



Comune di Bovolenta

Provincia di Padova

Cod. Fisc. - Part. IVA 00650430283

**GARA per l'AFFIDAMENTO del SERVIZIO di
RISTORAZIONE SCOLASTICA**

AA.SS. 2023–2024 / 2024-2025 / 2025-2026

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CIG: 97950001B5

SOMMARIO

- art. 01 - Oggetto del Capitolato e descrizione del servizio
- art. 02 - Durata del servizio
- art. 03 - Caratteristiche alimenti e menù
- art. 04 - Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
- art. 05 - Diete speciali e variazioni
- art. 06 - Trasporti e consegna dei pasti
- art. 07 - Distribuzione dei pasti
- art. 08 - Attrezzature e stoviglie per la distribuzione dei pasti
- art. 09 - Pulizie
- art. 10 - Recupero alimenti, gestione eccedenze e contenimento sprechi
- art. 11 - Oneri a carico della Ditta
- art. 12 - Oneri a carico del Comune
- art. 13 - Continuità del servizio in caso di scioperi ed interruzioni
- art. 14 - Ritardi nelle consegne
- art. 15 - Centro di cottura
- art. 16 - Visite e verifiche del servizio
- art. 17 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta
- art. 18 - Campionatura del pasto
- art. 19 - Personale - formazione e requisiti
- art. 20 - Coordinatore responsabile del servizio
- art. 21 - Sicurezza - responsabile ed adempimenti
- art. 22 - Locali ed attrezzature comunali
- art. 23 - Norme in materia di lavoro
- art. 24 - Controlli del Comune e della Commissione mensa
- art. 25 - Controlli sul servizio e sulle derrate
- art. 26 - Gestione informatizzata prenotazione pasti e pagamenti
- art. 27 - Altre responsabilità Ditta appaltatrice
- art. 28 - Assicurazione responsabilità civile
- art. 29 - Cauzioni
- art. 30 - Trattamento dati personali
- art. 31 - Penalità
- art. 32 - Subappalto
- art. 33 - Fatturazione e pagamento
- art. 34 - Opzioni
- art. 35 - Risoluzione del contratto - clausola risolutiva espressa
- art. 36 - Norme generali e controversie
- art. 37 - Stipulazione del contratto e spese contrattuali
- art. 38 - Clausola speciale per emergenze sanitarie
- art. 39 - Elenco allegati

ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il presente Capitolato disciplina l'affidamento del "Servizio di ristorazione scolastica" da parte del Comune di Bovolenta ad imprese specializzate nel settore della ristorazione.

La prestazione principale oggetto della presente procedura di gara è il Servizio di ristorazione pasti alla scuola primaria "L. Radice" di Bovolenta individuata nell'allegato al presente Capitolato "Planimetrie del territorio comunale e del plesso scolastico".

Sono richieste prestazioni secondarie: trasporto e distribuzione dei pasti, fornitura di un sistema informatizzato per la gestione delle prenotazioni dei pasti e dei pagamenti, pulizie e sgombero del refettorio.

Il servizio di ristorazione dovrà essere effettuato nel rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni tecnico-operative emanate dagli enti competenti (Ministeri dell'Istruzione, della Salute ed eventuali altri, Regione Veneto ecc...) ancorché sopravvenute in costanza di rapporto, in relazione ad emergenze sanitarie ed in particolare al contrasto della diffusione del Covid-19.

La Ditta appaltatrice (di seguito solo Ditta) dovrà provvedere all'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito nel presente Capitolato ed in particolare a:

1. gestione delle iscrizioni e del sistema informatizzato dei buoni pasto;
2. acquisto e controllo delle derrate alimentari e non alimentari;
3. preparazione di un menù diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondente a quello concordato;
4. preparazione, cottura, trasporto e consegna dei cibi in monoporzione per le sole diete speciali;
5. fornitura, per ciascun utente, di tovaglietta, tovagliolo e della necessaria posateria;
6. approntamento del refettorio con allestimento dei tavoli;
7. fornitura dei generi necessari per il condimento: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino iodato e limone;
8. scaraffamento dell'acqua dalla rete idrica pubblica e distribuzione delle caraffe ai tavoli;
9. servizio di ricevimento, porzionatura e distribuzione dei pasti, con modalità self service;
10. ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti, dei carrelli portavivande e scaldavivande e di ogni utensile utilizzato per la distribuzione dei pasti;
11. pulizia e disinfezione delle caraffe per l'acqua;
12. ripristino del refettorio con sgombero completo dei tavoli a fine turno e servizio, lavaggio e sanificazione degli stessi, delle sedie (loro movimentazione compresa) e delle stoviglie, pulizia e sanificazione di lavelli, ripiani, armadi, frigoriferi, attrezzature e macchinari utilizzati e/o in dotazione ai locali mensa;
13. raccolta e gestione e conferimento dei rifiuti, nel rispetto delle norme e delle disposizioni impartite dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e dall'azienda che effettua la raccolta nel territorio comunale;
14. in caso di necessità per particolari e documentati motivi qualitativi, fornitura di acqua in bottiglie da 0,5 lt.

Si precisa che sono di competenza delle Istituzioni Scolastiche, come da accordo (art. 2) sottoscritto in data 12-09-2000 tra il Ministero per la Pubblica Istruzione, gli Enti Locali e le Organizzazioni Sindacali:

- la pulizia dei locali scolastici adibiti a refettorio (pavimenti, pareti, serramenti ed altri elementi di arredo o divisori);

l'ordinaria vigilanza e l'assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, ove occorra, in relazione a specifiche esigenze.

Si prevede una somministrazione di pasti pari a 7.600 per ogni anno scolastico, di cui n. 7390 pasti ai bambini e n. 210 ai docenti. Il numero presunto dei pasti è stato calcolato effettuando una media dei pasti presunti da somministrare nei prossimi tre anni scolastici.

Tale numero di pasti è stato quantificato nell'ipotesi massima che tutti gli iscritti al servizio ne usufruiscano per tutti i giorni di scuola e non impegna il Comune avendo il solo fine della formulazione dell'offerta ed essendo condizionato all'effettivo calendario scolastico come articolato tra settembre e giugno.

Il numero e la tipologia di pasti da fornire giornalmente risulteranno dal numero di alunni presenti e dei relativi insegnanti in servizio e dovrà essere rilevato direttamente dalla Ditta tramite il portale informatizzato di prenotazione.

I quantitativi giornalieri degli alimenti dovranno essere forniti comprendendo una maggiorazione del 5% sui pasti ordinati limitatamente al primo ed al secondo piatto od al piatto unico, qualora previsto dal menù, per rispondere ad eventuali esigenze imprevedute e richieste a seguito di patologie gastro-intestinali. Tali incrementi non potranno essere fatturati, ma dovranno essere considerati compresi nel costo unitario del pasto formulato all'atto dell'offerta.

Riduzioni o aumenti delle somministrazioni, mediamente previste, sono fin d'ora consentiti e accettati sia in caso di eventi indipendenti dal Comune (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, ASL, etc.), sia in caso di modifiche

dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di sezioni, modifica di orari, ecc.) sia per cause di forza maggiore quali quelle dipendenti da emergenze sanitarie nazionali.

Il Comune, in corso di rapporto e alle medesime condizioni contrattuali, si riserva la facoltà di variare i luoghi di somministrazione, i turni e gli orari di svolgimento del servizio.

Il servizio deve essere svolto con il sistema di preparazione con legame fresco-caldo e distribuzione in multiporzione, secondo i menù ed eventuali diete speciali elaborati dalla Ditta e validati dal S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) della competente Azienda U.L.S.S., nel rispetto del fabbisogno energetico e delle grammature degli alimenti esplicitati nelle “Linee di Indirizzo per il Miglioramento della qualità Nutrizionale della Ristorazione Scolastica” della Regione del Veneto approvate con Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 161 del 22-02-2022, in seguito denominate Linee Guida e costituenti principi guida per lo svolgimento del servizio, ancorché non aventi carattere cogente.

Dovranno inoltre essere osservate le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” disposte ed aggiornate con Decreto del Ministero della Salute in data 28-10-2021.

La Ditta si impegna inoltre a preparare le diete speciali specificatamente segnalate dall'Ufficio comunale Pubblica Istruzione e documentate da certificazione sanitaria; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Nella predisposizione dei pasti e nell'esecuzione di ciascuna delle fasi del servizio la Ditta dovrà obbligatoriamente rispettare le specifiche tecniche previste dal “Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione”, allegato 1) al Decreto 10-03-2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

ART. 2 DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto del servizio di ristorazione scolastica avrà inizio dal mese di settembre 2023 e avrà la durata corrispondente alle annate scolastiche 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026.

L'inizio del servizio verrà comunicato preventivamente alla Ditta dal Comune.

I tempi di effettuazione del servizio dovranno adeguarsi al calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, agli orari scolastici, ad eventuali cause di forza maggiore che ne dovessero condizionare l'espletamento ed in particolare alle eventuali normative in materia di sicurezza sanitaria connesse all'emergenza sanitaria da Covid-19.

ART. 3 - CARATTERISTICHE ALIMENTI E MENU'

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e le tipologie degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto previsto nell'allegato 3 “Schede Prodotti” delle Linee di Indirizzo per il Miglioramento della qualità Nutrizionale della Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto approvate con DGRV n. 161 del 22-02-2022.

Vengono preferiti i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i., i prodotti di provenienza nazionali, i prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica ed integrata.

