
ART. 71 - NORME GENERALI

ART. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente capitolato speciale detta le norme fondamentali a disciplina della concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Lendinara (di seguito: "Comune"), conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara, nonché a quanto precisato nel prosieguo del presente documento. La parte maggioritaria dei ricavi di gestione del concessionario deve provenire dalla vendita dei servizi erogati all'utenza e comunque resi al mercato; per effetto di ciò, è trasferito al concessionario il rischio operativo (art. 3, comma 1, lettera zz, del D. Lgs 50/2016 e successive modifiche).

ART. 2 - OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue diverse fasi, dalla produzione all'erogazione dei pasti. La concessione prevede in via necessaria:

- L'approvvigionamento e lo stoccaggio delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù;
- la produzione dei pasti con legume "fresco-caldo" (fatte salve le eccezioni ammesse) di norma in multiporzione destinati agli alunni ed agli adulti autorizzati che frequentano o svolgono la loro attività presso le strutture scolastiche e nel "servizio supplementare" più oltre indicato;
- il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai vari plessi scolastici interessati al servizio;
- la distribuzione con scodellamento, laddove richiesto;
- il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie;
- pulizia della cucina, della dispensa e dei servizi igienici utilizzati;
- riordino e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate presso i refettori delle scuole interessate al servizio;
- pulizia giornaliera dei tavoli e dei pavimenti del locale refettorio;
- raccolta giornaliera e conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti;
- l'acquisto dei prodotti per la pulizia delle stoviglie, degli utensili e dei locali direttamente connessi al servizio;
- il coordinamento e la gestione complessiva del servizio;
- la fornitura dell'insieme delle stoviglie.

Il soggetto aggiudicatario della concessione si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il presente capitolato speciale. La stessa partecipazione alla gara ha il significato di totale accettazione delle disposizioni contenute nel presente capitolato, senza riserva alcuna.

ART. 3 – DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALLA CONCESSIONE AMMINISTRATIVA

Il Comune conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio oggetto del presente capitolato, conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.

La gestione tramite "concessione amministrativa" comporta peraltro il trasferimento in capo al concessionario delle funzioni attinenti la gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l'utenza, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo al Comune.

In coerenza con la natura pubblica del servizio, il soggetto concessionario dovrà attenersi, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

In particolare, il Comune conserva competenza *esclusiva* su quanto segue:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di **servizio pubblico** della ristorazione scolastica;

- **la determinazione delle tariffe di servizio all'utenza;**
- la determinazione delle fasce di valori Isee funzionali alla differenziazione delle tariffe (*c.d. agevolazioni tariffarie*);
- il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza.

Il Comune praticherà comunque la consultazione preventiva non vincolante del soggetto concessionario preliminarmente all'adozione di provvedimenti di competenza comunale nei sopra citati campi, qualora l'argomento specifico la richieda.

Il Comune esercita il generale controllo sull'andamento complessivo del servizio anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

Referente amministrativo nei confronti del soggetto concessionario è il Funzionario Comunale del 3° Settore – 1° Servizio – Istruzione Scolastica.

ART. 4 - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

Il soggetto concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Il soggetto concessionario si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che il Comune dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del soggetto concessionario ed in ogni caso da questo rimborsate.

Il soggetto concessionario è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto di concessione. A tal fine il soggetto concessionario contrae apposta ed adeguata polizza di responsabilità civile.

ART. 5 - NORMATIVA TECNICO-ORGANIZZATIVA DI RIFERIMENTO

Costituiscono riferimenti tecnico-normativi fondamentali per la gestione del servizio in oggetto i seguenti atti e documenti:

- Piano Triennale Sicurezza Alimentare e Sanità Animale della Regione Veneto: "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", da ultimo aggiornato con deliberazione della Giunta Regionale n. 1663 del 12 novembre 2018 (di seguito anche indicate, per brevità, "Linee Guida");
- "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", in Gazzetta Ufficiale – Serie generale n. 220 del 21/09/2011;
- Legge reg.le n. 7/2008 "Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli a chilometri zero";
- Legge reg.le n. 6/2002 "Norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura e assistenza";
- Regolamento (CE) n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
- Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1169/2011 "Linee guida per l'informazione al consumatore sui prodotti alimentari";
- Regolamento comunale iniziative a favore della vita e della famiglia approvato con delibera di C.C. n. 5 del 30.01.2018 (art. 5 lettera b);

ART. 6 - DURATA

La concessione ha la durata di anni cinque, con decorrenza dall'anno scolastico 2019/2020 – ovvero dalla data di effettivo inizio del servizio se posteriore a tale data.

Il servizio è effettuato in base al calendario scolastico definito annualmente dall'autorità regionale, nei giorni ed orari che verranno comunicati dagli uffici comunali, d'intesa con i Dirigenti Scolastici.

In generale il servizio è attivato dal mese di settembre a giugno, secondo il periodo dell'attività didattica.

Il servizio potrà iniziare, per motivi urgenti e sotto le riserve di legge, nelle more del perfezionamento del contratto.

L'Amministrazione Comunale si riserva di prorogare il contratto per ulteriori sei mesi, qualora necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, ai sensi dell'articolo 106 comma 11 del D. Lgs. 50/2016. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione del servizio agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli.

E' fatta salva la facoltà del Comune di sopprimere il servizio di refezione scolastica in tutto o in parte per giustificato motivo, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o per mancato guadagno.

ART. 7 – COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI

Il soggetto concessionario deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi.

Il venir meno di detti requisiti comporta la risoluzione di diritto del contratto.

ART. 8 – LE STRUTTURE SERVITE E LE QUANTITÀ

Le strutture destinatarie dei pasti sono riportate all'interno della seguente tabella, che inoltre riporta a titolo indicativo il numero dei pasti consumati nel corso dell'anno scolastico 2017/18:

SEDI SCOLASTICHE	Pasti alunni	Pasti adulti	periodo
Scuola Primaria Statale " F. Ili Baccari " - Lendinara	4.050	225	sett-giugno
Scuola Primaria Statale "N. Sauro" – fraz. Ramodipalo	720	35	sett-giugno
Scuola dell'Infanzia Statale "Garibaldi" - Lendinara	5.850	1.100	sett-giugno
Scuola dell'Infanzia Statale "Don Minzoni" - Lendinara	9.000	1.260	Sett-giugno
Asilo Nido Comunale "Primo Volo" - Lendinara	5.390	880	Sett-luglio (11 mesi)
Totali parziali	25.010	3.500	
Totale complessivo annuo stimato	28.510		

Si ribadisce che i dati sopra riportati hanno valore **puramente indicativo**, in funzione dell'informata formulazione dell'offerta, e che essi non vincolano in alcun modo per il futuro il Comune appaltante.

Il dato potrà variare in relazione alla effettiva presenza degli utenti, alle modifiche del calendario scolastico, ad attivazioni o soppressioni del tempo pieno presso le sedi scolastiche.

La Ditta si renderà disponibile ad attivare eventuali nuovi servizi e all'espletamento dei relativi adempimenti in materia di autorizzazioni sanitarie.

Le prestazioni richieste potranno subire una variazione in aumento o in diminuzione fino a concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, da effettuarsi alle stesse condizioni previste nel contratto originario, ai sensi dell'art. 175 del D. Lgs. 18.04.2016, n. 50.

Si rimarca che l'eventuale revisione dell'organizzazione scolastica può comportare modificazioni anche rilevanti negli orari di funzionamento delle scuole e nel fabbisogno del servizio mensa. Pertanto, le eventuali variazioni che dovessero intervenire in futuro nella localizzazione dei vari plessi scolastici e nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte all'interno di questo articolo e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica della ditta appaltatrice, fatta comunque salva la clausola revisionale di cui all'art. 64.

ART. 9 – SERVIZIO SUPPLEMENTARE

Il soggetto concessionario si impegna inoltre, su esplicita richiesta dell'Amministrazione Comunale, a fornire il servizio di ristorazione, allo stesso prezzo aggiudicato in relazione al periodo settembre-giugno di ogni anno, anche al servizio dopo-scuola (sia per gli alunni con termine delle lezioni alle 13.00 sia per gli alunni con termine delle lezioni alle 14.00) e in relazione al periodo giugno-agosto al servizio di animazione estiva.

Il quantitativo annuo dei pasti da ciò derivante è stimabile in circa 2000 pasti per il servizio dopo-scuola (attivato durante il periodo settembre-giugno) e in circa 750 pasti per il servizio di animazione estiva (periodo luglio-agosto).

ART. 10 - CENTRI DI COTTURA

La concessione prevede la gestione di due centri produttivi comunali situati uno presso la scuola dell'infanzia statale "*Don Minzoni*" e l'altro presso l'Asilo Nido Comunale "*Primo Volo*", nonché la veicolazione dei pasti dal centro produttivo comunale della scuola "*Don Minzoni*" alle scuole primarie del Capoluogo e frazione di Ramodipalo (*Baccari e N. Sauro*) nonché alla scuola dell'infanzia "*Garibaldi*". Si precisa che il centro produttivo situato presso l'Asilo Nido Comunale "*Primo Volo*" è ad uso esclusivo della medesima struttura scolastica.

I centri di cottura per il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente capitolato, sono messi a disposizione dal Comune di Lendinara, che ne è proprietario, in comodato gratuito ai sensi dell'art. 1803 e segg. del codice civile, comodato che sarà parte integrante del contratto di servizio, comprensivamente dell'impiantistica e delle attrezzature in tali centri contenute.

