



Citta' di Cerea

COMUNE DI CEREÀ

PROVINCIA DI VERONA

Via XXV Aprile n. 52 - 37053 Cerea (Verona)

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

- CAPITOLATO SPECIALE -

INDICE DEGLI ARTICOLI:

ART. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.....	4
ART. 2 - OGGETTO.....	4
ART. 3 - DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALLA CONCESSIONE AMMINISTRATIVA	4
ART. 4 - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO	5
ART. 5 - CARTA DEI SERVIZI	5
ART. 6 - NORMATIVA TECNICO-ORGANIZZATIVA DI RIFERIMENTO.	5
ART. 7 - DURATA DEL CONTRATTO	5
ART. 8 - COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI	6
ART. 9 - ASILO NIDO COMUNALE	6
ART. 10 - LE STRUTTURE SERVITE E LE QUANTITA'	6
ART. 11 - SERVIZIO SUPPLEMENTARE	7
ART. 12 - CENTRO DI COTTURA.....	7
ART. 13 - ARREDI E ATTREZZATURE	7
ART. 14 - UTENZE DI CONSUMO	8
ART. 15 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA	8
ART. 16 - RICONSEGNA.....	8
ART. 17 - ALTRI DESTINATARI DELLA RISTORAZIONE	8
ART. 18 - CONDIZIONI GENERALI DI SERVIZIO	8
ART. 19 - PRINCIPI GUIDA.....	9
ART. 20 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO	9
ART. 21 - TRASPORTO DEI PASTI.....	10
ART. 22 - RITARDI NELLE CONSEGNE.....	10
ART. 23 - DISTRIBUZIONE E RIORDINO.....	10
ART. 24 - IL PERSONALE	11
ART. 25 - RISPETTO DEI CONTRATTI E DELLE NORMATIVE DI LAVORO.	11
ART. 26 - CLAUSOLA SOCIALE DI ASSORBIMENTO.	12
ART. 27 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)	12
ART. 28 - FORMAZIONE DEL PERSONALE	12
ART. 29 - SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO	12
ART. 30 - COPERTURE ASSICURATIVE.....	13
ART. 31 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI.....	13
ART. 32 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE.....	13
ART. 33 - PRODOTTI BIOLOGICI E "A CHILOMETRI ZERO"	14
ART. 34 - MENU' E TABELLE DIETETICHE	14
ART. 35 - DIETE SPECIALI E ALTERNATIVE	15
ART. 36 - CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE.....	15
ART. 37 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI.....	15
ART. 38 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO.....	16
ART. 39 - DIVIETO DI SUBAPPALTO	17
ART. 40 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO.	17
ART. 41 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA.....	17
ART. 42 - COMMISSIONE MENSA ED ALTRI OPERATORI DI CONTROLLO	17
ART. 43 - CONTEGGIO DEI PASTI ORDINATI	18
ART. 44 - MODALITA' DI RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI PER PASTI EROGATI	18
ART. 45 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI.....	18
ART. 46 - AGGIORNAMENTI DEL PREZZO.	19
ART. 47 - CAUZIONE DEFINITIVA	19
ART. 48 - CONTESTAZIONI E PENALITA'	19
ART. 49 - RECUPERO DANNI	21
ART. 50 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	21
ART. 51 - RECESSO	22
ART. 52 - SCIOGLIMENTO DEL CONTRATTO.....	22
ART. 53 - VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE.....	22
ART. 54 - IL CONTRATTO DI SERVIZIO.....	22
ART. 55 - SPESE CONTRATTUALI.....	22
ART. 56 - REVISIONE STRAORDINARIA	22
ART. 57 - CONTROVERSIE.	23
ART. 58 - ACCORDI OPERATIVI	23
ART. 59 - RISOLUZIONE, CESSAZIONE E REVOCA DELLA CONCESSIONE	23
ART. 60 - DOMICILIO LEGALE	24
ART. 61 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	24
ART. 62 - "PROTOCOLLO DI LEGALITA'" E CLAUSOLA ANTICORRUZIONE	24
ART. 63 - FALLIMENTO DELL'AGGIUDICATARIO, MORTE DEL TITOLARE	25
ART. 64 - SPECIFICHE TECNICHE	25
ART. 65 - RINVIO A NORME GENERALI	25