La Ditta dovrà rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti: dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli successivamente all'utenza.

In particolare, come previsto dall'art. 18 della Legge 28-12-2015 n. 221 recante “Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali” dovrà essere rispettato quanto stabilito dal Decreto 10-03-2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” del Ministero dell'Ambiente.

I menù dovranno essere proposti dalla Ditta, elaborati da uno specialista o dietologo sulla base delle indicazioni fornite dalle Linee Guida Regionali, diversificati giornalmente, variati in modo da rispettare i criteri di gradibilità e strutturati su almeno quattro settimane, così da garantire sia il riferimento ad un percorso nutrizionale che un'adeguata rotazione delle pietanze. Dovranno seguire la stagionalità dei prodotti ed essere distinti tra menù autunnale/invernale (mesi di ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo) e menù primaverile/estivo (mesi di settembre, aprile, maggio e giugno).

Ogni pasto dovrà comprendere di base:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane (non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sodio);
- un dessert (frutta fresca o budino o yogurt o dolce);

- acqua potabile, prelevata dalla condotta idrica pubblica. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'installazione nei locali della mensa di un erogatore di acqua microfiltrata, occupandosi dell'allacciamento alla rete idrica comunale e della manutenzione costante, compreso il cambio dei filtri. Dovranno inoltre essere utilizzate caraffe lavabili che dovranno essere sempre sanificate.

Il menù potrà prevedere la fornitura con cadenza settimanale di piatti unici a scelta (ad esempio cereali e legumi, patate e carne, cereali e pesce/carne, pizza, ecc.) che dovranno avere una composizione tale da ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo ed essere accompagnate da un secondo leggero, dal contorno, dalla frutta o dal dessert.

I menù dovranno ottenere la validazione preventiva da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. 6. Qualora il SIAN prescriva una o più variazioni la Ditta avrà l'obbligo di attenersi.

I menù potranno subire variazioni o essere modificati in base alle esigenze della scuola o per costante non gradimento di alcuni piatti, anche su segnalazione della Commissione Mensa: in tal caso le modifiche verranno apportate sulla base delle indicazioni concordate tra il competente ufficio comunale Pubblica Istruzione, il SIAN, la Ditta e della Commissione Mensa.

La Ditta dovrà garantire la partecipazione, senza oneri aggiuntivi per il Comune, del personale dietista ad incontri con il personale comunale e con i referenti della Commissione Mensa, al fine di raccogliere segnalazioni e richieste di modifiche da apportare al menù e di concordare le modalità e le strategie di presentazione delle pietanze ai bambini. Sono previsti 2-3 incontri di massima nell'arco di ciascun anno scolastico effettuabili in presenza ovvero su piattaforma informatica a seconda delle possibilità consentite dalle norme sanitarie in materia anti-Covid-19.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità, potrà essere autorizzato un menù straordinario, previo accordo con il Comune.

I menu settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura), venire esposti nel refettorio e messi a disposizione presso la sede scolastica.

Il Comune provvederà a rendere visibile e reperibile i menù aggiornati nel sito web istituzionale www.comune.bovolenta.pd.it.

ART. 4 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Nell'elaborazione dei menù si dovranno seguire le indicazioni fornite dalle Tabelle dietetiche relativamente al rispetto della quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana - revisione 2014), e dall'Allegato 4 "Qualità nutrizionale della ristorazione" delle Linee di Indirizzo per il Miglioramento della Qualità Nutrizionale della Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto, approvate con DGRV n. 1189 del 01 agosto 2017, come riepilogate nell'allegato "Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti" al presente Capitolato d'Appalto indicante le:

- norme per la predisposizione dei menù;
- norme per la preparazione e cottura dei pasti;
- caratteristiche dei pasti e caratteristiche merceologiche, aspetti nutrizionali e grammature;
- approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime;
- caratteristiche degli alimenti che compongono i menù.

ART. 5 - DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

La Ditta dovrà assicurare la fornitura di diete speciali, diverse dal menù generale, per rispondere a particolari esigenze avanzate dagli utenti.

Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, clinicamente accertati e verificati dall'ufficio comunale Pubblica Istruzione mediante acquisizione di adeguata certificazione medica, la Ditta provvederà ad elaborare e fornire menù individualizzati, senza aggravio economico né per il Comune, né per la famiglia.

Analogo trattamento specifico dovrà essere riservato, qualora richiesto, a soggetti appartenenti a particolari confessioni religiose e/o aventi motivazioni etiche.

Tali tipologie di pasto dovranno essere equilibrate dal punto di vista nutrizionale e il più possibile simili a quelle fornite agli altri utenti, contenute in vaschette monoporzione, sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

La preparazione dei pasti per le diete speciali va effettuata in apposite aree del centro cottura.

I pasti relativi ai menù individualizzati dovranno essere veicolati in contenitori separati, isotermici, a temperatura controllata, al fine di garantire la corretta temperatura del pasto.

In occasione di ricorrenze o festività, come ad esempio Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, la Ditta può proporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune, anche per i bambini con diete speciali per evitare ogni discriminazione.

Deve inoltre essere prevista la possibilità di richiedere, in caso di temporanea indisposizione fisica e per un massimo di tre giorni consecutivi, un menu speciale, così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi (stracchino, crescenza, primo sale, mozzarella) od in alternativa carni bianche cotte a vapore con carote e patate lesse.

ART. 6 – TRASPORTI E CONSEGNA DEI PASTI

La Ditta dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti presso il plesso scolastico in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate.

Il pasto dovrà giungere presentando al momento della somministrazione buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori ad uso alimentare igienicamente idonei.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto, in perfette condizioni, con chiusura ermetica e con automezzi adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +60°C +65°C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 120 (centoventi) minuti a decorrere dal momento della fine della preparazione presso il centro di cottura e la somministrazione degli stessi.

La consegna dei pasti non deve avvenire prima di 30 (trenta) minuti dall'orario stabilito per la ristorazione.

Le diete speciali per allergie ed intolleranze, per evitare possibili contaminazioni, dovranno essere trasportate in vaschette termosigillate (etichettate con il nominativo del destinatario) ed all'interno di contenitori in grado di mantenere la temperatura sopra indicata.

Ogni qualvolta il Comune o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri a sonda o infrarossi che dovranno essere forniti dalla Ditta presso il refettorio.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione, chiusi, rivestiti di materiale liscio, lavabile, e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti.

L'attrezzatura necessaria a mantenere la temperatura durante la fase di trasporto e sino alla consegna deve essere fornita dalla Ditta.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovranno avvenire con un apposito documento di trasporto sul quale dovranno anche essere indicate la data, l'orario di partenza dal centro cottura, l'ora di consegna alla scuola e l'orario di inizio distribuzione previsto; tale documento sarà sottoscritto dal personale incaricato della Ditta addetto al ricevimento dei pasti che ne conserverà copia. Quest'ultima verrà consegnata al termine di ciascun mese al Comune per i controlli necessari.

La Ditta dovrà dotare il plesso di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti; dovrà effettuare tale rilevazione quotidianamente all'apertura dei contenitori e poco prima dell'inizio della distribuzione, registrandole in apposite schede, secondo quanto definito dal Piano di Autocontrollo HACCP. Tali schede saranno a disposizione degli incaricati della vigilanza del servizio e dovranno essere conservate in loco per l'intera annata scolastica.

La Ditta al termine del pranzo dovrà provvedere al ritiro, alla pulizia ed alla disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà presentare la descrizione tecnica sugli automezzi adibiti al trasporto dei pasti, al loro numero e precisare i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti.

ART. 7 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti potrà avvenire solo in presenza degli alunni nei locali adibiti a refettorio.

I turni e gli orari di distribuzione saranno concordati con l'istituzione scolastica e comunicati prima dell'avvio del servizio di ristorazione.

Dovrà essere comunque garantito un rapporto tra personale addetto alla somministrazione dei pasti e numero di utenti possibili fruitori del servizio non superiore a 1/60.

La Ditta dovrà rispettare le seguenti modalità di scodellamento nella distribuzione dei pasti:

- la distribuzione dovrà avvenire con modalità self service;
- i banchi di distribuzione a self service dovranno essere dotati di elemento protettivo tipo plexiglass;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;

- il pane dovrà essere messo in tavola sigillato in monoporzioni;
- dovrà provvedere al ritiro dei piatti sporchi tra il primo e il secondo piatto;
- i sughi di condimento andranno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- le verdure andranno condite al momento del consumo con: olio, sale iodato ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico;
- la carne e il pesce andranno possibilmente distribuiti in unica porzione.

In caso di consegne non accettabili per problemi di qualità o quantità, la Ditta dovrà provvedere tassativamente entro 30 (trenta) minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti. In caso di ritardo o di mancato rispetto di quanto sopra evidenziato, il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di ristorazione con spesa a carico della Ditta stessa. Sarà inoltre applicata la penale prevista al successivo art. 31 con le procedure in esso indicate.

Insieme al Comune ed alla Commissione Mensa verrà verificata la consistenza delle eventuali eccedenze e/o avanzi di alimenti, ricercandone le possibili cause (es. cattiva combinazione di pietanze, scarso gradimento della specifica pietanza, scadente appetibilità per errori nella preparazione, ecc.), per evitare lo spreco di cibo e promuovere l'educazione al consumo responsabile. Verranno quindi stabiliti gli opportuni correttivi e le modifiche da apportare al menù od al servizio.