I due centri cottura sono attualmente in regola con le registrazioni sanitarie.

La fornitura di ogni altra attrezzatura, di qualunque tipo, che non sia già presente nella dotazione dei centri di cottura e che si renda necessaria per il corretto svolgimento del servizio, tenuto conto del fabbisogno e delle esigenze produttive, è a carico del soggetto concessionario.

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

E' responsabilità del soggetto concessionario integrare a proprie spese i Centri cottura di ogni attrezzatura ed arredo che si rendano necessari per la buona conduzione del servizio, in corso di vigenza contrattuale. Tale adempimento deve essere in primo luogo soddisfatto in tempo utile per l'avvio del servizio e comunque entro la data di apertura dell'anno scolastico 2019/20 come fissata dal calendario scolastico della Regione Veneto, senza costi aggiuntivi per il Comune.

E' compito del soggetto concessionario garantire la buona gestione e manutenzione dei Centri cottura, anche in termini di pulizia interna e nelle immediate adiacenze esterne.

ART. 11 – ARREDI, ACCESSORI E ATTREZZATURE

Il soggetto concessionario dispone, per gli scopi del servizio e unitamente all'immobile, degli arredi e delle attrezzature di proprietà comunale, come in dotazione al momento della consegna del servizio. Allo stesso modo sono messe a disposizione del servizio le macchine lavastoviglie di proprietà comunale presso i vari plessi scolastici interessati.

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

Il soggetto concessionario si impegna a mantenere in buone condizioni quanto ricevuto in uso ad inizio del contratto e a restituirlo al competente proprietario, nelle stesse condizioni della presa in carico, fatto salvo quanto consegue dalla normale usura.

Gli arredi e le attrezzature che in corso di contratto debbano essere eliminati per effetto di normale usura e vetustà devono essere prontamente sostituiti con nuovi beni in grado di svolgere le stesse funzioni, con oneri esclusivamente a carico del concessionario. Nell'ambito di tale disposizione sono ricomprese anche le macchine lavastoviglie di cui sopra. E' in facoltà del concessionario dimostrare la convenienza funzionale e i vantaggi derivanti da scelte diverse e alternative rispetto alla mera ed uguale sostituzione di quanto eliminato.

La manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature direttamente connessi al servizio, lavastoviglie comprese, è a carico esclusivo del soggetto concessionario, a prescindere che siano nei Centri Cottura o presso i vari plessi scolastici interessati.

Il Concessionario dovrà svolgere i servizi di scodellamento e distribuzione ai tavoli, la successiva pulizia dei tavoli stessi, del pavimento del locale refettorio e delle attrezzature, lavaggio delle stoviglie e pulizia dei locali adibiti a cucina e mensa, rispettando tutte le disposizioni di legge e i regolamenti riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto della concessione. In particolare sarà seguito il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP (D.Lgs.193/07 Reg. CE).

La ditta provvederà alla fornitura delle stoviglie, posateria, attrezzi per la porzionatura, ed ogni altro materiale eventualmente necessario all'esecuzione del servizio presso le sedi scolastiche.

Dovrà provvedere alla manutenzione del materiale e delle attrezzature adibiti al servizio ristorazione presenti nei plessi scolastici (lavastoviglie, frigoriferi, utensili, arredi, rubinetteria, impianti di illuminazione, armadi, tavoli, ecc...), effettuando le riparazioni necessarie e provvedendo alla loro sostituzione, qualora non fosse possibile rimediare alle rotture con sostituzione di componenti.

Il materiale eventualmente fornito dalla Ditta, comprese le stoviglie, attrezzature ed utensili di qualsiasi tipo, al termine del periodo della concessione, rimarrà di proprietà del Comune.

Gli interventi di manutenzione alle attrezzature dovranno essere eseguite tempestivamente, entro 10 giorni successivi al verificarsi del guasto. L'impresa per ogni intervento eseguito, dovrà far pervenire all'Amministrazione adeguata documentazione rilasciata dalla ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso. Le sostituzioni di arredi ed attrezzature ed il loro reintegro dovranno essere approvati dall'Amministrazione.

Il Comune di Lendinara si riserva di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli impianti e degli arredi. In caso di mancata adozione degli interventi necessari, si provvederà previa diffida, ad applicare le penalità previste al successivo art. 56.

Nel caso invece si tratti di manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile in cui ha sede il refettorio e locali annessi, nonché la necessità di interventi di disinfestazione/derattizzazione l'Impresa avrà cura di comunicare tempestivamente al Comune quanto rilevato.

ART. 12 - INVENTARIO

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con **appositi verbali** redatti a cura di un rappresentante del Comune e di un rappresentante del Concessionario.

Tale adempimento dovrà essere ultimato non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, quando venga ritenuto necessario dal Comune, reintegrato. Pertanto, tutto il materiale messo a disposizione del Concessionario si intende funzionante ed in buono stato.

ART. 13 - VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA

In qualsiasi momento, a richiesta del Comune ed in ogni caso in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dal Comune.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, arredi, attrezzature od impianti, che si rendano necessari, sono a totale carico del Concessionario che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Concessionario, il Comune provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta al Concessionario addebitandone le spese, maggiorate del 25% a titolo di penalità.

Alla scadenza del contratto tutte le stoviglie, le attrezzature, gli arredi e gli impianti forniti dal Concessionario per eventuali sostituzioni o reintegri saranno conferiti di diritto al Comune che ne diventerà legittimo proprietario, senza nulla dovere al Concessionario.

Il Concessionario dovrà inviare al Comune idonea documentazione comprovante l'acquisto dei beni di cui sopra ai fini dell'aggiornamento dell'inventario della struttura.

ART. 14 - UTENZE DI CONSUMO E RIMBORSO SPESE DELLE STRUTTURE IN CONCESSIONE

Tutte le spese per la gestione del servizio oggetto del presente capitolato, per energia elettrica, acqua, gas saranno a carico dell'amministrazione concedente, non essendo disponibile un sistema di misurazione di consumo dedicati alle utenze dei centri cottura e dei refettori, rispetto alla rete complessiva servente i plessi scolastici.

Il concessionario dovrà corrispondere al Comune di Lendinara un parziale rimborso spese per l'utilizzo dei locali concessi nell'ambito di ciascuna scuola e delle relative attrezzature, pari all'importo offerto in sede di gara, oltre IVA, dovuto per ogni anno scolastico di concessione, a decorrere dall'inizio del presente contratto. Tale somma dovrà essere versata in unica soluzione entro il mese di ottobre di ciascun anno scolastico. L'importo è determinato in rialzo in sede di gara rispetto all'importo minimo di euro 500/anno.

ART. 15 – ADEGUAMENTO, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI

I centri di cottura, di proprietà del Comune, sono messi a disposizione del soggetto concessionario a titolo di comodato gratuito, ai sensi degli artt. 1803 e seguenti del codice civile. E' a carico del soggetto concessionario la manutenzione ordinaria e straordinaria dei centri cottura, comprensivamente delle attrezzature ed impianti, fatto salvo il caso di cui al 2° comma dell'art. 1808 del codice civile. Gli interventi di tipo straordinario devono essere preventivamente comunicati al Comune.

Fatte salve le disposizioni generali di cui ai precedenti commi, la manutenzione straordinaria delle opere murarie resta all'esclusiva competenza comunale, e lo stesso dicasi per ogni intervento di modificazione strutturale dell'immobile. L'eventuale dismissione, in corso di contratto, di beni usurati e non utilmente suscettibili di manutenzione va comunicata al Comune, qualora si tratti beni di proprietà comunale.

La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti e le attrezzature e la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna sono a carico del Concessionario, che dovrà garantire la loro perfetta efficienza. Gli interventi di manutenzione si riferiscono a tutte le attrezzature ed impianti (anche quelli acquistati dal Concessionario) e a tutti i locali avuti in consegna.

Al Comune compete esclusivamente l'onere della manutenzione straordinaria dei locali.

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

- a) manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buon stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura;
- b) manutenzione straordinaria di attrezzature, impianti, arredi: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature, impianti e arredi;
- c) manutenzione straordinaria dei locali: si intendono le opere e le modifiche riguardanti il consolidamento, il rinnovamento e la sostituzione di parti anche strutturali degli edifici, la realizzazione e l'integrazione dei servizi igienico-sanitari e tecnologici, nonché le modificazioni dell'assetto distributivo di singole unità immobiliari.