ART. 66 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.	25
ART. 67 - ALLEGATI.....	25
▪ Allegato A : Elenco derrate alimentari per l'Asilo Nido comunale.	25
▪ Allegato B : Elenco attrezzature di proprietà comunale in dotazione al Centro di cottura di Aselogna... 	25

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 Cerea (di seguito: "Comune"), conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara, nonché a quanto precisato nel prosieguo del presente documento.

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; peraltro, per quanto concerne la specifica fase della distribuzione dei pasti nei refettori e il riordino dei locali valgono le precisazioni più oltre indicate al 3° comma del presente articolo.

La concessione prevede in via necessaria:

- a) L'approvvigionamento e lo stoccaggio delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù;
- b) la produzione dei pasti con legume "fresco-caldo" (fatte salve le eccezioni ammesse) di norma in multiporzione agli alunni ed agli adulti autorizzati che frequentano o svolgono la loro attività presso le strutture scolastiche e nel "servizio supplementare" più oltre indicato;
- c) il trasporto dei pasti dal Centro di cottura ai vari plessi scolastici interessati al servizio;
- d) la distribuzione con scodellamento, laddove richiesto;
- e) il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie;
- f) l'acquisto dei prodotti per la pulizia delle stoviglie e degli utensili direttamente connessi al servizio;
- g) la sola fornitura di derrate al crudo all'Asilo Nido comunale;
- h) il coordinamento e la gestione complessiva del servizio;
- i) la fornitura dell'insieme delle stoviglie.

Il servizio di distribuzione/scodellamento dei pasti nei refettori scolastici e di riordino dei locali non è contemplato in misura completa nel contesto della concessione: è infatti previsto anche l'intervento del personale scolastico a parziale svolgimento di tali prestazioni. Attualmente il personale scolastico da impiegare nelle predette prestazioni è presente in n. 6 (sei) unità, distribuite in n. 5 (cinque) plessi scolastici coinvolti nel servizio di ristorazione. Il prezzo unitario proposto da ogni soggetto economico concorrente deve pertanto tener conto di questa situazione e non prevedere la copertura totale del servizio di distribuzione e riordino. Nel caso in cui l'evoluzione del servizio di ristorazione nel corso della vigenza contrattuale richiedesse una maggior presenza del soggetto concessionario in termini di personale o comunque di ore-lavoro, si rinvia a quanto stabilito all'art. 56.

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 all'eventuale differenziazione delle tariffe (attualmente non presente);
- 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 Capo del 3° Settore "Interventi Sociali, Cultura e Scuola".

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 apposita ed adeguata polizza di responsabilità civile.

ART. 5 - CARTA DEI SERVIZI

Il concessionario, come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007 n. 244 dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi", secondo le modalità indicate nel medesimo articolo.

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, il concessionario dovrà consegnare al Committente la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.

Entro 30 giorni dal ricevimento il Committente potrà richiedere integrazioni a cui il concessionario sarà tenuto a conformarsi. La carta sarà sottoposta a revisione annuale su iniziativa del concessionario.

Copia della "Carta della qualità dei Servizi" dovrà essere messa a disposizione degli utenti.

ART. 6 - 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 decreto n. 115 del 3/12/2013 (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 per la determinazione di rette e contributi sui servizi di refezione scolastica, trasporto scolastico, asilo nido e per la concessione di assistenza scolastica ed assegni di studio.

ART. 7 - DURATA DEL CONTRATTO

La concessione ha la durata di anni cinque (sessanta mesi) allo scopo di coprire altrettanti anni scolastici, e pertanto complessivamente con termine iniziale il 1.09.2016 e termine finale al 31.08.2021.

Una volta intervenuta l'aggiudicazione definitiva, il servizio dovrà essere attivato a partire dalla data stabilita al precedente comma, anche in pendenza di formale stipula del contratto di servizio.