In ogni caso vengono richiesti alla Ditta:

- di garantire che le pietanze vengano presentate al momento della somministrazione con buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità;
- la disponibilità a modificare il menù in caso di ripetuto scarso gradimento di una pietanza, fermo restando l'adeguato apporto calorico e nutrizionale che deve essere assicurato dal pasto.

Il Comune si riserva la facoltà di ripartire la distribuzione dei pasti in due turni successivi in caso di aumento del numero di classi. Nel qual caso dovranno essere rispettati i tempi massimi di 120 minuti previsti dalla Linee Guida tra la produzione dei cibi e la loro somministrazione agli alunni.

ART. 8 – ATTREZZATURE E STOVIGLIE PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare stoviglie a perdere provvedendo alla fornitura giornaliera del seguente materiale:

- tovagliette monoposto, all'americana, in cellulosa;
- tovaglioli in cellulosa;
- set, imbustato e sigillato, di posate in plastica rigida di tipo biodegradabile e compostabili, non soggette a spezzatura e idonee al taglio della carne;
- bicchieri, piatti, vaschette e contenitori vari, in plastica monouso biodegradabili e compostabili;
- le stoviglie, le posate e gli articoli complementari a perdere dovranno essere fornite in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1, incrementato di un 5% rispetto al numero di pasti richiesti.

La Ditta dovrà inoltre fornire delle caraffe con coperchio, da collocare presso ciascun tavolo, per la distribuzione dell'acqua potabile agli alunni, che dovranno esser quotidianamente sanificate, riempite e distribuite in ciascun tavolo e che dovranno essere sostituite in caso di evidenti incrostazioni calcaree, graffi e lesioni.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox. Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della Ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

La Ditta, per il corretto espletamento del servizio, dovrà provvedere in proprio alla loro fornitura dei carrelli termici da utilizzare nel plesso scolastico, con obbligo di pulizia, manutenzione, sostituzione in caso di malfunzionamento.

La Ditta sarà inoltre tenuta a provvedere con oneri a proprio carico alla manutenzione e sostituzione degli eventuali elettrodomestici in tutti i casi in cui ciò si renda necessario al fine di assicurarne la perfetta efficienza.

Sono a carico del Comune le spese per i consumi di acqua ed elettricità necessari allo svolgimento del servizio. Sono altresì a carico del Comune i lavori necessari per l'eventuale adeguamento dell'impianto elettrico esistente nei locali scolastici adibiti a refettorio, mentre sono a carico della Ditta, con la supervisione dell'Ufficio Tecnico comunale, gli eventuali ulteriori lavori idraulici di collegamento delle macchine alla rete idrico-sanitaria e di scarico.

ART. 9 – PULIZIE

Il personale della Ditta dovrà provvedere, al termine dei pasti di tutti i bambini e docenti, alle seguenti operazioni:

- sparcchiamento e sanificazione dei tavoli e sedie;

- lavaggio e stivaggio di stoviglie, contenitori ed utensili vari;
- sistemazione materiale in dotazione negli appositi armadi;
- rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate impiegando specifici contenitori;
- smaltimento dei rifiuti residui (secco, carta, umido, multimateriale, ecc.) negli appositi contenitori provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti. In generale, si dovrà provvedere alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni del Comune, in ottemperanza al Decreto 10-03-2020 “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” del Ministero dell'Ambiente. La TARI non sarà a carico della Ditta.
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione degli arredi, delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, ecc....). I detersivi dovranno essere di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia di superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei C.A.M. pertinenti;
- pulizia giornaliera finale del refettorio (attrezzature, tavoli e mobili vari di pertinenza); la Ditta vi provvederà con detersivi propri, conservati in locali appositi o armadi chiusi e contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le operazioni di lavaggio e pulizia verranno eseguite al termine della consumazione dei pasti da parte di tutti gli alunni e docenti. Qualora fossero previsti dei turni consecutivi, nel breve intervallo tra essi, la Ditta dovrà sgomberare i tavoli ed allestirli per il turno successivo. La movimentazione delle sedie al termine del servizio, sopra e sotto i tavoli, è a carico della Ditta. Il lavaggio e la sanificazione dei pavimenti, dei muri, dei serramenti si intendono a carico dell'istituto scolastico.

ART. 10 – RECUPERO ALIMENTI, GESTIONE ECCEDENZE E CONTENIMENTO SPRECHI

La Ditta deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo e dovrà attuare il progetto offerto in sede di gara per il recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate / avanzate / prossime alla scadenza presso il Centro Cottura e dei pasti non consumati in applicazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166, distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002). Le attività proposte dovranno garantire il rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.

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

Inoltre, le pietanze dovranno essere somministrate al giusto punto di cottura non bruciate né ossidate o poco cotte.

La Ditta deve assicurare che:

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

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

ART. 11 – ONERI A CARICO DELLA DITTA

La Ditta dovrà trasmettere al Comune, entro il mese di ottobre di ciascun anno, l'elenco delle aziende fornitrici di tutti i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti, evidenziando i metodi di produzione (in particolare per i prodotti biologici), la provenienza degli alimenti (in particolare per i prodotti “a chilometro zero”, DOP, IGP) e le eventuali certificazioni volontarie possedute (S.Q.N.P.I. o del S.Q.N.Z).

La Ditta dovrà effettuare anche le seguenti prestazioni accessorie al servizio:

- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature (carrelli scaldavivande, ecc.) e acquisto di attrezzature in sostituzione di quelle esistenti, se non più funzionanti o idonee;
- l'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve corrispondere ai requisiti del D. Lgs.152/2006 e s.m.i.;
- fornitura al proprio personale operante nella mensa scolastica, in conformità alle disposizioni vigenti, di divise di lavoro e copricapi, guanti monouso, calzature anatomiche, mascherine ed indumenti protettivi;
- curare che il proprio personale porti in modo visibile il cartellino nominativo di riconoscimento e un vestiario decoroso e non logoro;

- dotare il proprio personale addetto alla produzione e distribuzione pasti di specifici DPI (es. mascherine chirurgiche, gel disinfettante e simili) qualora si verificassero situazioni di emergenza sanitaria;
- disinfestazione e derattizzazione dei locali di ristorazione, con interventi all'inizio del servizio, a cadenza semestrale ed in ogni caso di rilevazione della presenza di animali infestanti, con relativa comunicazione al Comune;
- gestione del portale informatico: informazioni, iscrizioni al servizio, rilevazione dei pasti, monitoraggio e rilevazioni statistiche, rilevazione delle morosità ed ogni altro onere connesso;
- osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente servizio, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso il centro di cottura aziendale che presso il refettorio;
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- aggiornamento della registrazione sanitaria ai sensi dell'art. 6 del Reg. C.E. n. 852/2004: la Ditta dovrà presentare al SUAP tramite il portale www.impresainungiorno.gov.it la comunicazione di subentro in attività di somministrazione alimenti e bevande all'interno di particolari strutture e la notifica di aggiornamento della registrazione sanitaria per subentro;
- realizzazione di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal Regolamento CE 852/04 e s.m.i. con l'indicazione del nominativo di un laboratorio accreditato per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli che dovranno essere svolti ai sensi del Regolamento C.E. n. 2073/2005 e s.m.i.;
- gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente Capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
- messa a disposizione di un Coordinatore Responsabile del Servizio (C.R.S.) che deve essere sempre reperibile e rispondere al Comune per il servizio nel complesso garantendone il corretto andamento, anche per la gestione informatizzata del servizio e per il sistema di autocontrollo;
- individuazione e comunicazione del nominativo di:
 - un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile del servizio;
 - un responsabile dei servizi di produzione realizzati presso il centro di produzione pasti, che risulti referente di utenti, operatori, Dirigenti scolastici e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere in relazione alla qualità e quantità dei pasti, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile del servizio;
 - ogni altra figura che risulti prevista da leggi e regolamenti in relazione all'oggetto del presente servizio;
- partecipazione alla commissione mensa tramite la presenza almeno del Coordinatore Responsabile del Servizio (di seguito C.R.S.), dei responsabili del servizio e degli aspetti dietetico-nutrizionali;
- gestione dei reclami e delle segnalazioni trasmettendo trimestralmente al Comune i report relativi alle segnalazioni e reclami degli utenti ed ai riscontri forniti, nonché, nel caso dei reclami, la relativa documentazione cartacea in copia; qualora reclami e segnalazioni pervengano direttamente al Comune, queste saranno inviate alla Ditta che dovrà darne riscontro;
- rispetto delle disposizioni in materia di privacy di cui al Regolamento Europeo UE 2016/679 e s.m.i. per il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza. Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali relativi al servizio di ristorazione scolastica, designa l'affidatario Responsabile del trattamento dei dati. La designazione è operativa a far data dall'aggiudicazione, anche provvisoria. La Ditta comunica per iscritto al C.R.S. il nominativo del Responsabile del trattamento dei dati se all'uopo designato. La Ditta deve attenersi a tutte le prescrizioni previste nel presente Capitolato ed alle seguenti ulteriori istruzioni:
 - deve trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;
 - deve adottare tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, in particolare con riferimento ai dati sensibili;
 - deve designare i propri incaricati al trattamento dei dati riferendone i nominativi al C.R.S., con specificazione dei trattamenti affidati e delle specifiche istruzioni ad essi impartite per la correttezza e legittimità dei trattamenti;
 - la Ditta oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate è comunque obbligata in solido con il titolare per il risarcimento dei danni provocati agli interessati in violazione della medesima;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio come previsto nel presente Capitolato e nell'offerta presentata.