La ditta aggiudicataria dovrà quindi:

- effettuare a propria cura e spesa gli interventi necessari di manutenzione ordinaria e straordinaria attinenti al funzionamento delle cucine e delle sale mensa, per cui manutenzione ordinaria e straordinaria dei miscelatori, dello scaldacqua elettrico, lo spurgo periodico dei lavelli con pulitura degli sgrassatori, comprensivo di eventuali pronto intervento per sturare gli scariche della cucina. Di spettanza della Ditta è anche la periodica tinteggiatura delle cucine e delle dispense. La Ditta garantirà inoltre la manutenzione ordinaria e straordinaria, o la sostituzione/integrazione se necessario, degli arredi, cappe, fornelli, cucine, ecc, inclusa la verifica periodica degli allacciamenti alla rete del gas e il controllo di eventuali protezioni elettriche, nonché tutti gli adempimenti connessi alla gestione\conservazione del CPI se esistente. Nel caso di sostituzione delle cucine con nuovi impianti che necessitino del CPI, tutti gli oneri connessi sia per la predisposizione della pratica che per le opere di adeguamento saranno a carico del concessionario. Le sostituzioni e le integrazioni avverranno al bisogno e secondo un piano annuale di rinnovamento delle cucine da concordarsi con l'Amministrazione. Tutti gli elettrodomestici di nuovo acquisto dovranno essere ad elevato risparmio energetico, è a carico del concessionario la tenuta del libretto d'istruzioni d'uso all'interno della scuola. Gli elettrodomestici sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura della Ditta concessionaria che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma. Sempre a carico del concessionario è la sostituzione e integrazione degli arredi (tavoli, sedie...) e del materiale corrente per le cucine e le sale mensa (piccoli elettrodomestici, casalinghi e biancheria). In tutti i casi di sostituzione di beni inventariati dovrà essere data la necessaria comunicazione al Servizio Pubblica Istruzione per lo scarico dall'inventario comunale del materiale eliminato, con l'indicazione del materiale acquistato in sostituzione. Il Concessionario dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitario, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Al termine della concessione il materiale acquistato in sostituzione o comunque per il funzionamento delle mense entrerà a far parte del patrimonio comunale e quindi verranno effettuate le necessarie comunicazioni per l'inventariazione.

ART. 16 – RICONSEGNA

Allo scadere della concessione, il soggetto concessionario deve restituire l'immobile dato in comodato e quanto in esso contenuto al momento della concessione in buono stato di conservazione, fatti salvi il naturale deterioramento e le vicissitudini manutentive e di sostituzione dei materiali conseguenti al normale uso.

Prima della riconsegna, il concessionario dovrà provvedere alla tinteggiatura di tutti quei locali su cui il servizio manutenzione del comune riterrà necessario l'intervento.

Alla scadenza del contratto il concessionario deve riconsegnare all'amministrazione concedente i locali, con tutti gli impianti funzionanti, i macchinari, gli arredi e l'utensileria, stoviglie in numero e qualità pari a quelli risultanti dall'inventario iniziale, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati e addebitati al concessionario cessante.

La cauzione definitiva costituita come da contratto di servizio, potrà essere svincolata o restituita solamente dopo che sia stato sottoscritto verbale di restituzione tra concessionario e concedente, previa redazione di un inventario eseguito in contraddittorio.

Alla scadenza della concessione, le attrezzature eventualmente fornite ed installate dall'impresa aggiudicataria, resteranno di proprietà dell'amministrazione comunale, senza ulteriori oneri per la stessa.

ART. 17 - CONDIZIONI GENERALI DI SERVIZIO

Le condizioni generali alle quali dovrà essere informato il servizio sono le seguenti:

- I pasti dovranno essere consegnati ai vari centri di consumo in multiporzione garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- La definizione dei menù, distinti in almeno due stagionalità, sarà a cura del soggetto concessionario e sarà sottoposta al controllo e vidimazione da parte del competente servizio dell'Azienda ULSS 5 "Polesana", alle cui osservazioni il soggetto concessionario dovrà strettamente attenersi;
- La definizione dei menù, come indicata al precedente punto, deve essere necessariamente accompagnata dall'indicazione delle ricette e delle grammature per ogni singola pietanza, secondo le disposizioni della locale Azienda ULSS; l'insieme delle ricette e delle grammature sarà sottoposto al controllo e alla vidimazione previsti al precedente punto;
- Il menù dovrà essere diversificato giornalmente nel rispetto delle Linee guida della Regione Veneto e corrispondere a quello approvato;
- Dovranno essere forniti giornalmente agli utenti tovagliette e tovaglioli di carta a perdere; Posateria e stoviglie devono essere in buone condizioni ed integri; **compatibilmente con l'espletamento del servizio si suggerisce, ove possibile, l'uso di stoviglie durevoli in ceramica e posate di acciaio;**
- i piatti devono essere di materiale per quanto possibile leggero e resistente, non "usa e getta", e di colore prevalentemente bianco; i bicchieri devono essere di vetro; la posateria deve essere in acciaio inox;
- 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 iodato e limone;
- Il soggetto concessionario è responsabile dell'acquisizione di ogni autorizzazione o licenza di natura tecnico-sanitaria necessaria alla regolare gestione del servizio.

Il soggetto concessionario si atterrà inoltre al rispetto dei criteri ambientali minimi come statuiti con decreto del competente Ministero.

ART. 18 - PRINCIPI GUIDA

Nella conduzione del servizio sotto il profilo della qualità nutrizionale il soggetto concessionario dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni contenute nel documento della Regione Veneto "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", aggiornamento novembre 2018 (allegato D).

In particolare, il concessionario si dovrà attenere:

- alle "tabelle dietetiche" e alle "schede prodotti" riportate nelle "Linee guida" sopra citate;
- all'impostazione generale che caratterizza la cosiddetta "dieta mediterranea", con abbondanza di alimenti di origine vegetale quali i cereali, le verdure, la frutta, i legumi e l'olio d'oliva extravergine;
- alla stagionalità della frutta e delle verdure, evitando l'uso delle primizie;
- all'articolazione dei menù in almeno quattro settimane;
- alla preferenza per i metodi di cottura semplici e rispettosi delle caratteristiche organolettiche e nutritive degli alimenti;
- all'attenzione per i gusti e la tradizione locali, in quanto compatibili con i corretti principi

nutrizionali;

- alla collaborazione con il Comune, la commissione mensa, le autorità sanitarie e i genitori, per la diffusione di pratiche alimentari corrette, nell'ambito dell'educazione sanitaria della popolazione.

Lo schema base per il pasto deve prevedere un primo piatto, un secondo piatto con relativo contorno, pane ed acqua minerale non gasata in bottiglia (**in alternativa e solo se così disposto dal Comune, acqua di rubinetto proveniente da acquedotto, ma solo con utilizzo di appositi impianti di filtraggio sottoposti a controlli periodici dall'ASL**), frutta o dessert. Per le scuole dell'infanzia va inoltre prevista la merenda pomeridiana, composta, in via solo indicativa, da latte e biscotti, oppure tè e biscotti, oppure tranci di torta, oppure pane e marmellata/cioccolata, oppure frutta, oppure yogurt. E' infine da prevedere anche la possibilità del "piatto unico", completo dal punto di vista nutrizionale e comunque accompagnato da verdure. Sono fatte salve le "diete speciali" di cui all'art. 40. Il prezzo unitario delle "diete speciali" si intende uguale al prezzo unitario aggiudicato per i pasti normalmente prodotti.

ART. 19 – CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio non deve subire interruzioni se non per cause di forza maggiore che non coinvolgano la responsabilità del concessionario. Al verificarsi di interruzioni del servizio, il soggetto concessionario ne dà sollecita ed esaustiva comunicazione e spiegazione al Comune, che può farne imputazione alla responsabilità del concessionario, se le giustificazioni offerte non sono considerate sufficienti ad escluderla.

Il servizio di ristorazione deve funzionare secondo il calendario scolastico annualmente stabilito, e inoltre, se richiesto, nei mesi di luglio e agosto per i pasti relativi al "servizio supplementare" di cui all'art. 9. Tutto ciò, tenuto conto dei giorni di sospensione delle lezioni autonomamente stabiliti dalle singole Istituzioni scolastiche e dei giorni che, pur inseriti nel calendario scolastico, avranno le lezioni sospese per qualsiasi motivo.

In caso di sciopero programmato dal personale scolastico, il soggetto concessionario sarà avvertito a cura del Comune delle eventuali possibili ripercussioni sul servizio almeno 24 ore prima; entro le ore 9.30 del giorno interessato dallo sciopero, verrà comunicato al soggetto concessionario il fabbisogno reale in termini di pasti.

Per quanto concerne gli scioperi che investano il personale dipendente del soggetto concessionario, il concessionario opera in modo da garantire un funzionamento almeno minimo del servizio e dovrà darne comunicazione al Comune con preavviso di almeno 24 ore, ed impegnarsi ad attuare soluzioni alternative per i menù, la cui composizione va concordata con il Comune.

E' tassativo il rispetto di quanto segue. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, dell'erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire per un tempo prolungato la produzione dei pasti nei centri di cottura, il soggetto concessionario dovrà essere in grado di garantire la preparazione dei pasti in un centro alternativo, a sua libera scelta per tipologia e natura contrattuale, e geograficamente situato in modo tale da consentire la consegna dei pasti tassativamente entro 60 minuti dalla loro produzione; il rispetto di tale disposizione sarà verificato facendo ricorso alle funzioni di utilità offerte dal sito web Google Maps e relative indicazioni su percorsi e tempi. Se la sospensione dell'attività di produzione dei pasti nel centro di cottura del "Don Minzoni" è prevista di durata non superiore a due giorni continuativi, i pasti caldi potranno essere sostituiti da piatti freddi, senza obbligo di ricorrere al centro alternativo di produzione.

E' fatto salvo il diritto del Comune di sospendere episodicamente il servizio di refezione scolastica in tutto o in parte per giustificati motivi, da comunicare al soggetto concessionario, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Il rispetto delle procedure stabilite al presente articolo comporta l'impraticabilità di sanzioni od azioni di risarcimento.

Nei casi di interruzione del servizio che non derivino da cause di forza maggiore o da decisioni del Comune, il concessionario è considerato responsabile del disservizio ed è tenuto al risarcimento degli eventuali danni verso le famiglie utenti e verso il Comune. Perdurando questi fatti, si configura la facoltà di risoluzione del contratto.