L'eventuale mancata attivazione parziale o totale del servizio, per motivi di interesse pubblico individuati dal Comune, non dà diritto al soggetto concessionario di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

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. 8 – 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. 9 – ASILO NIDO COMUNALE

L'Asilo Nido comunale è destinatario della consegna delle sole derrate alimentari al crudo, ed altri prodotti, come descritto nell'Allegato A, in via indicativa per il periodo settembre – luglio, in quanto la medesima struttura provvede in proprio alla produzione dei pasti caldi.

Il prezzo unitario, pro-pasto, Iva esclusa, della fornitura delle derrate al crudo all'Asilo Nido è fissato nella percentuale del 40% del prezzo unitario dei pasti aggiudicato ed in seguito aggiornato, Iva esclusa.

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

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

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

ART. 10 – LE STRUTTURE SERVITE E LE QUANTITA'.

Le strutture destinatarie dei pasti (derrate al crudo escluse) sono riportate all'interno della seguente tabella, che inoltre riporta a titolo indicativo il numero dei pasti consumati nel corso dell'anno scolastico 2014/15:

STRUTTURE	N. PASTI ALUNNI	N. PASTI ADULTI
Scuola dell'Infanzia di San Vito	14.034	1.115
Scuola dell'Infanzia "Villaggio Trieste"	9.448	1.440
Scuola dell'Infanzia della frazione di Cherubine	4.037	905
Scuola Primaria a tempo pieno della frazione di Cherubine	13.665	1.639
Scuola Primaria della frazione di Asparetto	5.090	413
Centro per minori "Il Grillo Parlante"	3.685	335
Totali parziali:	49.959	5.847
Totale complessivo:	55.806	
Quantitativo di riferimento ai fini del calcolo del valore contrattuale complessivo del bando di gara:	58.000 pasti/anno	

L'Asilo Nido comunale, sito in Via Pascoli loc. San Vito, non è riportato nella precedente tabella in quanto destinatario delle sole forniture di derrate al crudo; nel corso dell'anno d'attività 2014/15 ha prodotto sul posto n. 13.181 pasti, di cui per adulti n. 1.927.

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.

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. 56.

ART. 11 – SERVIZIO SUPPLEMENTARE

Il soggetto concessionario si impegna inoltre a fornire i pasti, allo stesso prezzo aggiudicato e in relazione al periodo settembre-luglio di ogni anno, anche al centro diurno per minori "Il Grillo Parlante" (minori in età di scuola elementare e di scuola media), sito presso il complesso del "Villaggio Trieste", Via Monte Carega.

Il quantitativo giornaliero dei pasti da ciò derivante è stimabile in circa 25.

ART. 12 – CENTRO DI COTTURA

Il Centro unico di cottura per il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente capitolato, sito in Via Olmo n.1 nella frazione di Aselogna, è messo a disposizione dal Comune di Cerea, che ne è proprietario, in comodato gratuito ai sensi dell'art. 1803 e segg. del codice civile, comodato che sarà parte integrante del contratto di servizio, comprensivamente dell'impiantistica e delle attrezzature in tale Centro contenute, fatte salve le utenze di consumo e le tariffe, indicate all'art. 14, che sono a carico del soggetto concessionario.

Il Centro è attualmente in regola con le autorizzazioni sanitarie.

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

Le attrezzature di proprietà comunale attualmente in dotazione al citato Centro di cottura sono indicate nell'Allegato B al presente Capitolato. Altre attrezzature presenti nel Centro 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 la facoltà di sopralluogo concessa ad ogni soggetto concorrente alla gara disciplinata dal presente capitolato si dà per soddisfatta l'esigenza di adeguata informazione sotto questo profilo.

E' responsabilità del soggetto concessionario integrare a proprie spese il Centro 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 2016/ 2017 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 del Centro cottura, anche in termini di pulizia interna e nelle immediate adiacenze esterne.

ART. 13 – ARREDI 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 Centro di cottura 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, e' 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 ed 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 al 1° comma. 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.