Art. 12 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

È a carico del Comune la determinazione delle tariffe annuali dei buoni pasto e l'individuazione degli eventuali beneficiari dei pasti gratuiti.

Sono inoltre a carico del Comune i costi relativi a:

- consumi di energia elettrica, gas, acqua e T.A.R.I. occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica, comprese le utenze per il funzionamento di attrezzature di proprietà della Ditta;
- manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti relativi di proprietà del Comune.

ART. 13 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO IN CASO DI SCIOPERI ED INTERRUZIONI

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di astensione dal lavoro del personale della Ditta o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta stessa dovrà darne comunicazione al Comune con un anticipo di almeno 48 ore, impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.

In caso di imprevista interruzione di attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza, che non sia dipendente dal calendario scolastico, il Comune si impegna a comunicare alla Ditta nel più breve tempo possibile, l'eventuale sospensione o riduzione del servizio di ristorazione.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata ad 1 o massimo 2 giorni.

È fatto salvo il diritto del Comune di sopprimere il servizio di ristorazione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

ART. 14 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato il Comune, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

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

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione delle penalità previste all'art. 31 del presente Capitolato.

ART. 15 - CENTRO DI COTTURA

Il Centro di cottura aziendale dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia, essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie e/o successiva registrazione presso la competente Autorità Sanitaria Locale e di tutte le caratteristiche tecniche ed organizzative per essere in grado di garantire quanto richiesto nel presente Capitolato e nei relativi allegati.

La Ditta dovrà avere il proprio centro di cottura ad una distanza tale da consentire la consegna dei pasti nell'arco di 120 (centoventi) minuti dalla fine della preparazione; dovrà altresì provvedere alla loro somministrazione nel più breve tempo possibile dopo la loro produzione, preparazione e confezionamento.

Qualora il Centro cottura sia ubicato in un Comune non rientrante tra quelli afferenti all'ULSS 6 Euganea, il Comune potrà richiedere un riscontro della situazione igienico-sanitaria all'ULSS competente. La Ditta dovrà avere anche la disponibilità di un centro di cottura di emergenza, cui ricorrere nell'ipotesi di un malfunzionamento di quello ordinariamente previsto, al fine di assicurare la continuità del servizio.

È fatto obbligo alla Ditta di utilizzare, per la produzione ed il trasporto dei pasti, unicamente l'impianto (centro cottura) ed i contenitori indicati in sede di offerta. Eventuali richieste di modifica potranno essere prese in considerazione solo se migliorative.

ART. 16 – VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni e il rispetto del Capitolato, avvalendosi anche di propri esperti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Comune.

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

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

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

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

ART. 17 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti conformi quantitativamente e qualitativamente alle indicazioni previste dal presente Capitolato.

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

La Ditta deve redigere ed applicare presso il centro cottura ed il refettorio un proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia, individuando ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'applicazione dell'autocontrollo, nell'ambito del servizio di ristorazione, è responsabilità del Direttore del centro cottura, che dovrà eseguire verifiche per valutarne l'affidabilità ed efficacia. Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali e costantemente mantenute a disposizione degli incaricati comunali della vigilanza.

ART. 18 - CAMPIONATURA DEL PASTO

La Ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo sia del pasto completo del giorno che del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°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.

Detti campioni dovranno essere messi a disposizione per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare. I costi delle analisi saranno a completo carico della Ditta.

Art. 19 - PERSONALE - FORMAZIONE E REQUISITI

Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto, distribuzione, porzionamento, lavaggio stoviglie e attrezzature utilizzate per la pulizia del refettorio è a carico della Ditta.

La Ditta deve ottemperare, a propria cura e spese, a quanto disposto da:

- Reg. C.E. n. 852/2004 e dal D.P.R. n. 327/1980 riguardante l'attestazione rilasciata a seguito del corso di formazione periodico, l'idoneità sanitaria, l'igiene, la divisa e la pulizia del proprio personale impiegato per eseguire i compiti previsti dall'appalto;
- D. Lgs. n.81/2008 e D.Lgs. n. 106/2009 in merito alla sicurezza dei lavoratori negli ambienti di lavoro e produrre copia del "piano di sicurezza" relativo al servizio assunto;
- Decreto 10-03-2020 "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" del Ministero dell'Ambiente, allegato 1, lett. C, comma 8) in merito a formazione periodica ed aggiornamento del personale addetto.

Il personale impiegato deve essere idoneo, sia per qualifica sia per entità numerica per garantire sempre un servizio corretto all'utenza.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative e alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta, secondo le norme vigenti in materia.

A tal fine verrà presentato il Piano Aziendale di aggiornamento professionale permanente del personale.

Presso il centro cottura si richiede la presenza di:

- Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione scolastica, sempre reperibile dalla stazione appaltante, con funzioni di coordinamento e supervisione dell'intero servizio;
- Dietista o biologo o nutrizionista, specialista in Scienza dell'Alimentazione per la gestione dei menù e delle diete speciali e della formazione del personale addetto;
- Capocuoco diplomato con funzioni di responsabile della produzione e del coordinamento della preparazione dei pasti, oltre a un cuoco diplomato e aiuto cuochi;
- Magazziniere con funzioni di carico, scarico magazzino, per l'applicazione del sistema di tracciabilità per la rintracciabilità delle forniture dei prodotti in entrata e in uscita;
- Responsabile della qualità del suddetto personale, di cui dovrà essere prodotto il relativo curriculum professionale.

Tutto il personale dovrà essere munito di apposito tesserino di riconoscimento (rif. art.18 Legge n. 81/2008).

Dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della Ditta al Comune prima della sottoscrizione del contratto, e nel caso di ulteriore personale utilizzato nel corso dell'appalto prima della presa in servizio dello stesso, indicando i nominativi dei soggetti incaricati a ricoprire i ruoli sopradescritti, oltre a quello che andrà a ricoprire il ruolo di Responsabile dei servizi di produzione, e del possesso dei requisiti succitati (qualifiche professionali ed esperienza).

A) Igiene del personale addetto

Il personale deve curare la pulizia della persona, in particolare delle mani, ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

In particolare si richiede che gli addetti non portino anelli e bracciali e che non tocchino con le mani il cibo preparato.

La Ditta deve mettere a disposizione degli addetti:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per le sanificazioni;
- guanti in nitrile in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante la porzionatura e la distribuzione del cibo e in caso di disturbi alle alte vie respiratorie.

Il personale deve indossare idoneo copricapo che contenga la capigliatura; le tute, le giacche le sopravvesti e i copricapi devono essere rigorosamente puliti.

Il personale deve utilizzare indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione e per la pulizia.

B) Formazione e aggiornamento del personale

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente Capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla Ditta, ai sensi del Regolamento C.E. n. 858/2004, sui vari aspetti della ristorazione collettiva ed in particolare su:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della Ditta.

ART. 20 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con il Comune, saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Ditta, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio dell'appalto.

Il Coordinatore Responsabile del Servizio deve essere sempre reperibile dal Comune e dovrà garantire il corretto andamento del servizio nello stretto rapporto di collaborazione con il Comune: dovrà possedere adeguato titolo di studio e professionalità dimostrata per condurre tutti gli interventi atti a garantire il rispetto delle leggi riguardanti l'aspetto igienico - sanitario e quanto espresso nel Capitolato.

ART. 21 - SICUREZZA - RESPONSABILE ED ADEMPIMENTI

La Ditta prima dell'inizio del servizio deve predisporre il "Piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori" come previsto dalla Legge 55/1990.

La Ditta si impegna a dare piena attuazione, per quanto attinente al servizio in oggetto, a quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008, dal Regolamento Europeo per D.P.I. 2016/425, dal D.Lgs. 27-1-2010 n. 17 e s.m.i. adottando tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi, nonché alle recenti misure per il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro.

In particolare si impegnerà a comunicare, al momento della stipula del contratto, i nominativi dei soggetti da considerare Datore di lavoro, Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (R.S.S.P.), Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e, se ne ricorrono gli obblighi di nomina, Medico competente nonché l'avvenuta applicazione della normativa antifumo.

Ai sensi dell'art. 26 D.Lgs n. 81/2008 la Ditta dovrà fornire al Comune, prima dell'inizio del servizio, tutte le informazioni e la documentazione necessarie affinché si possa procedere all'integrazione a completamento del Documento di valutazione dei rischi interferenziali, allegato agli atti di gara. Le documentazioni previste sono a carico della Ditta - datore di lavoro.

Con la stipula del contratto la Ditta assume l'onere completo a proprio carico di adottare, nell'esecuzione di tutti i servizi, le misure, le procedure e gli apprestamenti tali da prevenire fenomeni infortunistici e danni eventuali alla salute degli operatori e di terzi, garantendo inoltre agli stessi un'attività lavorativa salubre, utilizzando idonee attrezzature e mezzi, atti anche a prevenire danni eventuali a beni pubblici e di privati.

Qualsiasi responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sulla Ditta la quale godrà, per l'espletamento dei servizi, di piena autonomia gestionale nell'organizzazione dei servizi oggetto dell'appalto.