ART. 20 - TRASPORTO DEI PASTI

Il soggetto concessionario sarà tenuto a recapitare, a propria cura e a costi già compresi nel prezzo aggiudicato, i pasti, le derrate al crudo ed eventuale altro materiale di servizio presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali a ciò destinati. I pasti nella loro completezza dovranno giungere al momento della somministrazione presentando ottime caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con contenitori e automezzi idonei secondo le vigenti norme igienico-sanitarie, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura dei cibi cotti deperibili da consumare caldi, non inferiore alla temperatura indicata nelle Linee Guida fino alla somministrazione dei pasti.

Gli automezzi destinati al trasporto dei pasti devono in ogni caso essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di sessanta minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione. Essi devono essere dotati di motore almeno "euro 5" sotto il profilo delle emissioni inquinanti, oppure con alimentazione a metano o GPL.

Per i pasti cotti deperibili da consumare freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi di trasporto – chiusi e rivestiti di materiale liscio e lavabile - dovranno essere oggetto di specifica comunicazione all'Azienda Uls 5 Polesana, con relativo riscontro positivo.

I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati con idonei contenitori standard in acciaio inox a chiusura salda (con guarnizione di tenuta) e sicura, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici. E' a completo carico del soggetto concessionario l'acquisto e la messa in uso di detto materiale.

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

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione delle scuole o del Comune, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

Il soggetto concessionario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 21 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Al verificarsi di gravi e documentate cause di forza maggiore, non imputabili a negligenza o trascuratezza del soggetto concessionario, non saranno addebitate penalità per il ritardo o la mancata consegna dei pasti.

Il soggetto concessionario dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore alla base del ritardo ed attivarsi al meglio per garantire comunque la consegna dei pasti o per ridurre il disagio.

I ritardi nella consegna dovuti a carenze nell'organizzazione del centro di cottura e nelle modalità di trasporto o ad altre cause non scusabili, comporteranno l'applicazione delle penalità secondo quanto previsto nel presente capitolato.

ART. 22 - DISTRIBUZIONE E RIORDINO

La distribuzione consiste nella predisposizione delle porzioni e nella consegna delle stesse agli utenti del servizio (cosiddetto "scodellamento"). Il servizio di distribuzione qui considerato comporta anche il lavaggio e riordino delle stoviglie e la corretta gestione dei rifiuti derivanti dall'attività di mensa.

Il personale incaricato alla distribuzione dei pasti è tenuto a:

- togliersi gli anelli, braccialetti, orecchini, collane e orologi;
- lavarsi accuratamente le mani;
- indossare il camice e la cuffia, la mascherina (solo se in presenza di raffreddore), i guanti monouso e idonei calzari;
- predisporre i tavoli con le tovaglie e i coperti del giorno;
- aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari per poter effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isoteramico.

Il soggetto concessionario garantirà che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

Nelle aree di manipolazione degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve inoltre essere presente alcun prodotto medicinale.

Il soggetto concessionario dovrà curare che siano rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 45 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi deve essere effettuato tra il primo e il secondo piatto.
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
- Le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale iodato ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico;
- La carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.), con eccezione per i piatti di carne per gli alunni delle scuole dell'infanzia, nel cui caso è preferibile la spezzettatura preventiva della carne.

ART. 23 - IL PERSONALE

Nell'organico che dovrà gestire i Centri di cottura e specificatamente dedicato alla preparazione dei pasti, deve essere presente almeno un addetto dotato di diploma professionale di cuoco oppure con esperienza almeno quinquennale nel settore, anche con funzioni di responsabile del centro. Il "responsabile del centro" potrà essere individuato in una diversa persona, che il soggetto concessionario si impegna a mettere a disposizione.

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

Abbigliamento e comportamento del personale devono strettamente attenersi al pieno rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria e di sicurezza sul lavoro, sotto la completa responsabilità del soggetto concessionario.

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

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere al soggetto concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per fondati e provati motivi; in tal caso il soggetto concessionario provvederà alla sostituzione, senza che da ciò derivino maggiori oneri per il Comune.

ART. 24 – RISPETTO DEI CONTRATTI E DELLE NORMATIVE DI LAVORO.

Il soggetto concessionario si impegna ad applicare e rispettare nei confronti del personale i pertinenti contratti collettivi di lavoro di settore, vigenti e futuri, negli aspetti economici come in quelli giuridici, nonché tutte le norme di legge e di regolamento afferenti ai rapporti giuridico-economici di lavoro e alla sicurezza sul lavoro.

ART. 25 - CLAUSOLA SOCIALE DI ASSORBIMENTO.

Compatibilmente con l'autonomia imprenditoriale, il soggetto gestore subentrante si impegna ad assumere, nei modi e alle condizioni previsti dalle vigenti leggi e dei pertinenti contratti collettivi di lavoro e fermo restando il verificarsi della risoluzione del rapporto di lavoro da parte dell'impresa cessante, il personale addetto al servizio in corso al momento della pubblicazione del bando di gara per la concessione qui in oggetto, garantendo il mantenimento della retribuzione come da contratto nazionale, ivi comprendendo gli scatti di anzianità maturati.

ART. 26 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

Il soggetto concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti nazionali ed europee in materia di igiene (Reg. CE 852/2004) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs n. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito di comunicazione, su rischi specifici, al Comune.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome del soggetto concessionario ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Il concessionario è responsabile per tutti gli adempimenti per la sicurezza sul luogo di lavoro e si fa carico dei relativi oneri di spesa.

Il Comune è esonerato da responsabilità per infortuni che possano accadere al personale ed agli utenti, fatto salvo per le cause che siano oggettivamente imputabili alla diretta competenza comunale.

ART. 27 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere in regola con le prescrizioni igienico-sanitarie di legge, la cui completa conoscenza ed applicazione è esclusivamente a carico del soggetto concessionario, e deve essere formato e periodicamente aggiornato professionalmente a cura del concessionario sui vari aspetti della refezione collettiva e scolastica ed in particolare sui seguenti temi:

- 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.

Delle iniziative intraprese in materia di formazione ed aggiornamento del personale il soggetto concessionario darà apposite comunicazioni al Comune con presentazione di un Piano di formazione annuale, da rinnovarsi anno per anno.

ART. 28 – SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

Il soggetto concessionario, in relazione alla natura ed all'oggetto del servizio e alla conseguente valutazione dei rischi, deve individuare ed adottare le misure necessarie per la sicurezza e la salute dei lavoratori secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e dai CCNL di settore.

Il soggetto concessionario deve preventivamente comunicare al Comune i soggetti che rivestono la funzione di "Datore di lavoro" e di "Responsabile del servizio di prevenzione e di protezione", agli effetti di quanto previsto dalle norme vigenti, trasmettendo copia del documento per la valutazione dei rischi e per la definizione delle misure di prevenzione.

Il soggetto concessionario deve predisporre e far affiggere, entro dieci giorni dalla stipula del contratto, a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione dei pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.Lgs 81/2008 e s.m.i.).

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Sono a carico del soggetto concessionario tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente dello stesso.

ART. 29 - COPERTURE ASSICURATIVE

Ogni responsabilità connessa con l'uso degli immobili, degli impianti, delle apparecchiature e con l'erogazione del servizio oggetto della presente concessione è assunto totalmente dal concessionario, rimanendo il Comune sollevato ed indenne da qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose che dovessero accadere nell'esercizio della presente convenzione.

La ditta concessionaria dovrà stipulare apposita polizza assicurativa Responsabilità Civile verso Terzi per danni a persone e/o cose a tutela di tutti i rischi derivanti dall'espletamento delle attività e dei servizi oggetto del presente capitolato, ivi compresi i danni derivanti da preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande, con un massimale unico per sinistro non inferiore ad €. 3.000.000,00. Detta polizza, dalla quale dovrà risultare che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dai rischi da intossicazione o da tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati con le derrate fornite dall'impresa concessionaria.

Tale polizza dovrà prevedere esplicitamente l'efficacia delle garanzie per i seguenti rischi:

- danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi; per i generi alimentari di produzione propria somministrati o venduti nello stesso esercizio, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto. Per la presente garanzia il massimale per sinistro rappresenta il limite di indennizzo per ogni periodo assicurativo annuo o di minor durata della polizza;
- danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dall'Assicurato o da lui detenute, con un sotto-limite di indennizzo per sinistro non inferiore ad € 1.000.000,00;
- danni ai locali e alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dei servizi e/o lavori, con un sotto-limite di indennizzo per sinistro non inferiore ad €. 250.000,00;
- danni arrecati alle cose in consegna e custodia, esclusi i danni da furto, con un sotto-limite di indennizzo per sinistro non inferiore ad €. 250.000,00.

Si precisa inoltre che il contratto assicurativo dovrà avere durata per l'intero periodo contrattuale.

Il contratto dovrà essere specificatamente dedicato al servizio svolto per conto del Comune (quindi con massimale dedicato).

Il concessionario si impegna a fornire al Comune copia del contratto stesso prima dell'inizio del servizio, nonché una copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza / appendici contrattuali) comprovanti i successivi rinnovi annuali (o per rate di durata inferiore) sino alla definitiva scadenza.

L'inoperatività totale o parziale delle coperture non esonererà il soggetto concessionario da responsabilità di qualsiasi genere su esso eventualmente incombenti.

Il Comune sarà tenuto indenne per eventuali danni non coperti in tutto o in parte dalle polizze assicurative.

ART. 30 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono obbligatoriamente corrispondere a quanto contenuto nell'allegato 3 "Schede prodotti" delle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" – approvate dalla Regione del Veneto con deliberazione della Giunta Regionale n. n. 1663 del 12 novembre 2018.