Gli arredi e le attrezzature comperati dal soggetto concessionario in corso di contratto restano nella sua proprietà ma possono essere acquistati dal Comune per restare acquisiti al patrimonio comunale, secondo il loro valore ammortizzato stimabile al momento della cessione.

Il soggetto concessionario può in ogni caso provvedere in via autonoma e con i propri mezzi economici all'acquisto di beni mobili funzionali al servizio: essi in tal caso restano in sua proprietà, fatta salva la facoltà per il Comune di acquisirne la proprietà versando una somma a ristoro del relativo prezzo d'acquisto, aggiornato secondo vetustà. Le parti potranno fare ricorso a perizia condivisa di stima, in caso di mancato immediato accordo sui valori da attribuire.

ART. 14 - UTENZE DI CONSUMO

Sono a carico del soggetto concessionario, per tutta la vigenza della concessione, tutte le utenze e le tariffe connesse all'uso del Centro di cottura per il servizio in oggetto: acqua, energia elettrica, gas e/o gasolio, telefono, smaltimento rifiuti, scarico e depurazione acque. A tal fine il soggetto concessionario intesterà a proprio nome tutti i relativi contratti con gli enti fornitori o creditori.

Eventuali rilevanti, stabili e consolidati incrementi dei costi connessi a dette utenze che dovessero verificarsi in corso di concessione potranno, su richiesta del soggetto concessionario, essere oggetto di discussione in sede di revisione straordinaria dei corrispettivi contrattuali.

ART. 15 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Il Centro unico di cottura della frazione di Via Olmo 1, di proprietà del Comune, è messo 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 del Centro cottura, comprensivamente delle attrezzature ed impianti, fatto salvo il caso di cui al 2° comma dell'art. 1808 del codice civile. Gli interventi di tipo straordinario devono essere preventivamente comunicati al Comune.

Fatta salva la disposizione generale di cui al precedente comma, 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.

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.

ART. 17 – ALTRI DESTINATARI DELLA RISTORAZIONE

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

ART. 18 - 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 21 di Legnago, 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; 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. 19 - 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 ottobre 2013.

In particolare, il concessionario si atterrà :

- 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 alternativa, acqua di rubinetto nelle zone servite da acquedotto, ma solo se e quando così disposto dal Comune), 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. 35. Il prezzo unitario delle "diete speciali" si intende uguale al prezzo unitario aggiudicato per i pasti normalmente prodotti.

ART. 20 – 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 nel mese di luglio per i pasti relativi al "servizio supplementare" di cui all'art. 11, e nei mesi di luglio ed eventualmente agosto limitatamente all'Asilo Nido per la consegna delle derrate al crudo. 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 nel Centro unico di cottura, il soggetto concessionario dovrà essere in grado di provvedere alla 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 unico di cottura di Aselogna 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. 21 - 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 buone 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 non possono essere di numero inferiore a due e dotati di motore almeno "euro 4" 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 utilizzati 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.

I mezzi di trasporto – chiusi e rivestiti di materiale liscio e lavabile - dovranno essere oggetto di specifica comunicazione all'Azienda Ulss 21, con relativo riscontro positivo.

I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati con idonei contenitori standard "GastroNorm" 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, fatto salvo l'uso gratuito di quanto già in dotazione e proprietà del Comune.

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. 22 - 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.

In caso di calamità naturali, inondazioni, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili al soggetto concessionario o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. Il soggetto concessionario dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti 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. 23 - DISTRIBUZIONE E RIORDINO

La distribuzione consiste nella predisposizione delle porzioni e nella consegna delle stesse agli utenti del servizio (cosiddetto "scodellamento"), in eventuale collaborazione con il personale scolastico. 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.

Resta alla competenza dei collaboratori scolastici in carico ai singoli plessi la pulizia dei refettori ove avviene la consumazione dei pasti, fatte salve future ed eventuali modificazioni del mansionario contrattuale.

Viene affidato alla competenza del soggetto concessionario l'acquisto e fornitura dei piatti, delle posate e dei bicchieri, a progressiva integrazione della dotazione di proprietà comunale che viene ceduta in uso gratuito.