Prima della stipula del contratto la Ditta dovrà trasmettere al Comune copia della valutazione dei rischi specifici presenti nell'attività e le eventuali misure concordate di cooperazione e collaborazione tra i datori di lavoro. In analogia con il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si segnala il rischio di incendio medio secondo il D.M. 10.03.1998 per i plessi con più di 100 presenze contemporanee.

In caso di non osservanza da parte della Ditta degli obblighi precedentemente indicati il Comune potrà procedere con la risoluzione del rapporto contrattuale.

Quanto previsto nel presente articolo va esteso senza riserva alcuna e a completo carico della Ditta a tutti i prestatori d'opera, nessuno escluso, siano essi artigiani, professionisti, ditte in subappalto, od esecutori di opere che a qualsiasi titolo e merito operano per conto della Ditta nell'ambito dei lavori regolati dal presente contratto.

Ai fini della sicurezza tutte le macchine operatrici dovranno essere conformi al D.Lgs. 27-01-2010 n. 17 e s.m.i. e riportare dichiarazione di conformità e marcatura C.E.

ART. 22 – LOCALI ED ATTREZZATURE COMUNALI

La Ditta prende in consegna i locali e le attrezzature esistenti nel plesso scolastico di proprietà del Comune di Bovolenta e si impegna ad integrarne l'attrezzatura esistente ove necessario.

All'atto della consegna, viene redatto un verbale con l'inventario dei beni di pertinenza comunale e di dotazione della ristorazione, che vengono consegnati alla Ditta che li assume in uso ai soli fini inerenti al presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

La Ditta si impegna a produrre, entro la data di avvio del servizio, il Piano per la sicurezza del lavoro.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature, il referente della Ditta deve darne immediatamente comunicazione al Comune. Eventuali migliorie ed integrazioni delle attrezzature e di quant'altro utilizzato nel refettorio per l'espletamento del servizio, dovrà essere concordato con il Comune e rimarrà di sua proprietà al termine del contratto.

La Ditta si assume la responsabilità per danni arrecati a locali ed attrezzature comunali dovuti ad incuria.

I locali e le attrezzature di cui sopra saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale il Comune farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali ed attrezzature.

ART. 23 - NORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

ART. 24 - CONTROLLI DEL COMUNE E DELLA COMMISSIONE MENSA

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, compresi i mezzi e le modalità di trasporto, sull'igiene dei locali e al controllo delle derrate sia presso il centro cottura che nei locali di distribuzione.

Viene nominata annualmente una commissione mensa con funzioni di osservazione e monitoraggio del buon funzionamento e della soddisfazione del servizio di ristorazione scolastica e di segnalazione di eventuali problemi di conduzione rispetto a quanto previsto dalle Linee Guida Regionali.

I sopralluoghi da parte del Comune, sia presso il centro cottura che presso la scuola, potranno avvenire in ogni momento e senza alcun preavviso alla Ditta.

I controlli saranno effettuati nel modo ritenuto opportuno.

Durante i controlli il personale della Ditta non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il concessionario.

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

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

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

La Ditta dovrà concedere ai componenti della commissione mensa l'effettuazione di visite al centro di cottura.

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

ART. 25 - CONTROLLI SUL SERVIZIO E SULLE DERRATE

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento i controlli che riterrà opportuni per verificare la conformità del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'appalto ed in particolare, anche in contraddittorio con la Ditta, il rispetto di:

- piatti pronti e pertinenza delle temperature;
- grammature;
- gradimento del pasto tramite rilevazione degli scarti in mensa;
- modalità di conservazione degli alimenti;
- modalità operative in fase di produzione;
- manuale di autocontrollo HACCP;
- disposizioni presenti nel presente Capitolato;
- requisiti di qualità indicati in fase di aggiudicazione dell'appalto;
- normativa inerente alla sicurezza alimentare con particolare attenzione ai Regolamenti Comunitari.

Gli organismi preposti ai controlli presso la mensa del plesso sono:

- il personale dei competenti Servizi dell'azienda ULSS;
- il personale comunale preposto dell'Ufficio Pubblica Istruzione;
- il dirigente dell'Istituto Comprensivo;
- i componenti della commissione mensa.

ART. 26 – GESTIONE INFORMATIZZATA PRENOTAZIONE PASTI E PAGAMENTI

Spetta alla Ditta aggiudicataria rilevare il numero degli utenti cui erogare il pasto, utilizzando un portale informatico. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio e con personale proprio.

Spetta quindi alla Ditta aggiudicataria il caricamento nel sistema informatizzato dei dati sulle presenze giornaliere, all'emissione dei documenti di reports in base ai quali verrà calcolato l'ammontare dei pagamenti dovuti da

parte degli utenti. La gestione di tutto il processo di rilevazione e rendicontazione dovrà essere garantita attraverso l'adozione di un adeguato sistema informativo che permetta la gestione informatizzata di tutti gli aspetti connessi alla fruizione della refezione da parte degli alunni.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire immediatamente, dall'inizio dell'appalto, il processo di rilevazione pasti e prenotazione giornaliera degli stessi, attraverso l'utilizzo di un programma applicativo di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di raccolta dati dei singoli alunni e riscossione entrate procedendo altresì al caricamento di tutte le informazioni utili per la verifica e la rendicontazione delle presenze.

L'utente genitore/tutore dovrà poter accedere al sistema informativo web, che la Ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione su internet, attraverso specifiche credenziali (username e password) che consentiranno di visualizzare la propria anagrafica e le informazioni di seguito richieste. La rilevazione quotidiana delle presenze sarà effettuata da personale della Ditta aggiudicataria, con l'eventuale supporto del personale scolastico e, successivamente, la stessa Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al caricamento dei dati rilevati nel sistema informativo per le successive fasi produttive ed amministrative.

I genitori/ tutori, con specifiche credenziali di accesso, accederanno esclusivamente alle informazioni di loro pertinenza, quali verifica della posizione contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito o debito.

L'accesso dovrà essere garantito anche agli Uffici comunali competenti che, in qualsiasi momento, potranno consultare e modificare gli archivi anagrafico-contabili sotto forma di reports da utilizzare a fronte di eventuali necessità di verifica dei dati o di ulteriore elaborazione.

Il sistema è da attivarsi con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico, in quanto si dovranno garantire tassativamente le iscrizioni al servizio prima del formale inizio delle attività didattiche. Poiché la rilevazione dei pasti e la prenotazione degli stessi vengono attualmente effettuate in forma cartacea, la Ditta dovrà altresì attivare un'adeguata informazione preventiva all'utenza in ordine alle modalità di funzionamento del sistema, mettendo in particolare evidenza che la mancata segnalazione dell'assenza dell'alunno nelle modalità corrette porterà all'addebito del costo del pasto. Dovrà quindi costantemente verificare che il sistema non presenti malfunzionamenti, anomalie ed altri problemi che impediscano la corretta segnalazione dell'assenza; in caso ciò si verificasse dovrà attivare soluzioni/modalità alternative per permettere agli utenti di segnalare l'assenza e dovrà riaccreditarne il costo del pasto se necessario.

I reports comprovanti i pasti somministrati dovranno essere scaricabili dal sistema informativo e costituiranno documenti giustificativi delle corrispondenti fatture. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dall'Amministrazione Comunale

Per quanto attiene ai requisiti tecnici del sistema di gestione delle prenotazioni del servizio di refezione scolastica si rimanda ai seguenti requisiti minimi e generali, che in parte esplicitano quanto già sopraindicato:

A) Funzionalità: Caratteristiche generali.

L'applicativo software per la gestione del servizio dovrà essere "web based" ed essere fornito dalla Ditta in modalità SaaS (Software as a Service) e dovrà consentire un numero di accessi concorrenti pari ad almeno 50 utenti.

Saranno a carico della Ditta gli oneri relativi alle licenze software dell'applicativo, all'hosting, alla sua manutenzione ed ogni altra spesa relativa al funzionamento dello stesso.

La Ditta dovrà prevedere una disponibilità del software fornito pari ad almeno il 99,5% del tempo (massimo 2 giorni complessivi di indisponibilità all'anno e comunque per non più di 2 ore consecutive).

Il software fornito dovrà risultare conforme alla normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali e sensibili.

Gli utenti dovranno avere la possibilità di accedere ai servizi sia in modalità remota, attraverso la rete internet, sia tramite un'APP appositamente predisposta e utilizzabile attraverso mobile devices.

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

L'interfacciamento richiesto sarà a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Funzionalità richieste

- garantire la semplificazione delle procedure di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti con conseguente riduzione del margine di errore;
- associare ad ogni utente un codice utente, utilizzabile e per la rilevazione della presenza e per riconoscere l'utente nella gestione dei crediti e gestione della ricarica;
- possibilità di accesso ai servizi da parte degli utenti in modalità remota, attraverso la rete internet e un'applicazione appositamente predisposta e utilizzabile attraverso mobile devices (pc, tablet, smartphone ecc.);
- garantire il pagamento tramite strumenti elettronici in conformità del sistema PagoPA;
- associare ad ogni utente l'eventuale dieta speciale;
- fornire al centro di cottura un'indicazione precisa e tempestiva del numero delle presenze effettive nella giornata distinte in base alle tipologie di pasto;
- garantire la preparazione di un numero di pasti commisurato all'effettiva presenza degli utenti;
- garantire un controllo amministrativo-contabile, sia in termini di fatturazione sia in termini di pagamento, delle quote dovute dagli utenti;

La Ditta aggiudicataria dovrà porre in essere tutte le azioni necessarie a garantire la piena funzionalità del sistema informativo.