Da parte del soggetto concessionario dovranno essere rispettati i seguenti adempimenti:

- comunicazione al Comune e, se richiesto, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati;
- trasmissione dell'elenco dei fornitori al competente Servizio dell'Azienda ULSS 5 "Polesana".

ART. 31 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Ogni volta che venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non sia immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati, possibilmente, in celle frigorifere distinte.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle norme di legge.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio per la conservazione dei cibi.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 25° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

ART. 32 – PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti presso il Centro produzione pasti e presso i locali mensa, compresa la fornitura dei detersivi e degli attrezzi necessari, sono a carico del Concessionario e regolamentati da apposite procedure, elaborate dal medesimo e conservate presso i rispettivi locali.

Il Concessionario deve utilizzare prodotti detergenti a marchio **Ecolabel** e comunque utilizzare prodotti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici, nonché essere conformi al D.M. 24 maggio

2012, recante Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene, per la parte relativa alle caratteristiche dei prodotti.

Il Concessionario deve dichiarare **nome commerciale e marca dei prodotti utilizzati**.

ART. 33 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

E' compito del personale addetto alla cucina e allo scodellamento dei pasti nei refettori provvedere, dopo il pasto, alla pulizia delle cucine, allo sbarazzo dei tavoli e al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per il servizio di Ristorazione scolastica (cucina, refettori, magazzino, dispense, servizi igienici, spogliatoi, ecc.).

Prima del formale inizio del servizio di mensa scolastica (presumibilmente nel corso del mese di settembre) ed al termine dello stesso (presumibilmente nel corso del mese di giugno), oltre che durante le pause per festività a Natale e Pasqua e in seguito a lavori strutturali, il Concessionario dovrà provvedere all'esecuzione di pulizie straordinarie dei locali, le attrezzature e gli arredi di tutti gli spazi utilizzati per il servizio di Ristorazione Scolastica (cucina, refettori, spogliatoio e servizi igienici destinati agli operatori del Concessionario ecc...).

La pulizia delle aree immediatamente esterne delle cucine sono a carico del Concessionario che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 34 – DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE DEI LOCALI

Il Concessionario è tenuto a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione preventiva se necessari, e relativo monitoraggio dei locali di ristorazione (centri cottura e refettori). Il Concessionario è tenuto ad effettuare il monitoraggio degli infestanti nei refettori con cadenza trimestrale nel periodo settembre-maggio e a dare evidenza delle attività svolte e degli interventi effettuati.

Nei casi di infestazione manifesta, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita.

Il Concessionario deve provvedere ad esporre, nei refettori delle scuole, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

Il Concessionario, fatte salve disposizioni normative diverse, è tenuto a conservare presso i refettori delle scuole la seguente documentazione:

- Il registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni; - le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti utilizzati;
- il crono programma degli interventi di tutto il periodo considerato.

La suddetta documentazione dovrà essere disponibile all'Amministrazione Comunale e agli organismi preposti al controllo del servizio.

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo, ferma restando la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio. La procedura deve identificare, inoltre, un valore limite oltre il quale è necessario attuare delle azioni correttive o disinfestazioni.

ART. 35 - RACCOLTA DIFFERENZIATA

Il soggetto concessionario deve operare nel rispetto delle norme, anche comunali, sulla raccolta differenziata dei rifiuti.

Per la raccolta della porzione organica (il cosiddetto "umido") dovranno essere usati solo sacchetti biodegradabili, la cui fornitura è a carico del concessionario.

Art. 36 RICICLO E GESTIONE RIFIUTI

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, ove possibile, i prodotti alimentari non consumati/utilizzati potranno essere ritirati dalle associazioni Onlus, enti di beneficenza ed altre istituzioni locali che ne facciano richiesta, ai sensi della legge n. 155 del 25 giugno 2003 recante *“Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”*, secondo le modalità che verranno eventualmente concordate e predisposte in collaborazione con l’ULSS competente.

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dal concessionario. I rifiuti provenienti dai refettori e non ritirati come sopra descritto, dovranno essere eliminati con le modalità della raccolta differenziata, secondo il vigente regolamento comunale del servizio. La raccolta differenziata avverrà con la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l’utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione da parte dei soggetti autorizzati. Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dal concessionario, così come i sacchetti adeguati alla tipologia di rifiuto da conferire.

L’Amministrazione si riserva di procedere, nel corso dell’esecuzione contrattuale, alle verifiche sulla corretta gestione dei rifiuti.

ART. 37 - PRODOTTI BIOLOGICI, DOP / IGP E STG

Dovranno essere rispettati i Criteri Ambientali Minimi di cui all’Allegato 1 al D.M. 25.07.2011, Punto 5.3.

“Specifiche tecniche di base”, con particolare riferimento alla fornitura minima obbligatoria di prodotti provenienti da produzione biologica, IGP, DOP e STG o da prodotti tipici e tradizionali, da acquacoltura biologica e pesca sostenibile.

Per “prodotto biologico” si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento (CE) 834/2007 e (CE) n. 889/2008. Dovrà essere certificata la provenienza:

- da agricoltura biologica-regime di controllo CE;
- il nome dell’Organismo di controllo ed estremi dell’autorizzazione ministeriale;
- sigle dell’Organismo di controllo e codice del produttore.

la ditta dovrà esibire, su richiesta dell’Amministrazione, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti.

I prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni, e devono quindi essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle politiche Agricole e forestali.

Si possono considerare prodotti provenienti da filiera corta locale (L.R. 25.07.08 n. 7) a titolo esemplificativo, gli alimenti coltivati / prodotti nella Regione Veneto, che abbiano quindi subito minimi passaggi commerciali prima di arrivare alla trasformazione o al consumo.

ART. 38 – STAMPA E DIFFUSIONE DEL MENU’

Il Concessionario dovrà provvedere alla stampa in lingua italiana e in eventuali altre lingue a scelta del Comune, alla distribuzione presso le scuole servite dei menù (due redazioni annuali), delle relative diete di esclusione e delle eventuali revisioni, in numero di copie corrispondenti agli utenti iscritti al servizio. Il Concessionario dovrà altresì fornire un numero di copie, da concordare con il Comune, e comunque non superiore al 10% degli utenti serviti, per le esigenze degli uffici comunali (riunioni, sportelli, ecc). Il

Concessionario è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti

ART. 39 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

Per quanto riguarda questo tema si fa riferimento integrale e obbligatorio alle citate *“Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornamento 2018, della Regione Veneto, con particolare riguardo all'Allegato 4 – La Qualità Nutrizionale nella Ristorazione Scolastica e all'Allegato 6 – Diete Speciali.

Si rimarca in ogni caso che il soggetto concessionario dovrà attenersi a quanto riportato ai seguenti commi.

Le tabelle dietetiche devono essere rispettate in rapporto alla quantità di calorie, alle fasce di età e alla grammatura dei singoli alimenti.

I menù devono essere predisposti a cura del soggetto concessionario con l'indicazione calorica e nutrizionale.

Dovranno essere formulate per iscritto, per la loro successiva comunicazione all'Azienda ULSS 5 “Polesana”, tutte le ricette dei pasti contenuti nel menù.

Inoltre, dovranno essere seguite le seguenti ulteriori indicazioni di carattere generale:

- tenere conto della differenziazione per classi d'età;
- strutturazione dei menù su almeno quattro settimane a rotazione;
- rispetto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
- descrizione analitica delle singole ricette, con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- è ammessa possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate;
- capacità di formulare diete speciali;
- capacità di assicurare pasti alternativi per esigenze di carattere etnico o religioso che emergano nelle strutture servite;
- per gli alunni che effettuano il rientro scolastico sempre negli stessi giorni, si consideri di predisporre un menù alternato nelle diverse settimane;
- adozione della scelta unica del 1° e del 2° piatto, ad eccezione dei contorni che vanno proposti in più alternative e fatte salve le deroghe di cui al successivo articolo;
- come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno), capacità di proporre una volta la settimana un “piatto unico” completo e sufficiente a coprire il fabbisogno energetico e nutrizionale del pasto classico; tale alternativa dovrà in ogni caso essere sempre accompagnata da contorni;
- adozione come modello-guida del modello alimentare cosiddetto “mediterraneo”, con consistente apporto di cereali e loro derivati, di legumi, verdure, frutta ed olio extravergine d'oliva;
- evitare l'uso di primizie.

I menù elaborati dal soggetto concessionario dovranno ottenere la validazione preventiva del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS 5 “Polesana”, le cui prescrizioni avranno carattere obbligatorio per il soggetto concessionario.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N. dell'Azienda ULSS 5 “Polesana”, il Comune, la commissione controllo mensa e il soggetto concessionario.

Variazioni esclusivamente contingenti ai menù approvati potranno essere effettuate dal soggetto concessionario per rispondere a situazioni di emergenza (quali scioperi, guasti agli impianti e simili) e previa comunicazione per le vie brevi al Comune.

ART. 40 - DIETE SPECIALI E ALTERNATIVE

La ditta dovrà assicurare “diete speciali” per gli utenti aventi diritto al servizio, affetti da patologie di tipo cronico (es. diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc...) o portatori di allergie ed intolleranze alimentari e/o comunque diete diverse da quella fornite comunemente dalla

refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari e fondate esigenze, anche etico/religiose, di alcuni utenti.