ART. 24 - IL PERSONALE

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

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

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. 25 – 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. 26 - 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 all'appalto 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. 27 – 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. 28 - 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. 29 – 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. 30 - 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. 31 - 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"*, aggiornamento 2013, della Regione Veneto.

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 21 di Legnago.

ART. 32 – 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. 33 - RACCOLTA DIFFERENZIATA

Il soggetto concessionario opera 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. 33 - PRODOTTI BIOLOGICI E "A CHILOMETRI ZERO".

In assenza di diverso e migliore impegno preso in sede di gara, il soggetto concessionario deve fornire, almeno una volta alla settimana, almeno un prodotto regolarmente certificato come "biologico" ai sensi di legge e almeno tre prodotti classificabili "a chilometri zero". Peraltro, se in sede di offerta di gara il soggetto concessionario si è impegnato per un più alto quantitativo di prodotti "biologici" e/o a "chilometri zero", esso dovrà obbligatoriamente attenersi a tale impegno.

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007.

Per prodotti a chilometri zero si intendono i prodotti che rispondono ai requisiti statuiti dalla legge regionale veneta n. 7/2008, art. 3.

Il soggetto concessionario si impegna a presentare su richiesta del Comune le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

L'eventuale aumento, su richiesta del Comune, della presenza di prodotti certificati "biologici" all'interno dei menù o delle derrate al crudo potrà comportare l'applicazione della clausola revisionale di cui all'art. 56.

ART. 34 - 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 2013, 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 21 di Legnago, tutte le ricette dei pasti contenuti nel menù.

Inoltre, 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 21 di Legnago, 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 21 di Legnago, 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. 35 - DIETE SPECIALI E ALTERNATIVE

La ditta dovrà assicurare “diete speciali” cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari e fondate esigenze 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”, aggiornamento 2013, della Regione Veneto, 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 monoporzionamento 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. 36 - CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE

Il soggetto aggiudicatario del servizio ha obbligo di proporre e attuare – senza costi aggiuntivi per il Comune ed entro sei mesi dall'avvio del servizio stesso – un progetto di contrasto allo spreco alimentare, 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. 37 - 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 2013, 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 arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per 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. 38 - 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 il Centro 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. 39 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

In considerazione della delicatezza del servizio in rapporto alla sua utenza, al soggetto concessionario è fatto divieto di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio oggetto del presente capitolato.

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° comma del presente articolo, il Comune si riserva il diritto di risolvere il rapporto contrattuale.

ART. 40 - 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. di Legnago 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. 41 - 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 del centro di cottura, dei cucinotti di distribuzione e dei veicoli di trasporto dei pasti.

ART. 42 - 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. 43 – CONTEGGIO DEI PASTI ORDINATI

Spetta al personale scolastico raccogliere giornalmente i buoni-pasto portati dagli alunni utenti del servizio e comunicarne il numero al Centro di cottura, entro le ore 9.30, distinguendo fra alunni ed adulti. Tali dati vengono riportati su appositi moduli di riassunto mensile, forniti dal competente Ufficio comunale, per la registrazione giornaliera dei pasti ordinati, distinti tra alunni, personale docente, personale non docente, inserimenti lavorativi dell'Azienda ULSS. Detti moduli, unitamente ai buoni ed alle bolle di consegna dei pasti trasportati e consegnati, vengono trasmessi al competente Ufficio comunale per le successive operazioni di controllo e riscontro sulle fatturazioni emesse dal soggetto concessionario.

ART. 44 – MODALITA' DI RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI PER PASTI EROGATI

Il soggetto concessionario deve provvedere direttamente alla stampa, vendita e riscossione diretta dei titoli di accesso al servizio di ristorazione scolastica (cosiddetti "buoni-pasto") senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

In via normale, l'adempimento di cui al precedente comma deve avvenire per il tramite della vendita dei buoni-pasto presso esercizi pubblici in loco che si rendano a ciò disponibili, o altre strutture locali aperte al pubblico e facilmente raggiungibili dall'utenza. Il soggetto concessionario mette ogni cura ed impegno nel perseguire l'obiettivo di una rete di vendita diffusa ed efficace.

Il soggetto concessionario ha peraltro facoltà di proporre, in corso di vigenza contrattuale, altri ed alternativi metodi di vendita dei titoli d'accesso al servizio, più efficienti del precedente, anche di tipo informatizzato, ferma restando la necessità del consenso del Comune all'applicazione degli eventuali nuovi metodi. In ogni caso, qualunque metodo alternativo proposto non deve comportare aggravio di costi per il Comune.

Per effetto dell'attuazione del presente articolo, il corrispettivo dovuto dal Comune al soggetto concessionario deriverà dalla differenza fra l'aggiudicato e quanto riscosso direttamente dal soggetto medesimo, che lo trattiene nelle proprie casse in virtù del rapporto di concessione.

E' di esclusiva competenza del Comune la determinazione del prezzo di vendita all'utenza dei titoli d'accesso al servizio.

ART. 45 - 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 provvederà alla verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti in rapporto a quanto fatturato.

Il soggetto concessionario fatturerà con distinte fatture elettroniche la produzione dei pasti e la fornitura delle derrate al crudo.

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.

E' inteso che le fatturazioni delle derrate al crudo consegnate all'Asilo Nido vanno imputate esclusivamente ed interamente al Comune, senza nulla richiedere agli utenti di quella struttura.

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

ART. 46 - 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 novembre su novembre) 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 2018.

L'adeguamento del prezzo per pasto comporta in via automatica la rivalutazione del prezzo pro-pasto delle derrate al crudo per l'Asilo Nido, in applicazione della quota percentuale di cui all'art. 9, 2° comma.

ART. 47 - CAUZIONE DEFINITIVA

All'atto della stipula del contratto la ditta aggiudicataria versa una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale, 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 inadempienze 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. 48 - CONTESTAZIONI E PENALITÀ

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 d'Appalto.

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 inidonei 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 in Centro 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 nel Centro 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 il Centro 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 in Centro 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. 49 – 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. 50 - 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. 51 - RECESSO

Ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile, è ammesso il recesso unilaterale del Comune dal contratto di servizio, per sopravvenuti gravi motivi di interesse pubblico supportati da dettagliata e documentata relazione, o per la necessaria cessazione del servizio di ristorazione scolastica per fondati motivi, quali ad esempio le scelte compiute dalle autorità scolastiche in materia di organizzazione dell'orario della didattica.

L'intenzione di esercitare la facoltà di recesso sarà comunicata dal Comune con lettera raccomandata, che dovrà essere spedita almeno tre mesi prima della decorrenza del recesso.

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.

ART. 52 - 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. 53 - 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 (per la stretta competenza comunale: solo in rapporto al Centro per minori "Il Grillo Parlante"). 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. 54 - 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. 55 – 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. 56 – REVISIONE STRAORDINARIA

Il contratto di concessione è suscettibile di concorde revisione, su proposta avanzata dal Comune o dal concessionario.

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.

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

- a) variazione della quantità annua totale di pasti stimata in via indicativa nel presente Capitolato (art. 10), 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) aumento del personale richiesto nei plessi di distribuzione per dismissione delle "funzioni miste" da parte del personale "Ata" scolastico;
- d) rilevante e consolidato aumento degli oneri per utenze e tariffe di consumo;
- e) incremento, su richiesta del Comune e rispetto all'offerta aggiudicata, dei prodotti alimentari certificati "biologici".

Si opera in ogni caso nel rispetto dell'art. 175 del D.Lgs n. 50/2016.

ART. 57 – 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 Verona.

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. 58 – 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. 59 – 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 (art. 1453 del c.c.).

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. 60 - 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 Cerea 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. certificata.

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. 61 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 13.08.2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni, il soggetto concessionario si impegna ad effettuare tutti i movimenti finanziari relativi al presente affidamento esclusivamente mediante lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, salvo quanto previsto al comma 3 del medesimo articolo, riportante nella causale il codice identificativo gara (CIG) e utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., appositamente dedicati, anche in via non esclusiva, fermo restando quanto previsto dal comma 5 del predetto art. 3, alle commesse pubbliche, dei quali avrà cura di comunicare i relativi estremi identificativi nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi, nel termine di giorni 7 (sette) decorrenti dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie afferenti il presente appalto, al competente Ufficio Ragioneria e Finanze del Comune di Cerea.

Il soggetto concessionario si impegna a provvedere alle comunicazioni in merito ad ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Qualora il soggetto concessionario esegua le transazioni finanziarie di cui sopra senza avvalersi dello strumento del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni il presente contratto verrà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il soggetto concessionario si obbliga, altresì, al rispetto delle suddette disposizioni sulla tracciabilità dei flussi finanziari nei confronti di eventuali subappaltatori e subcontraenti a qualunque titolo interessati al presente appalto e viceversa, con espressa previsione, a pena di nullità assoluta degli stessi, nei relativi contratti.

Ai sensi del comma 8, dell'art. 3 della L. n. 136/2010, il soggetto concessionario che ha notizia, nei rapporti con subappaltatori e subcontraenti, dell'inadempimento della propria controparte ai citati obblighi di tracciabilità finanziaria procede all'immediata contestuale comunicazione del fatto al Committente e la Prefettura Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente.

ART. 62 - "PROTOCOLLO DI LEGALITÀ" E CLAUSOLA ANTICORRUZIONE

Il soggetto concessionario viene messo a piena conoscenza delle clausole relative al "Protocollo di Legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" come approvato dalla Giunta Comunale di Cerea con deliberazione n. 54 del 24/05/2016, clausole che rappresentano gli obblighi per il concessionario stesso, esimendo la Stazione appaltante da darne lettura e dall'allegarlo al presente contratto.

Il concessionario assume - per l'affidamento delle attività imprenditoriali ritenute sensibili, nel contesto del "Protocollo di legalità" sopra menzionato - l'obbligo delle comunicazioni alla Stazione appaltante relativamente alle imprese coinvolte in maniera diretta ed indiretta nella realizzazione dell'opera e/o nell'esecuzione del servizio e/o fornitura.

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del codice civile la ditta concessionaria è a conoscenza che a seguito dell'esito interdittivo delle informative antimafia, di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/1998, il contratto si intende risolto.

Il concessionario si impegna altresì ad inserire analoga clausola contrattuale negli eventuali subappalti, sub-contratti ovvero contratti collegati.

Al verificarsi della situazione di cui al comma 3 sarà applicata al concessionario una penale a titolo di liquidazione forfettaria dei danni nella misura del 10% del valore del contratto, salvo il maggior danno.

Si dà atto che per gli effetti del futuro contratto di servizio si estendono al soggetto concessionario gli obblighi derivanti dall'art. 2, comma 3, del DPR n. 62/2013 ("Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici) e dal codice integrativo del Comune di Cerea, approvato con deliberazione di G.C. n. 5 del 28.01.2014.

Il concessionario si impegna, inoltre, a rispettare quanto previsto dall'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001, che impone il divieto, con decorrenza dall'entrata in vigore dell'aggiunto comma 16-ter in parola, di concludere contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di conferire incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

La violazione di quanto previsto dal citato comma 16-ter determina la nullità dei contratti conclusi e degli incarichi conferiti e il divieto per i soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni.

ART. 63 - 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. 64 – SPECIFICHE TECNICHE

Gli artt. 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 41 del presente capitolato speciale costituiscono, nell'insieme, le "specifiche tecniche" della concessione.

ART. 65 - RINVIO A 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 e obbligazioni.

ART. 66 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.

Ai sensi del D. Lgs n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che tutti i dati forniti dalla ditta aggiudicataria saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati e, eventualmente, utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 della citata normativa, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti del Comune.

ART. 67 - ALLEGATI.

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

- Allegato A : Elenco derrate alimentari per l'Asilo Nido comunale.
- Allegato B : Elenco attrezzature di proprietà comunale in dotazione al Centro di cottura di Aselogna.