Al fine dell'erogazione dei pasti si assumerà che i minori siano sempre presenti a meno che non ne venga esplicitamente segnalata l'assenza. Tale segnalazione dovrà poter avvenire, oltre che da apposito portale web, anche da uno

o più cellulari preventivamente autorizzati (con invio di sms o tramite app o altro mezzo che renda identificabile l'apparecchio che inoltra la segnalazione).

B) I processi che il sistema dovrà gestire sono i seguenti:

- registrazione anagrafica a carico della Ditta degli alunni utenti e degli adulti responsabili del pagamento, con attribuzione di codice utente;
- assistenza agli utenti per l'iscrizione/informazioni sul servizio mediante numero verde dedicato o altra modalità equivalente;
- iscrizione al servizio mediante modulo iscrizioni on-line, valevole per tutti gli utenti che debbono usufruire del servizio: alunni già presenti in anagrafica, nuovi ingressi, insegnanti, personale adulto avente diritto al pasto gratuito o meno;
- elaborazione giornaliera delle prenotazioni dei pasti: ciascun utente, in base al calendario scolastico, ha di default il pasto prenotato in tutti i giorni in cui risulta iscritto al servizio (rientro pomeridiano/doposcuola/corsi organizzati dalla scuola);
- possibilità di dare disdetta della prenotazione del pasto entro le ore 9:30 del giorno del consumo senza che nulla venga addebitato all'utente. La disdetta potrà essere effettuata mediante portale web, applicativo per mobile device, oppure con chiamata telefonica;
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento UE 2016/679;
- acquisto dei pasti da parte dei genitori/tutori in modalità pre-pagato;
- possibilità di richiedere un pasto in bianco;
- il sistema di gestione informatizzata dovrà essere accessibile anche attraverso un link presente sul sito del Comune e consultabile costantemente in tempo reale;
- in ogni momento il sistema dovrà consentire anche al Comune di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze complessive e nominative, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date ed i periodi desiderati. La piattaforma dovrà garantire la possibilità di visionare e classificare i dati secondo diverse esigenze (es.: in ordine alfabetico; suddivisi per classi; per presenze giornaliere, diversificate per insegnanti e alunni; per debito/credito residuo per singolo utente);
- dovrà essere compatibile / integrabile con gli strumenti informatici del Comune e, comunque, non dovrà comportare costi aggiuntivi di implementazione/aggiornamento ai sistemi in dotazione presso gli uffici comunali. Il Comune dovrà essere abilitato ad utilizzare la base dati contenente le anagrafiche degli utenti iscritti al servizio, comprese eventuali variazioni in corso d'anno (attivazione o cancellazione di utenti, modifica dati anagrafici e contatti telefonici, ecc.). La Ditta ha l'obbligo di fornire agli operatori del Comune un metodo per estrapolare in autonomia tutti i dati nella forma più dettagliata possibile in un formato compatibile con Microsoft Excel;
- rilascio agli utenti, nel rispetto della normativa fiscale vigente e con le modalità che saranno concordate prima dell'avvio del servizio, di certificazione dei costi sostenuti per la mensa ai fini delle detrazioni fiscali previste dalla legge;

Competono al Comune le seguenti fasi:

- la definizione delle tariffe e delle eventuali esenzioni totali o parziali;
- eventuali comunicazioni alle famiglie, mediante il sistema informatizzato messo a disposizione dalla Ditta aggiudicataria, che dovrà garantire la fornitura di messaggi SMS, mail o cartacei in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Comune per tutta la durata del contratto;
- la comunicazione alla Ditta aggiudicataria del calendario scolastico, della programmazione dei rientri pomeridiani e delle relative variazioni;
- la comunicazione alla Ditta aggiudicataria in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;

Rimane al Comune la titolarità della gestione economica del portale informatico (recupero morosità, verifica dei saldi contabili ecc.) in quanto il sistema informatico per la Ditta aggiudicataria presenta il solo scopo di quantificare il numero giornaliero di pasti da somministrare. In particolare, il sistema deve consentire al Comune di introitare direttamente le somme riscosse senza alcuna intermediazione di soggetti terzi.

Compete alla Ditta aggiudicataria:

- il pagamento dei costi relativi al sistema informativo e del sistema informatico, i costi di gestione e l'erogazione del servizio attraverso la rete internet;
- gli eventuali oneri di manutenzione e gestione del sistema informatizzato (software e hardware) durante tutta la durata del contratto;
- i canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza e altri costi per tutta la durata del contratto;
- la gestione delle segnalazioni e delle richieste di assistenza da parte degli utenti (genitori/tutori) nell'utilizzo della piattaforma;
- gli oneri aggiuntivi da sostenere a seguito di verifiche ed i reclami da parte degli utenti;
- il costo e la gestione delle comunicazioni agli utenti tramite mail, SMS o altra modalità;
- ogni altra attività ed eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informativo oltre ai costi relativi all'adozione delle misure previste dagli artt. 13 e 14 del GDPR (Regolamento UE 2016/679), in materia di Privacy. Al termine dell'appalto, la Ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale tutti i dati delle anagrafiche, dei pasti somministrati e di tutti i dati contabili che dovranno essere trasmessi in un formato dati aperto all'Amministrazione Comunale (es.: XML, Excel, ODF) o mediante file di esportazione dal database;

- la rilevazione giornaliera delle presenze nel plesso scolastico e trasmissione al centro cottura dei dati rilevati;
 - la gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica;
 - l'inserimento dell'anagrafica (nominativo, classe, sezione, scuola di appartenenza, ecc..) degli utenti del servizio di ristorazione scolastica, gestione della stessa con la possibilità di raccogliere tutti i dati utili alla corretta erogazione del servizio, ivi comprese le specifiche relative alla tipologia di dieta da seguire nonché la gestione delle iscrizioni online e il recupero delle morosità, ecc;
 - la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati a seguito delle iscrizioni online e sulla base dei dati forniti dalle Istituzioni Scolastiche;
 - la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni;
 - lo storno delle prenotazioni, con aggiornamento immediato dei dati nel sistema, in caso di disdetta della prenotazione del pasto entro le ore 9.30 del giorno del consumo, con le modalità sopra indicate;
 - la gestione separata dei dati derivanti dalla rilevazione prenotazione pasti e presenze degli utenti da quelli relativi agli insegnanti;
 - la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
 - eventuali oneri o commissioni derivanti dai canali di pagamento attivati;
 - presenza di almeno n. 1 persona qualificata alle riunioni di presentazione del servizio di gestione informatizzata agli insegnanti e all'utenza, prima dell'inizio del servizio, nonché ad eventuali incontri con l'Amministrazione comunale o con la commissione mensa;
 - la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema informatizzato;
 - realizzazione e pubblicazione sul portale di un opuscolo illustrativo delle modalità di funzionamento e pagamento dei pasti (contenuti da concordare con l'Amministrazione comunale);
- La Ditta dovrà garantire l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema.

C) Proprietà dei dati:

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti, in tutto o in parte, a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti. Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del Comune di Bovolenta e che al termine del contratto la Ditta aggiudicataria è tenuta a consegnarli a titolo completamente gratuito al Comune in formato aperto (ad esempio sql, xml, csv, etc..) tale da consentire la ricostruzione completa dell'archivio sia per quanto riguarda le tabelle dati che le relazioni tra le stesse.

Prima della firma del contratto la Ditta aggiudicataria provvederà a nominare un Responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Qualora al termine del contratto l'Aggiudicatario non fornisca copia completa degli archivi al Comune, in formato aperto tale da consentire la ricostruzione completa dell'archivio sia per quanto riguarda le tabelle dati che le relazioni tra le stesse ed adeguata documentazione relativa alla descrizione della struttura degli archivi esportati, l'Amministrazione Comunale avrà il diritto di trattenere la cauzione definitiva a titolo di penale per l'inadempimento, salvo in ogni caso il risarcimento del danno ulteriore.

D) Referente

La Ditta aggiudicataria deve garantire la costante disponibilità di un referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente affidamento (sistema di iscrizione informatizzata al servizio mensa incluso) e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

ART. 27 – ALTRE RESPONSABILITÀ DITTA APPALTATRICE

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e/o 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.

La Ditta si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che potesse derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi, dell'operato e del contegno dei dipendenti, degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi nonché di eventuali avvelenamenti ed intossicazioni dei fruitori del servizio derivanti dall'ingerimento dei cibi somministrati.

ART. 28 – ASSICURAZIONE RESPONSABILITÀ CIVILE

La Ditta assume in proprio ogni responsabilità per infortuni o danni eventualmente subiti da parte di persone o arrecati a beni di terzi, a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del Capitolato. A tal fine la Ditta si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa valevole per l'intera durata del contratto, a copertura dei rischi di:

- a) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata; tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro senza alcun sotto-limite di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere, tra le altre condizioni, anche la copertura dei danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone non in rapporto di dipendenza con il Gestore che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- b) Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui il Gestore si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata: tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro con il sotto-limite di € 2.500.000,00 per persona e prevedere, tra le altre condizioni, la clausola "Buona Fede".

Detta polizza dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezioni alimentari o di avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dal concessionario.

Il Comune è esonerato da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero accadere durante l'esecuzione del servizio oggetto del Capitolato.

La Ditta si impegna a consegnare al Comune copia della polizza di cui sopra in sede di stipula del contratto, e comunque entro il terzo giorno lavorativo antecedente l'inizio del servizio.