Per quanto riguarda questo tema si fa riferimento integrale e obbligatorio alle citate *“Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* – approvate dalla Regione del Veneto con deliberazione della Giunta Regionale n. 1663 del 12 novembre 2018, con particolare riguardo all’Allegato 6 – Diete Speciali.

Deve inoltre essere sempre prevista la possibilità di fornire, oltre al menù del giorno, un menù speciale di circa il 5% dei pasti per plesso, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o con burro, 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.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano, a scopo terapeutico, dell’esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente consegnare adeguata certificazione medica. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate o comunque in modalità tali da essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Il soggetto concessionario dovrà inoltre essere in grado di fornire pasti alternativi e/o piatti freddi, da concordare con l’Ufficio Servizi Sociali e Scolastici, al verificarsi di particolari e contingenti situazioni di emergenza nel ciclo di preparazione dei pasti.

ART. 41 - CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE

Il soggetto aggiudicatario del servizio ha obbligo di proporre e attuare – senza costi aggiuntivi per il Comune ed entro 180 giorni dall’avvio del servizio stesso – un progetto di contrasto allo spreco alimentare, in linea con le vigenti norme di legge, con ampio spazio di opzione circa il campo specifico cui applicare detta progettualità. Non è richiesto di presentare detto progetto già in sede di gara. Prima della sua attuazione, il progetto dovrà ottenere l’approvazione del Comune.

ART. 42 - NORME E MODALITA’ DI PREPARAZIONE DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti il soggetto concessionario dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa statale e regionale vigente che qui si considera tutta richiamata, confermandosi altresì il riferimento alle citate *“Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornamento 2018, della Regione Veneto e garantire la separazione tra lavorazioni diverse con applicazione del percorso *“in avanti”* o *“a cascata”*.

In particolare si richiede di:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti al forno o in brasiera, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, 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 a temperatura ambiente, lavata presso il centro di cottura o presso i singoli cucinotti;
- 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 procuri di evitare, al fine di limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, di limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, di contenere i tempi di cottura ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

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,
- Evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

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

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura del soggetto concessionario.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione sono:

- La cottura di arrosti, 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 le lavorazioni contemplate nel precedente comma si rende obbligatorio l'uso dell'abbattitore di temperatura.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura del soggetto concessionario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere alle vigenti norme di legge per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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, è la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte le sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento al Reg CE 2073/05 e alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

ART. 43 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

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

Tali campioni (del peso di almeno 100 g) vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del prodotto e quindi conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "*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. 44 - DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E DI CESSIONE - SUBAPPALTO

In considerazione della delicatezza del servizio in rapporto alla sua utenza, al soggetto affidatario non è consentito, in alcun momento nell'arco della durata contrattuale, sub concedere o cedere a terzi il contratto per la gestione del servizio di ristorazione in oggetto.

E' consentito il subappalto, ferma la piena responsabilità dell'Affidatario, dichiarandone l'intenzione e precisandone i termini in sede di gara.

L'eventuale ricorso a personale con contratto di somministrazione di lavoro a tempo determinato tramite agenzie interinali non è assimilato a subappalto.

Per quanto concerne specificamente il servizio di distribuzione dei pasti nei vari refettori, il soggetto concessionario avrà facoltà di garantire il servizio, in tutto o in parte, anche tramite appositi accordi con le autorità scolastiche locali, senza che da ciò derivino nuovi e maggiori oneri per il Comune oltre a quelli pattuiti in sede di aggiudicazione.

In caso di violazione di quanto sancito dal 1^a comma del presente articolo, il Comune si riserva il diritto di risolvere il rapporto contrattuale.

ART. 45 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO.

Premesso che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono in primo luogo di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. 5 Polesana e che saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, tramite i propri Uffici o terzi autorizzati, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di professionalità ed organismi professionalmente qualificati nel settore e di rappresentanti della Commissione mensa.

Qualora le verifiche in corso d'opera evidenziassero carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il soggetto concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

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

Il soggetto concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, il confezionamento, la conservazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla normativa nazionale ed europea.

Il soggetto concessionario è tenuto a fornire al personale degli organismi 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.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di professionalità esterne, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi qualificati.

ART. 46 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA.

Il soggetto concessionario deve rispettare per tutta la vigenza del contratto gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

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

Il soggetto concessionario deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal Reg CE 852/04 (sistema HACCP), dandone dimostrazione al Comune. In particolare, in applicazione della metodologia HACCP devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione dei centri di cottura, dei cucinotti di distribuzione e dei veicoli di trasporto dei pasti.

ART. 47 - COMMISSIONE MENSA ED ALTRI OPERATORI DI CONTROLLO

Il Comune può decidere in piena autonomia e discrezionalità di controllare la qualità e l'igiene dei pasti prodotti, ed in generale il rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato. Può fare questo anche per il tramite di terzi soggetti professionalmente preparati a svolgere dette funzioni di controllo ed incaricati secondo le regolari procedure amministrative.

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "commissione mensa" formata da genitori degli alunni utenti del servizio e riconosciuta dal Comune.

I membri della "commissione mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

I componenti di detta commissione dovranno essere chiaramente riconoscibili nella funzione svolta e nell'identità personale; essi si atterranno in ogni caso, nello svolgimento del proprio incarico, al pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie e della sicurezza alimentare e non dovranno costituire ostacolo al buon andamento del lavoro.

Il soggetto concessionario si impegna ad organizzare o a partecipare ad incontri con la commissione mensa e con gli operatori scolastici eventualmente adibiti alla distribuzione dei pasti, ai fini del costante miglioramento del servizio e dell'aggiornamento delle informazioni in materia di corretta alimentazione.

ART. 48 - GESTIONE AUTOMATIZZATA AMMINISTRATIVO-CONTABILE DEL SERVIZIO

Il concessionario dovrà attivare un sistema interamente informatizzato, che copra dalla prenotazione giornaliera dei pasti alla gestione degli incassi e dei pagamenti, inclusa quella degli insoluti e dei solleciti. Il concessionario, a proprie spese, dovrà pertanto provvedere alla dotazione, all'avvio ed all'utilizzo di un sistema informatico efficiente finalizzato appunto alla gestione della prenotazione dei pasti e alla riscossione delle rette con modalità di pagamento anticipato (buoni pasto virtuali) con lo scopo di ottimizzare la gestione amministrativo-contabile del servizio. Alla scadenza del contratto il concessionario dovrà trasferire all'Amministrazione Comunale senza alcun onere aggiuntivo, la banca dati completa e documentata in formato digitale. Il concessionario garantirà la gestione dei servizi indicati più specificatamente **nell'Allegato C**, senza alcun costo aggiuntivo da parte del Comune.

ART. 49 - MOROSITA' E MANCATO PAGAMENTO DA PARTE DEGLI UTENTI

Con l'atto di concessione del servizio, l'amministrazione concedente trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via coattiva a mezzo ingiunzione fiscale prevista dal T.U. 14/4/1910 n. 639, per il recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione concedente.

Il Concessionario si impegna a comunicare preventivamente all'Amministrazione Comunale i nominativi degli utenti morosi, affinché sia data la possibilità di riscontrare situazioni di disagio economico-sociale su cui possa esercitarsi l'azione dei servizi sociali comunali.

Tali procedure non dovranno comunque **interrompere il servizio a favore dell'utente, in quanto il servizio di ristorazione scolastica, rientrando nell'ambito del diritto allo studio, deve essere garantito.**

Il Concessionario risponde con il proprio patrimonio degli eventuali mancati incassi delle entrate derivanti dal servizio gestito per effetto di negligenza o di mancato esercizio delle attività previste dalla Legge o dai Regolamenti.

ART. 50 – CARTA DEI SERVIZI E INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Il Concessionario si impegna ad adottare la Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica che sarà approvata dal Comune con Deliberazione della Giunta Comunale e a curarne la realizzazione a stampa e la diffusione presso le scuole servite, in numero di copie corrispondente al numero totale di utenti iscritti al servizio.

Il Concessionario dovrà altresì fornire un **numero di copie** del predetto documento, da concordare con il Comune e comunque non superiore al 10% degli utenti serviti, per le esigenze degli uffici comunali (riunioni, sportelli, ecc).

Il Concessionario, inoltre, deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Il concessionario dovrà produrre un **Piano di Informazione agli Utenti**, indicando chiaramente i materiali di comunicazione che verranno impiegati. Il predetto piano dovrà prevedere in particolare la comunicazione degli esiti di sopralluoghi delle Commissioni mensa, di analisi e campionature sull'acqua e sugli alimenti, reclami, indagini di *customer satisfaction* in collaborazione con l'Amministrazione Comunale e con altri soggetti terzi, nonché ogni altra iniziativa che rafforzi sia la trasparenza sia la finalità di educazione alimentare e di promozione di buone abitudini e di sana alimentazione, ecc..

ART. 51 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La controprestazione in favore del soggetto concessionario consiste in via prioritaria nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe del servizio, negli importi stabiliti esclusivamente dal Comune.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe siano inferiori al prezzo unitario del pasto aggiudicato in sede di gara il Comune si obbliga a corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e quanto introitato direttamente dal concessionario. Il Comune coprirà l'intero prezzo aggiudicato in tutti i casi di erogazione del pasto ai docenti e al personale ATA aventi diritto. Il Comune coprirà inoltre l'intero prezzo aggiudicato nel caso di erogazione del pasto agli alunni dell'asilo nido comunale "Primo Volo", spesa parzialmente coperta dal contributo economico annualmente assegnato al Comune dalla Regione del Veneto e dalla tariffa mensile posta a carico delle famiglie che usufruiscono della struttura scolastica.

Il Comune provvederà alla verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti in rapporto a quanto fatturato, attraverso il riscontro con il riepilogo mensile dei pasti effettivamente prenotati dalle singole scuole, debitamente sottoscritti dal personale scolastico incaricato.

Il pagamento delle fatture avverrà, previo loro controllo, entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse presso il Comune.

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Ogni fattura comprendente i pasti forniti, suddivisi per scuola, avrà cadenza possibilmente mensile e dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico del concessionario e quant'altro dallo stesso dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione della concessione, per qualsiasi onere derivante dal presente capitolato ed inerente e conseguente al servizio in oggetto.

Il soggetto concessionario non potrà rivalersi in alcun modo sul Comune per gli eventuali casi di morosità nella quota dovuta dagli utenti. Le procedure di riscossione delle tariffe da utenti morosi sono ad esclusivo carico del concessionario e nessun risarcimento potrà essere richiesto al Comune in caso di mancata riscossione. Peraltro, sarà cura del concessionario segnalare al Comune i nominativi degli utenti morosi, affinché sia data la possibilità di riscontrare situazioni di disagio economico-sociale su cui possa esercitarsi l'azione dei servizi sociali comunali.

Il soggetto concessionario resta l'unico responsabile della riscossione delle tariffe dagli utenti, senza alcun coinvolgimento del Comune.

ART. 52 – RIMBORSI AGLI UTENTI.

Il Concessionario provvederà - mediante bonifico bancario - a rimborsare agli utenti eventuali crediti sussistenti al momento della disattivazione dal servizio mensa.

ART. 53 - AGGIORNAMENTI DEL PREZZO.

Il prezzo unitario offerto dal soggetto concessionario non subirà variazioni nel corso di ogni singolo anno solare.

In materia di adeguamento dei prezzi, su richiesta del soggetto concessionario il prezzo aggiudicato può essere aggiornato con periodicità annuale (confronto ottobre su ottobre) in base all'indice generale ISTAT (indice FOI, senza i tabacchi) delle variazioni dei prezzi per le famiglie degli operai ed impiegati, con efficacia dal mese di gennaio dell'anno successivo.

L'aggiornamento del prezzo trova possibile applicazione a partire dal mese di gennaio 2021.

ART. 54 GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

La ditta concorrente dovrà corredare l'offerta di una garanzia provvisoria di importo pari al 2% dell'importo a base di gara, ai sensi dell'articolo 93 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., secondo le modalità riportate nel Disciplinare di gara.

Il concessionario sarà tenuto a prestare una garanzia definitiva determinata ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dall'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

ART. 55 - CAUZIONE DEFINITIVA

All'atto della stipula del contratto la ditta aggiudicataria versa una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale aggiudicato, fatta salva l'eccezione prevista per il possesso di certificazioni di qualità, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'aggiudicazione della concessione nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa dell'inadempimento delle obbligazioni o della cattiva esecuzione del servizio da parte del soggetto concessionario, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse eventualmente pagare qualora dovesse provvedere a nuova e diversa assegnazione della concessione, a causa della risoluzione del contratto di concessione per gravi inadempimenti del soggetto concessionario.

Il soggetto concessionario è obbligato a reintegrare l'importo della cauzione nel caso in cui il Comune abbia dovuto avvalersene, in tutto o in parte, durante il periodo della vigenza contrattuale.

Detta cauzione potrà essere in contanti o a mezzo di fidejussione bancaria o assicurativa.

Detta cauzione sarà svincolata e restituita alla fine della concessione non appena saranno risolte le eventuali controversie e contestazioni.

ART. 56 - CONTESTAZIONI E PENALITA'

Il concessionario nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato Speciale.

Il concessionario qualora non attenda o violi gli obblighi di cui sopra, è tenuto al pagamento di una penalità che varia secondo la gravità dell'infrazione.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione mediante posta elettronica certificata all'indirizzo PEC appositamente fornito dal concessionario.

Entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione scritta, il concessionario deve fornire le proprie controdeduzioni scritte.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione al concessionario entro 30 giorni dalle controdeduzioni o, in mancanza, della scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio diventasse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

Le penalità previste sono le seguenti:

STANDARD IGIENICO SANITARI:

- ◆ da € 1.000,00 a € 10.000,00 (a discrezione del Comune) per impiego di alimenti contaminati batteriologicamente da microorganismi patogeni, oltre alla possibilità di avvio del procedimento di risoluzione del contratto;
- ◆ da € 1.000,00 a € 10.000,00 (a discrezione del Comune) per impiego di alimenti o fornitura pasti contaminati chimicamente (a puro titolo di esempio: metalli pesanti, fitofarmaci, pesticidi) tali da essere inadatti all'alimentazione umana, oltre alla possibilità di avvio del procedimento di risoluzione del contratto;
- ◆ da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione del Comune) per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- ◆ € 500,00 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto;
- ◆ da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione del Comune) per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate stoccate nei Centri di Cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione;
- ◆ da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione del Comune) per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione, inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti;
- ◆ € 500,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nei Centri di Cottura, addetto ai trasporti pasti, addetto alla distribuzione pasti e rigoverno dei locali;
- ◆ da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione del Comune) per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata rispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati;

STANDARD MERCEOLOGICI:

- ◆ Da € 250,00 a € 1.000,00 (a discrezione del Comune) per utilizzo di derrate non conformi a quanto previsto e dettagliatamente specificato nelle tabelle merceologiche;
- ◆ € 500,00 per non rispondenza tra la merce stoccata presso i Centri di Cottura e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;

- ◆ da € 250,00 a € 1.000,00 (a discrezione del Comune) per conservazione di derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei Centri di Cottura;
- ◆ da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione del Comune) per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato;

MENU' BASE E DIETETICI:

- ◆ € 1.000,00 per mancata comunicazione di fornitura menù non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche;
- ◆ da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione del Comune) per mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;
- ◆ da € 500,00 a € 2.000,00 (a discrezione del Comune) per distribuzione al consumatore di dieta speciale di un pasto non corrispondente alla dieta personalizzata dello stesso, per la mancata segnalazione di allergeni presenti nei cibi somministrati con conseguente pregiudizio della corretta informazione al consumatore finale (ex REG CE 1169/2011);

QUANTITA':

- ◆ Da € 500,00 a € 2.000,00 (a discrezione del Comune) per mancata consegna dei pasti nella singola sede di ristorazione;
- ◆ Da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione del Comune) per parziale consegna delle portate previste nel menù giornaliero;
- ◆ Da € 250,00 a € 500,00 (a discrezione del Comune) per utilizzo di derrate non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 20 porzioni casuali, con una tolleranza del 5% rispetto a quanto previsto in tabella;

TEMPISTICA:

- ◆ Da € 500,00 a € 1.000,00 (a discrezione del Comune) per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con il Comune;
- ◆ Da € 250,00 a € 1.000,00 (a discrezione del Comune) per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi;

ALTRO:

- ◆ € 200,00 per ogni violazione all'art. 6 della Legge 123/2007;
- ◆ da € 250,00 a € 2.000,00 (a discrezione del Comune) per ogni violazione riscontrata e non espressamente contenuta nel presente elenco.
- ◆ Mancata effettuazione dei controlli di qualità e indagini batteriologiche: sanzione pari al costo sostenuto direttamente dal Comune al fine dell'effettuazione di tali controlli maggiorato del 50%;
- ◆ Mancato rispetto di ogni elemento tecnico offerto in sede di gara e oggetto di punteggio e per mancanze o deficienze che pregiudichino l'esecuzione del servizio: resta in facoltà del Comune l'applicazione di una penalità che può variare da un minimo di € 1.000,00 fino ad un massimo € 10.000,00 ad ogni verifica effettuata.

ART. 57 – RECUPERO DANNI

Eventuali spese ed oneri di cui il Comune debba farsi carico a surroga di inadempienze del soggetto concessionario o per effetto di danni a questo imputabili dovranno essere rimborsati, in corso di contratto, o in alternativa saranno detratti dalla cauzione.

ART. 58 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione del contratto di servizio il verificarsi di una delle seguenti fattispecie:

- a) messa in liquidazione o altri casi di cessione attività del soggetto concessionario;
- b) gravi violazioni o inosservanze delle disposizioni legislative, regolamentari e del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- c) gravi violazioni o inosservanze delle norme del presente capitolato in merito alle caratteristiche merceologiche;
- d) grave mancata osservanza o non applicazione del sistema di autocontrollo previsto dal Reg CE 852/04 (sistema HACCP);
- e) verificarsi di gravi casi di tossinfezione provocati dalla somministrazione dei cibi predisposti dal soggetto concessionario;
- f) inosservanza della normativa relativa alla gestione del personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- g) immotivata interruzione del servizio;
- h) sub-concessione del servizio, in tutto o in parte;
- i) ripetuta violazione delle norme sulla sicurezza sul lavoro e sulla prevenzione degli infortuni;
- j) grave difformità tra quanto impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio;
- k) stabili inadempimenti agli obblighi contrattuali da cui derivino ripetute applicazioni delle penalità, la cui somma porti oltre il limite massimo di 25.000,00 euro annui.