Copia della polizza dovrà essere trasmessa al Comune prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del formale contratto.

La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'aggiudicazione. Alla scadenza di ogni singola annualità è onere della Ditta inviare al Comune ricevuta del versamento del premio di polizza per la successiva annualità.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette e/o l'eventuale approvazione espressa dal Comune sull'assicuratore prescelto dalla Ditta, non esonerano la Ditta stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto — in tutto o in parte — dalla suddetta copertura assicurativa, anche in virtù dell'applicazione di scoperti e/o franchigie, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 29 – CAUZIONI

Ai sensi dell'articolo 1 comma 4 del D. L. 76-2020 convertito in Legge 120/2020, la cauzione provvisoria non è richiesta.

Cauzione definitiva

La Ditta dovrà prestare una cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, costituita secondo quanto disposto dall'art. 103 del D.Lgs 50/2016 e secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

ART. 30 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Per ciò che concerne il rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento alle attività rientranti nel servizio oggetto del contratto, la Ditta è nominata, ai sensi del Regolamento Europeo UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali ("GDPR — General Data Protection Regulation"), responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i minori fruitori del servizio e le loro famiglie, conferiti direttamente dall'Ufficio Scuola e/o dai diretti interessati.

La Ditta è pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica.

I dati dovranno essere trattati nel rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento Europeo UE 2016/679, con particolare riferimento alla liceità, alla correttezza, alla riservatezza ed alla adozione delle prescritte misure di sicurezza.

La Ditta non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopradescritte, fatti salvi i casi di estrema necessità in cui la comunicazione dei dati è indispensabile per la tutela dell'incolumità degli assistiti (es.: comunicazione di dati a strutture sanitarie in caso di infortuni, incidenti o qualora si renda necessario in caso di ricoveri d'urgenza degli assistiti durante il servizio).

Il Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione potrà impartire, qualora fosse necessario, ulteriori particolari istruzioni su come debbano essere trattati i suddetti dati.

Qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del Regolamento Europeo UE 2016/679 comporterà la piena ed esclusiva responsabilità dell'impresa.

La Ditta è infine tenuta a rendere edotti i propri collaboratori e operatori delle suddette norme fermo restando che gli stessi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità. È tenuta inoltre a comunicare all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune il nominativo del soggetto nominato Responsabile del trattamento dei dati.

Per tutto quanto non previsto nel presente articolo si fa rinvio alla disciplina vigente in materia di protezione dei dati personali.

ART. 31 – PENALITÀ

Nell'esecuzione del servizio la Ditta ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato.

Qualora nell'esecuzione del servizio la Ditta non si attenga alle disposizioni previste dalla legge, dai regolamenti vigenti o contenute nel presente Capitolato, il Comune provvederà, per le inadempienze più lievi, a richiamare la stessa od a diffidare la stessa ad adempiere correttamente. La Ditta ha l'obbligo di rimuovere la causa della violazione o dell'inadempienza entro 7 giorni dal ricevimento della contestazione.

Il Comune provvederà all'applicazione di una sanzione nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente Capitolato o di carenze gravi e/o irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, secondo la seguente articolazione, che viene riportata a titolo meramente esemplificativo:

1. utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente o parassitologicamente o batteriologicamente: da € 2.500,00 (duemilacinquecento) ad € 5.000,00 (cinquemila) (la misura della penale crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate);
2. mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: da € 1.500,00 (millecinquecento) ad € 3.000,00 (tremila) (la misura della penale crescerà proporzionalmente in relazione al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate);
3. mancato rispetto delle temperature di sicurezza, così come indicate all'art. 06 del presente Capitolato o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate: da € 300,00 (trecento) ad € 1.000,00 (mille) (la misura della penale crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate);
4. mancata conservazione del pasto campione: € 1.000,00 (mille);
5. rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, ivi compresi infestanti e parassiti, nelle derrate o nei pasti da € 250,00 (duecentocinquanta) ad € 3.000,00 (la misura della penale crescerà proporzionalmente in relazione al numero dei pasti infestati o con corpi estranei ed alla gravità delle conseguenze accertate);
6. mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla preparazione, al trasporto, alla porzionatura ed alla distribuzione del cibo: da € 300,00 (trecento) ad € 2.000,00 (duemila) (la misura della penale crescerà proporzionalmente in relazione all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate);
7. inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione o degli automezzi che veicolano i pasti: da € 300,00 (trecento) ad € 2.000,00 (duemila) (la misura della penale applicabile crescerà proporzionalmente in relazione all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate);
8. mancato svolgimento o svolgimento insoddisfacente del piano di pulizia e sanificazione dei locali della mensa, dei tavoli, delle sedie, del frigorifero e degli armadi: da € 500,00 (cinquecento) ad € 5.000,00 (mille) (la misura della penale applicabile crescerà proporzionalmente in relazione all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate);
9. derrate non rispondenti per qualità merceologica od organolettica a quanto stabilito nel presente Capitolato e dai suoi allegati o a quanto offerto in sede di gara: da € 300,00 (trecento) ad € 2.500,00 (duemilacinquecento) (la misura della penale applicabile crescerà proporzionalmente in relazione all'entità delle carenze riscontrate);
10. qualità dei pasti non rispondente per corretta tecnica di preparazione o igiene nella preparazione da € 200,00 (duecento) ad € 1.000,00 (mille) (la misura della penale applicabile crescerà proporzionalmente in relazione all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate);
11. conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente, rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o privi della data di scadenza nel centro cottura: € da 500,00 (cinquecento) ad € 2.000,00 (duemila) (la misura della penale applicabile crescerà proporzionalmente in relazione all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate);
12. etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa ed a quanto prescritto dal presente Capitolato: € 500,00 (cinquecento);
13. non rispondenza dei fornitori effettivi rispetto a quelli comunicati al Comune con le modalità e secondo le scadenze previste all'art. 11 del presente Capitolato: da € 300,00 (trecento) ad € 1.000,00 (mille);
14. ritardo nella consegna/distribuzione dei pasti nei plessi scolastici tale da provocare il mancato rispetto degli orari di consumazione previsti dal presente Capitolato: da € 300,00 (trecento) ad € 1.500,00 (millecinquecento) (la misura della penale applicabile crescerà proporzionalmente in relazione al ritardo conseguito);

15. mancata consegna/distribuzione, totale o parziale, dei pasti: da € 500,00 (cinquecento) ad € 4.000,00 (quattromila) (la misura della penale applicabile crescerà proporzionalmente in relazione all'entità delle carenze riscontrate, al numero di plessi coinvolti ed al numero di giorni di disservizio);
16. mancata consegna dei pasti per le diete speciali: € 500,00 (cinquecento) per ciascuna dieta speciale non consegnata;
17. somministrazione ad utente con dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza o salute) di alimenti esclusi o vietati per il soggetto in questione da € 300,00 (trecento) ad € 3.000,00 (tre mila) (la misura della penale applicabile crescerà proporzionalmente in relazione alla gravità delle conseguenze accertate);
18. pietanze non rispondenti a quanto indicato nel menù approvato, fatto salvo eventuali accordi preventivi con il Comune per imprevisti o problematiche di approvvigionamento: da € 200,00 (duecento) ad € 1.000,00 (mille);
19. mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti, il trasporto e la consumazione degli stessi: da € 500,00 (cinquecento) ad € 1.000,00 (mille);
20. utilizzo di contenitori o di mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal presente Capitolato od indicato in sede di offerta: da € 500,00 (cinquecento) ad € 3.000,00 (la misura della penale applicabile crescerà proporzionalmente in relazione all'entità delle non conformità riscontrate);
21. mancato rispetto del rapporto tra il numero di addetti alla distribuzione e il numero di alunni secondo quanto offerto in sede di gara: da € 500,00 (cinquecento) ad € 3.000,00 (tre mila) (la misura della penale applicabile crescerà proporzionalmente in relazione all'entità delle mancanze riscontrate);
22. mancata realizzazione del piano di formazione del personale di cui all'art. 19, come comunicato al Comune: € 1.000,00 (mille), oltre a realizzazione del piano formativo;
23. ritardo ingiustificato nella sostituzione del personale addetto alla distribuzione, in caso di richiesta da parte del Comune: € 500,00 (cinquecento);
24. mancato invio della documentazione prevista all'art. 11 del presente Capitolato (elenco aziende fornitrici, metodo di produzione e provenienza dei prodotti alimentari): € 600,00 (seicento) per ciascun documento non inviato;
25. carenze nella fornitura di arredi ed attrezzature necessari per la corretta esecuzione del servizio o il mantenimento della temperatura, mancata realizzazione della manutenzione necessaria a garantirne il funzionamento: da € 500,00 (cinquecento) ad 1.000,00 (mille) (la misura della penale applicabile crescerà proporzionalmente in relazione all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate);
26. mancata realizzazione, per cause imputabili alla Ditta, di tutte o parti delle "proposte di miglioramento del servizio" indicate in sede di offerta per l'attribuzione del punteggio previsto per gli aspetti qualitativi: da € 500,00 (cinquecento) ad € 2.000,00 (duemila).

Il Comune si riserva inoltre di applicare una penale da € 100,00 ad € 5.000,00 per ogni irregolarità riscontrata non già indicata nel sopra indicato elenco.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità verrà raddoppiata.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da regolare contestazione da parte del Comune alla Ditta delle deficienze o delle carenze. A ciò il Comune provvederà per iscritto, a mezzo posta elettronica certificata. Alla contestazione delle inadempienze la Ditta, fermo restando l'obbligo di rimuovere la causa della violazione o dell'inadempienza entro 7 giorni dal ricevimento della contestazione, ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito. Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, il Responsabile del Servizio provvederà ad applicare la penale dandone comunicazione alla Ditta.

Il Comune ha comunque facoltà, in caso di grave violazione, di sospendere immediatamente il servizio.

L'applicazione della penale è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali.

Per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta, il rimborso delle spese ed il pagamento di penalità, il Comune potrà rivalersi a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che il Comune proceda, con ogni mezzo possibile, alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate, qualora i danni provocati dalla Ditta risultassero superiori.

Art. 32 – SUBAPPALTO

Fermo restando il divieto di cessione totale o parziale del contratto, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, le ditte concorrenti sono tenute ad indicare nell'offerta la parte del contratto che intendono eventualmente subappaltare a terzi, con le modalità di cui all'art. 105 del D. Lgs n. 50/2016 e segg. m.i.

È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili esclusivamente i servizi di trasporto dei pasti, la gestione del sistema informatizzato ed il servizio di pulizia del Centro Cottura, il servizio di distribuzione dei pasti e pulizia del refettorio.

Per il sistema informatizzato la Ditta assumerà gli accordi più opportuni tenuto conto delle specificità di tale area, ai fini della realizzazione di quanto richiesto, sempre ferma la piena responsabilità del concessionario.

ART. 33 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il compenso spettante alla Ditta sarà calcolato sulla base del prezzo unitario contrattuale di ogni pasto offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti forniti ogni mese agli alunni e agli docenti.

Le fatture dovranno essere presentate secondo le disposizioni delle leggi in vigore con cadenza mensile e facendo riferimento ai servizi effettuati nel mese precedente ed alle bolle di consegna che devono accompagnare le singole forniture.

La fattura elettronica deve essere trasmessa al Comune tramite il Sistema di Interscambio (SdI) gestito dall'Agenzia delle Entrate, il quale provvede a recapitare la stessa all'Ufficio destinatario: dovrà essere intestata a "Comune di Bovolenta, Via Mazzini 17, 35024 Bovolenta (PD) - Codice Fiscale e Partita IVA 00650430283. Nella sezione 1.1.4 "Codice Destinatario" di ciascuna fattura dovrà essere indicato obbligatoriamente il Codice Univoco Ufficio "D28IAB" che identifica il Comune di Bovolenta.

Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi forniti, tutte le prestazioni rese, tutti i materiali ed i servizi accessori e quant'altro necessario per la corretta esecuzione dell'appalto, oneri espressi e non dal presente Capitolato, inerenti e conseguenti il servizio in argomento.

La liquidazione avverrà entro i successivi 30 giorni, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva (mediante acquisizione D.U.R.C.). In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la Ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune dovuti a causa di forza maggiore non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri derivanti dal contratto.

La Ditta assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n.136/2010 e s.m.i. In particolare, tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati su conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, e dovranno essere effettuati unicamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, che dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione, il Codice Identificativo di Gara (CIG). Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituirà causa di risoluzione del contratto. A tal fine la Ditta sarà tenuta a comunicare per scritto al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione, mediante compilazione del modello all'uopo predisposto dalla stessa.

Ai sensi del comma 986 art.1 della Legge n.205/2017 prima di effettuare il pagamento di importo superiore alle € 5.000,00 il Comune provvederà automaticamente alla verifica di eventuali inadempimenti del creditore presso Agenzia delle Entrate — Riscossioni.

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

ART. 34 - OPZIONI

La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare l'art. 106 comma 1 lettera a), l'art.106 comma 2 e l'art. 106 comma 12 del D. Lgs 50/2016.

ART. 35 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Oltre a quanto è genericamente previsto dall' art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le violazioni gravi descritte nell'articolo relativo alle "penalità".

Pertanto, a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva, la Ditta incorre nella risoluzione del contratto con effetto immediato con conseguente perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

Ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale di diritto le seguenti ipotesi:

- a) perdita anche di uno solo dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e dei requisiti professionali previsti per l'aggiudicazione del servizio;
- b) carenza delle prescritte autorizzazioni previste dalla normativa che disciplina il servizio a cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi e costantemente adeguarsi ancorché non espressamente richiamate nel presente Capitolato;
- c) in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa per frode;
- d) cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- e) mancata osservanza delle norme e limiti per il sub appalto previsti all'art. 32 del presente Capitolato;
- f) per gravi violazioni agli obblighi retributivi, previdenziali, assistenziali, assicurativi e di sicurezza sul lavoro;

- g) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- h) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.;
- i) per gravi e reiterate violazioni di norme igienico — sanitarie ed inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati da ULSS o NAS;
- j) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato, relative alle condizioni igieniche, alle caratteristiche merceologiche, alle norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
- k) nel caso di insufficienze, violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contrattuali che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio;
- l) per mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della L. 136/2010.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata A.R. o di posta elettronica certificata, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del C.C.

Il Comune si riserva, inoltre, di disporre la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni nei seguenti casi:

- mancato inizio del servizio nel termine comunicato;
- per sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- contegno abituale scorretto da parte del personale della Ditta durante l'espletamento del servizio;
- per reiterati e gravi inadempimenti nell'arco della vigenza contrattuale;
- per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, a termini dell'art. 1453 del codice civile.

Nei casi sopra previsti l'infrazione è contestata alla Ditta con lettera raccomandata A.R., anticipata via fax o via e-mail, oppure con posta elettronica certificata e con assegnazione allo stesso di un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) per la presentazione di eventuali repliche.

In caso di risoluzione del contratto la Ditta incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dal Comune, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori, ed è tenuta, nel rispetto degli obblighi contrattuali, a garantire la prosecuzione del contratto fino al subentro del nuovo gestore, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio imputando alla Ditta le eventuali spese sostenute per garantire il servizio.

Alla Ditta sarà dovuto soltanto il corrispettivo contrattuale spettante per le prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e le spese sostenute.

La Ditta riconosce al Comune il diritto di esperire azioni per il risarcimento dei danni causati dall'anticipata e forzata risoluzione del contratto.

In caso di risoluzione del contratto per fallimento o per grave inadempimento della Ditta, il Comune si riserva di interpellare progressivamente i concorrenti presenti in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto. Qualora le Ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti terzi, con addebito alla Ditta inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Inoltre ai sensi dell'art. 1373 del C.C. qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, oppure al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio oppure qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte, le esigenze del contratto per gravi motivi, al Comune è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto con un preavviso di almeno 90 (novanta) giorni da comunicarsi alla Ditta con lettera Raccomandata A/R o posta elettronica certificata.

Dalla data di efficacia del recesso, la Ditta dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente. In caso di recesso la Ditta ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

È attribuita alla Ditta la facoltà di recedere dal contratto per giusta causa. Il recesso dovrà comunque essere esercitato in modo da evitare ogni pregiudizio all'Ente e comunque con un preavviso minimo di 120 (centoventi) giorni consecutivi.

Nel caso di risoluzione del presente contratto, la Ditta deve garantire a proprie spese la continuità del servizio fino all'affidamento dello stesso a nuovo gestore e garantire al medesimo, o al Comune, il passaggio della documentazione necessaria per la fornitura del servizio oggetto del presente contratto

ART. 36 - NORME GENERALI E CONTROVERSIE

Per quanto non previsto dal presente Capitolato si fa espresso rinvio alle disposizioni vigenti in materia ed alle norme del Codice Civile. Per qualsiasi questione dovesse insorgere tra il Comune e la Ditta in ordine all'esecuzione delle norme contrattuali, non risolvibile in via bonaria, il foro competente è quello di Padova.

ART. 37 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Il contratto tra il Comune di Bovolenta e la Ditta, soggetto attuatore, sarà stipulato esclusivamente in forma Pubblica amministrativa in modalità elettronica a cura dell'ufficiale rogante del Comune di Bovolenta. Sono a carico della Ditta le spese di contratto, comprese quelle di bollo, registro e quelle propedeutiche, connesse e correlate alla stipula del contratto.

Essendo il servizio di ristorazione scolastica un servizio essenziale, di interesse pubblico, il Comune si riserva la facoltà di procedere all'affidamento del servizio in pendenza della stipula del relativo contratto sensi dell'art. 32 del D.Lgs n. 50/2016.

ART. 38 – CLAUSOLA SPECIALE PER EMERGENZE SANITARIE

Il contratto potrà essere modificato durante il periodo di efficacia, nei precisi limiti e condizioni di legge con riferimento alle emergenze sanitarie, a condizione che tali modifiche non alterino la natura generale del contratto.

Potrebbe essere necessario rimodulare il servizio adattandolo ad impreviste e particolari indicazioni e prescrizioni che vengano dettate dalla normativa nazionale e regionale per far fronte ad emergenze sanitarie, quali quella pandemica da Covid-19, anche comportanti una modifica del calendario scolastico con possibile sospensione e/o proroga dei contratti in essere.

ART. 39 - ELENCO ALLEGATI

Formano parte integrante e sostanziale del presente Capitolato i seguenti allegati:

- A) Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti;
- B) Requisiti di partecipazione e criteri di aggiudicazione;
- C) DUVRI;
- D) Relazione illustrativa;
- E) Planimetria Scuola Primaria di Bovolenta.