In tutti i casi sopra elencati, il Comune contesterà per iscritto le inadempienze riscontrate, assegnando al soggetto concessionario un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per la presentazione di controdeduzioni scritte. Trascorso inutilmente il termine assegnato, o ritenute infondate le controdeduzioni addotte, il contratto si intenderà risolto di diritto se il Comune darà comunicazione, con lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Con la risoluzione del contratto, il Comune è autorizzato, senza ulteriore formalità, ad introitare definitivamente la cauzione definitiva, fatta salva in ogni caso la facoltà di agire per il risarcimento dell'eventuale danno ulteriore subito.

ART. 59 - RECESSO

Ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile, è ammesso il recesso unilaterale del Comune dal contratto di servizio, in qualunque momento, per sopravvenuti motivi di interesse pubblico o per la cessazione del servizio di ristorazione scolastica.

L'intenzione di esercitare la facoltà di recesso sarà comunicata dal Comune al Concessionario con formale comunicazione e con preavviso non inferiore a venti giorni.

Il Comune terrà indenne il concessionario delle spese sino ad allora sostenute e dei lavori eventualmente eseguiti.

E' possibile il recesso per giusta causa, per ambedue le parti, quando si verifichi una causa oggettiva e dimostrata che non consenta la prosecuzione del rapporto, nemmeno in via provvisoria.

Per quanto qui non riportato si fa riferimento all'art. 109 del D.Lgs n. 50/2016.

ART. 60 - SCIOGLIMENTO DEL CONTRATTO

Il soggetto concessionario incorre nello scioglimento d'ufficio del contratto nel caso:

- di scioglimento, cessazione e fallimento del soggetto concessionario;
- di perdita anche di uno solo dei requisiti di ammissione alla gara.

E' comunque fatta salva l'azione civile per il risarcimento degli eventuali danni.

ART. 61 - VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE.

Il Comune dichiara di aver valutato le specificità del servizio oggetto della concessione in vista della predisposizione del documento unico sulla valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs n. 81/2008, e di aver riscontrato che per quanto concerne sia la competenza comunale sia

l'ambito di coinvolgimento dell'autorità scolastica esistono rischi di interferenze nel senso previsto dalla norma qui richiamata.

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

ART. 62 - IL CONTRATTO DI SERVIZIO.

Il contratto di servizio conseguente all'aggiudicazione formale della concessione comprende tutti gli articoli del presente Capitolato, opportunamente rinumerati se è il caso, e gli altri eventuali dispositivi e contenuti resi obbligatori dall'aggiudicazione della gara, dalla normativa vigente in materia di contratti pubblici e dalle formalità dell'atto.

La formale stipula del contratto di concessione non è condizione necessaria all'avvio dell'esecuzione del servizio, il quale dovrà pertanto avere inizio e regolare esecuzione anche nelle eventuali more di detta stipula, secondo le disposizioni del presente capitolato.

ART. 63 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto di servizio, comprese le spese di registrazione, sono a carico del soggetto concessionario.

Ai sensi delle vigenti norme, sono a carico del concessionario anche le spese di pubblicazione del bando e degli avvisi, da rimborsare quindi al Comune entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva.

ART. 64 – REVISIONE STRAORDINARIA

Il contratto di concessione è suscettibile di concorde revisione, su proposta avanzata dal Comune o dal concessionario, nel rispetto in ogni caso dell'art. 175 del D.Lgs n. 50/2016 e successive modifiche. La revisione può essere attuata anche al verificarsi di fatti non riconducibili al concessionario che incidano sull'equilibrio economico-finanziario, ed in questo caso è finalizzata alla rideterminazione delle condizioni di equilibrio.

Il contratto di concessione potrà essere sottoposto a concorde revisione straordinaria anche in caso di:

- a. variazione della quantità annua di pasti stimata in via indicativa nel presente Capitolato (art. 8) in misura superiore al 20% in più o in meno;
- b. rilevanti e stabili variazioni di prezzi e di condizioni contrattuali in materia di derrate alimentari o di trattamento economico del personale;
- c. rilevante e consolidato aumento degli oneri per utenze e tariffe di consumo;
- d. incremento, su richiesta del Comune e rispetto all'offerta aggiudicata, dei prodotti alimentari certificati "biologici".

L'eventuale revisione non può spingersi sino a modificare gli elementi essenziali del presente capitolato e la natura generale della concessione.

In nessun caso la revisione dei rapporti economici potrà avere efficacia retroattiva.

Non si darà corso a revisioni del rapporto contrattuale senza il consenso di ambedue le parti. Peraltro, il rifiuto da parte del concessionario di acconsentire a revisioni del rapporto contrattuale può comportare la legittima risoluzione del contratto stesso da parte del Comune.

Un momento obbligatorio di confronto sull'andamento della concessione è previsto a metà del periodo di durata del rapporto contrattuale.

ART. 65 - CONTROVERSIE

Per le controversie relative all'interpretazione ed esecuzione del contratto di servizio si farà in primo luogo ricorso a soluzioni extragiudiziali, quali statuite agli artt. 206 ("accordo bonario") e 208 ("transazione") del D.Lgs. n. 50/2016, in quanto applicabili alla fattispecie contrattuale considerata nel presente capitolato speciale.

Per le controversie tra le parti che dovessero sfociare in sede giudiziaria, una volta esperite inutilmente le procedure extragiudiziali, si fa riferimento all'art. 204 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di ricorso alle vie giudiziali ordinarie, Foro competente è quello di Rovigo.

Si precisa in ogni caso che:

- a) le controversie relative a diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del contratto possono essere risolte mediante transazione, nel rispetto del codice civile, solo ed esclusivamente nell'ipotesi in cui non risulti possibile esperire altri rimedi alternativi;
- b) non si prevede il ricorso all'arbitrato di cui all'art. 209 del D.Lgs n. 50/2016; il presente capitolato speciale non contiene pertanto alcuna previsione di clausola compromissoria.

ART. 66 – ACCORDI OPERATIVI

Dettagli meramente operativi sull'organizzazione del servizio, non contemplati dal presente Capitolato, potranno essere concordati e formalizzati per via di corrispondenza o di verbali sottoscritti fra il Comune e il soggetto concessionario, senza che ciò comporti alterazioni del contratto di servizio e dei rapporti giuridico- economici fissati in sede di aggiudicazione della concessione e di stipula del contratto.

ART. 67 – RISOLUZIONE, CESSAZIONE E REVOCA DELLA CONCESSIONE

Costituiscono per il Comune motivi di risoluzione del contratto le violazioni contrattuali in cui sia ravvisabile un grave inadempimento del soggetto concessionario, con applicazione dell'art. 1453 del codice civile.

Costituiscono per il soggetto concessionario motivi di risoluzione del contratto le violazioni contrattuali in cui sia ravvisabile un grave inadempimento del Comune ai propri obblighi.

Il procedimento di risoluzione eventuale del contratto per inadempimento prevede in ogni caso la preventiva diffida scritta ad adempiere, con fissazione di termini adeguati e comunque non meno di quindici giorni, entro cui provvedere alla correzione del comportamento oggetto di contestazione. Il mancato adempimento anche dopo la diffida e a scadenza del termine fissato comporta la risoluzione di diritto del contratto. E' fatto salvo il risarcimento del danno da parte dell'inadempiente.

In ogni caso e in generale, in materia di cessazione, revoca d'ufficio e risoluzione del contratto per inadempimento trova applicazione l'art. 176 del D.Lgs n. 50/2016.

ART. 68 - DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti del presente contratto, il concessionario entro 30 giorni dall'aggiudicazione, dovrà far pervenire al Comune una dichiarazione di elezione del domicilio legale presso la sede del Comune di Lendinara al quale effettuare tutte le notificazioni e le intimazioni.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, ovvero tramite P.E.C..

Il concessionario prima dell'inizio del servizio deve individuare e comunicare al Comune la documentazione inerente le seguenti specifiche figure:

- nome del responsabile del servizio oggetto della concessione che risponda al committente;
- nome del responsabile del servizio professionalmente qualificato a norma di legge che risulti referente per il Concessionario per i problemi di ordinaria gestione, tale figura è pure incaricata della tenuta della documentazione che norme e contratto prevedano dover essere reperibili presso il centro produzione pasti e presso i terminali di distribuzione.

Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato del concessionario dal responsabile comunale preposto, si considererà fatta personalmente al titolare del concessionario stesso.

ART. 69 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13.08.2010 n. 136 e s.m.i.. L'appaltatore si obbliga ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche. E' tenuto inoltre a dichiarare gli estremi identificativi di detti conti bancari o postali nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

ART. 70 - FALLIMENTO DELL'AGGIUDICATARIO, MORTE DEL TITOLARE

Il concessionario si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa.

In caso di fallimento del concessionario, l'Amministrazione Comunale provvederà senz'altro alla revoca del contratto.

In caso di morte del titolare di ditta individuale, l'Amministrazione comunale avrà facoltà di scelta tra la continuazione del rapporto con eredi ed aventi causa, oppure il recesso del contratto. Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare si applica la disciplina del D. Lgs. 50/2016, art. 48.

ART. 71 NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme statali e quelle regionali venete vigenti in materia di ristorazione collettiva in generale e scolastica in particolare, i principi e le norme dell'Unione Europea e quelle statali in materia di concessioni di servizi con particolare riferimento agli artt. dal 164 al 177 compresi del D.Lgs. n. 50/2016, nonché quanto disposto dal Codice Civile in materia di contratti ed obbligazioni.

Allegati:

- a) Calendario delle stagionalità
- b) Specifiche tecniche del sistema informatico di gestione della mensa
- c) Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 1663 del 12 novembre 2018
- d) Decreto ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1: Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva