

COMUNE DI CEGGIA
(Città Metropolitana di Venezia)



APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA – SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SERVIZIO PASTI A DOMICILIO DEL COMUNE DI CEGGIA - SCUOLA DELL’INFANZIA COMUNE DI TORRE DI MOSTO. PERIODO: GENNAIO – GIUGNO 2023.

CIG: 9335582333

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

INDICE:

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO	
ART. 2 DURATA DELL'APPALTO	
ART. 3 IMPORTO DELL'APPALTO	
ART. 4 ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	
ART. 5 CENTRO DI COTTURA E LOCALI MENSA – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
ART. 6 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI	
ART. 7 MENU' E TABELLE DIETETICHE	
ART. 8 VARIAZIONI E DIETE SPECIALI	
ART. 9 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI	
ART. 10 NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI	
ART. 11 SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA	
ART. 12 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	
ART. 13 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO	
ART. 14 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO	
ART. 15 CONSEGNE INACCETTABILI	
ART. 16 COMITATO MENSA	
ART. 17 PERSONALE	
ART. 18 RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
ART. 19 CONTINUITA' DEL SERVIZIO	
ART. 20 ESECUZIONE IN DANNO	
ART. 21 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	
ART. 22 TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE E DEL SUBAPPALTATORE	
ART. 23 PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE	
ART. 24 FATTURAZIONE E PAGAMENTO	
ART. 25 OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	
ART. 26 RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE	
ART. 27 PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	
ART. 28 GARANZIA DEFINITIVA	
ART. 29 REVISIONE PREZZI	
ART. 30 RECESSO	
ART. 31 CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA	
ART. 32 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO	
ART. 33 SCORRIMENTO GRADUATORIA GARA	
ART. 34 DOMICILIO DELLA DITTA APPALTATRICE	
ART. 35 CONTROVERSIE	
ART. 36 PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA – PROTOCOLLO DI LEGALITA' – CODICE COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI	
ART. 37 NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR)	
DISPOSIZIONI FINALI	
CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO	

ART. 1 – OGGETTO DELL' APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto:

a) la gestione integrale del Centro di cottura del Comune di Ceggia, sito in P.zza Sacro Cuore di Gesù n. 95, per la preparazione dei pasti come di seguito specificato ed il servizio di veicolazione presso le varie scuole comunali sotto riportate, con l'onere per:

- l'approvvigionamento delle materie prime, la preparazione e cottura dei pasti, da espletare unicamente ed esclusivamente presso il Centro Cottura sopraindicato per tutte le scuole comunali e per il servizio pasti a domicilio del Servizio di Assistenza Domiciliare;
- la consegna dei pasti presso i refettori delle scuole;
- la porzionatura e distribuzione dei pasti ad alunni presso le sedi scolastiche sottoindicate e precisamente:
 - scuola dell'Infanzia "G. Rodari", Via Don Folegot 290, Ceggia
 - scuola Primaria "C. Collodi", Via Don Folegot 350, Ceggia;
 - scuola dell'Infanzia "I. Calvino" Via Staffolo 57, Torre di Mosto;
 - scuola Primaria "E. Filiberto" Via Asilo 3, Torre di Mosto;
- la preparazione ed il riordino dei tavoli, in ciascun plesso scolastico; il lavaggio delle stoviglie con uso delle lavastoviglie in dotazione; la pulizia, sanificazione e riordino dei locali ed attrezzature di cucina; la raccolta ed il conferimento di tutti i rifiuti prodotti nello svolgimento del servizio, secondo le indicazioni del servizio pubblico di raccolta;
- fornitura, per i refettori della scuola dell'infanzia e della scuola primaria di Ceggia, di tovaglioli e tovagliette, in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti;
- fornitura per, il refettorio della scuola dell'infanzia di Torre di Mosto, di piatti, tovaglioli, tovagliette compostabili, nel rispetto dei vigenti regolamenti comunali per lo smaltimento dei rifiuti;
- fornitura per i pasti agli anziani, di piatti, bicchieri, tovaglioli, tovagliette e posate compostabili, nel rispetto dei vigenti regolamenti comunali per lo smaltimento dei rifiuti;
- manutenzione ordinaria dell'utenileria e delle attrezzature prese in carico.

Sono ammessi a fruire dei pasti anche gli insegnanti ed il personale scolastico autorizzato che, per ragioni di servizio, permangono nei plessi.

I pasti dovranno essere consegnati e serviti nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole.

I pasti agli anziani, veicolati tutto l'anno, verranno prelevati direttamente dal centro cottura dall'addetto al servizio di assistenza domiciliare che provvederà poi alla consegna agli utenti a domicilio.

Il numero presunto dei pasti da somministrare nel periodo gennaio - giugno 2023 è di circa **31.264** (trentunmiladuecentosessantaquattro). Al fine di fornire elementi di valutazione per la formulazione dell'offerta si specifica orientativamente il numero medio settimanale dei pasti da fornire:

Utenza	Frequenza	Utenti	Giornate
Scuola Infanzia "G. Rodari" Ceggia	Su 5 giorni alla settimana	90 + 5 (80 media)	117
Scuola Infanzia "I. Calvino" Torre di Mosto	Su 5 giorni alla settimana	35 + 5	117
Scuola Primaria "C. Collodi" Ceggia – Tempo Pieno	Su 5 giorni alla settimana	100 + 10	102
Scuola Primaria "C. Collodi" Ceggia – Tempo Parziale	Su 1 giorno alla settimana (turnati)	155 + 8	102
Scuola Primaria "E. Filiberto" – Torre di Mosto	Su un giorno alla settimana	57	102
Anziani SAD	Su 6 giorni alla settimana	11	138

Tale numero di pasti e la frequenza di erogazione (subordinata al calendario scolastico) hanno valore indicativo e non costituiscono impegno per il Comune, potendo trovarsi nelle condizioni di dover estendere e/o ridurre l'attuale servizio di refezione in relazione ad eventuali futuri mutamenti introdotti nell'organizzazione scolastica.

Allo stesso modo potrà subire variazioni il fabbisogno indicato di pasti relativi al servizio per gli anziani. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi inferiori o superiori ed impegnerà il contraente alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa. Ai fini del presente Capitolato, il Comune di Ceggia verrà in prosieguo denominato, per brevità, "il Comune" o "l'Amministrazione" oppure "l'Ente", mentre la ditta appaltatrice verrà denominata "la Ditta" o "il Gestore".

ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTANTE

Sono a carico della ditta aggiudicataria e compresi nel prezzo offerto i seguenti oneri e prestazioni:

- l'acquisizione/volturazione di tutti i necessari permessi, autorizzazioni e licenze, richieste a norma di legge e regolamento per l'espletamento del servizio appaltato. Il Gestore se ne fa obbligo e si impegna ad ottenerli nel più breve tempo possibile, esonerando l'Ente da ogni responsabilità civile, penale ed amministrativa;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature/elettrodomestici presso il centro cottura, e i plessi scolastici e in caso anomalie irreparabili anche la loro sostituzione compresi quelli di proprietà comunale;
- l'ordinaria sanificazione dell'attrezzatura, utensileria, impianti ed arredi disponibili per le preparazioni e la gestione della cucina;
- l'attività di monitoraggio degli infestanti (ratti, insetti striscianti e volanti) ed eventuali interventi di derattizzazione / disinfestazione, con l'ausilio di Ditte specializzate;
- l'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione dei generi alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la produzione dei pasti;
- la preparazione e il trasporto dei pasti ai luoghi di consumo, secondo quanto specificato dal presente capitolato e relativi allegati, con proprio personale, professionalmente preparato ed in numero adeguato;
- la rapida sostituzione o integrazione (entro 20 minuti dalla richiesta) di pasti presentanti difetti, alterazioni, forniti in grammatura insufficiente o non in conformità alle diete speciali previste;
- il prelevamento presso le scuole, a refezione ultimata, delle teglie e dei contenitori termici adibiti a trasporto dei cibi, destinandoli a lavaggio presso il Centro di cottura;
- l'attuazione delle misure di autocontrollo igienico-sanitario, anche attraverso esami microbiologici sugli alimenti;
- apparecchiamento dei tavoli, porzionatura e distribuzione del pasto agli utenti;
- fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta per tutte le scuole; nonché piatti, posate e bicchieri compostabili, per tutte le scuole come da art. 5 del presente capitolato, per la distribuzione in situazioni di emergenza, allorquando non si potesse garantire l'ordinario lavaggio delle stoviglie e delle posate;
- detersione delle stoviglie e delle posate sporche, la pulizia dei tavoli e dell'attrezzatura in uso per la somministrazione dei pasti, la pulizia dei pavimenti nel locale mensa;
- raccolta e smaltimento sistematico e differenziato dei rifiuti al termine delle operazioni di pulizia;
- acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la manutenzione, pulizia e igienizzazione dei locali e attrezzature e per il lavaggio di stoviglie e utensileria, nonché i sacchi di raccolta e smaltimento dei rifiuti. Presso le scuole, tali prodotti andranno riposti in locali o armadi non accessibili agli alunni;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie installate presso le scuole, per tutta la durata dell'appalto, con approvvigionamento del detersivo e del brillantante; nell'ipotesi in cui si rendesse necessaria la sostituzione della lavastoviglie, vi dovrà provvedere la stessa Ditta aggiudicataria, fornendo una macchina idonea al carico di lavoro della scuola e sostenendo anche il costo di allacciamento allo scarico e del collegamento elettrico; la nuova lavastoviglie, al termine dell'appalto, resterà di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- comunicazione immediata al Comune in ordine alla necessità di interventi di disinfestazione dei locali delle mense scolastiche;
- fornitura del vestiario adeguato al tipo di servizio al proprio personale dipendente;
- le spese per il personale, in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti; tutto il personale dovrà essere iscritto a libro paga dell'Impresa appaltatrice;
- l'osservanza della normativa vigente e di quella futura in materia di assunzione del personale, prevenzione degli infortuni sul lavoro, previdenza, assicurazioni sociali, malattie professionali ed ogni altra disposizione ai fini della tutela dei lavoratori. L'appaltatore è pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti Previdenziali ed Assicurativi,

- da altri organi di vigilanza o dalla stessa Amministrazione committente e comunque si impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza l'Amministrazione appaltante;
- il pagamento diretto delle imposte e tributi comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute per l'impianto o per l'esercizio dei servizi previsti nel presente Capitolato (ad eccezione della tariffa di igiene ambientale dovuta per lo smaltimento dei rifiuti);
- le spese per danni a terzi o al Comune, a cose e persone, causati dal personale o dai mezzi della Ditta aggiudicataria durante lo svolgimento del servizio;
- la riconsegna, al termine dell'appalto, dei locali e attrezzature date in uso, nel medesimo stato in cui erano state inventariate e consegnate, salvo il normale deterioramento d'uso; eventuali ammanchi o rotture per errato uso delle attrezzature in dotazione saranno addebitati al Gestore (prima dell'inizio del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà stilare, in contraddittorio con il competente Ufficio Comunale, l'elenco delle attrezzature esistenti presso la Cucina ed i locali refettori. In analogia, al termine del contratto, dovrà essere sottoscritto un medesimo elenco in contraddittorio). Durante l'appalto, la Ditta dovrà mantenere i locali in ottimo stato e non potrà apportare modifiche, innovazioni e trasformazioni agli stessi, nonché alle attrezzature ed arredi, senza esplicita autorizzazione scritta dell'Ufficio Tecnico del Comune interessato;
- la contrazione di polizza assicurativa per un massimale unico di almeno Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00), per responsabilità civile (relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso);
- le spese di stipulazione e registrazione del contratto;
- le spese non elencate, ma necessarie, per la regolare e completa attuazione del servizio, ad eccezione dell'I.V.A. che, ai sensi dell'art. 18 della legge 26.10.1972, n. 633, dovrà essere addebitata a titolo di rivalsa al Comune.

ONERI A CARICO DEI COMUNI

I Comuni assicureranno, assumendosene direttamente l'onere:

- la messa a disposizione, in comodato d'uso gratuito, del Centro Cottura e la fornitura gratuita dell'utenza elettrica, gas ed acqua;
- la fornitura di gas metano, acqua ed elettricità per il funzionamento dei servizi di mensa presso ciascuna scuola ed il carico della tariffa d'igiene ambientale per il servizio di rimozione e smaltimento dei rifiuti solidi;
- la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti presso il Centro di cottura comunale;
- la manutenzione dei locali e degli arredi presenti all'interno dei refettori scolastici;
- l'acquisto di attrezzatura, utensileria e stoviglie da fornire alle singole mense in sostituzione o a integrazione di altra non funzionante o non più sufficiente (materiale frangibile e di consumo);

Qualora, per circostanze diverse, non fosse richiesto o consentito l'espletamento del servizio mensa (es. scioperi, gite scolastiche etc.), i Comuni e l'Istituto Comprensivo "Guglielmo Marconi" di Ceggia si impegnano a dare apposito preavviso alla Ditta tramite comunicazione via e-mail con congruo anticipo.

In caso di mancato preavviso, le Amministrazioni Comunali sono tenute a provvedere al pagamento delle fatture relative ai pasti preparati a condizione che la ditta dimostri di avere effettivamente prodotto i pasti.

Si precisa che per tutta la durata dell'attuale emergenza sanitaria da pandemia Covid-19 devono essere prioritariamente rispettate le condizioni di svolgimento del servizio secondo quanto previsto dalle specifiche disposizioni emergenziali vigenti, anche se eventualmente in conflitto con le disposizioni generali del presente capitolato. Lo svolgimento con tali particolari modalità sarà concordato e valorizzato d'intesa con le Amministrazioni Comunali.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di sei mesi a valere sull'anno scolastico 2022 -2023 (gennaio – giugno 2023).

Per tutta la durata dell'appalto la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, per quanto di competenza, con personale e mezzi propri idonei, alle esigenze del servizio affidatole.

Qualora, per cause non imputabili all'Amministrazioni Comunali, l'appaltatore non provveda a dare esecuzione al servizio, incorrerà in via prioritaria nelle sanzioni di cui all'art. 27 e, successivamente, nella revoca dell'appalto, salva l'azione civile per il risarcimento dei danni eventuali.

ART. 3 - IMPORTO DELL'APPALTO

Il prezzo a base di gara per singolo pasto è:

Utenza	Prezzo	Pasti presunti gennaio – giugno 2023	Importo annuo
Scuola Infanzia "G.Rodari" Ceggia	€ 4,40	9.360	€ 41.184,00
Scuola Infanzia "I.Calvino" Torre di M.	€ 4,40	4.680	€ 20.592,00
Scuola Primaria "C.Collodi" Ceggia - tempo pieno - tempo prolungato	€ 4,60	11.220 2.771	€ 51.612,00 € 12.746,60
Scuola Primaria "E.Filiberto" Torre di Mosto	€ 4,60	1.163	€ 5.349,80
Servizio SAD Ceggia	€ 4,60	1518	€ 6.982,80
Totale		31.264	€ 138.467,20
Oneri sicurezza non soggetti a ribasso			€ 0,00

oltre I.V.A. nella misura di legge.

L'importo presunto per l'affidamento del servizio di cui all'art. 1 del presente Capitolato d'appalto è di Euro 138,467,20.= IVA esclusa, tenuto conto di un numero complessivo presunto di pasti da somministrare per il periodo pari a 31.264 come sopra precisato.

Non sono ammesse offerte in aumento del prezzo.

ART. 4 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- 1) la trasmissione della documentazione relativa ai mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti: carta di circolazione e dell'autorizzazione ai sensi del Reg. CE n. 852/2004;
- 2) la trasmissione della documentazione relativa al Centro di Cottura;
- 3) la trasmissione di copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Reg. CE 852/2001 relativo al Centro di cottura;
- 4) la trasmissione del menù con le caratteristiche di cui all'art. 7;
- 5) l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della Ditta, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi di cui al successivo art. 21;
- 6) la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio di cui all'art. 18;
- 7) la trasmissione di copia conforme della polizza specificata al successivo art. 26;
- 8) la costituzione di cauzione definitiva con le modalità di cui al successivo art. 28;

9) il pagamento delle spese di gara e contrattuali;

ART. 5 – CENTRO DI COTTURA E LOCALI MENSA – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

LOCALI ED ATTREZZATURE

Il servizio dovrà essere espletato utilizzando il Centro cottura Comunale ubicato in Ceggia - P.zza Sacro Cuore di Gesù n. 95. Per l'attuazione del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà munirsi delle attrezzature necessarie integrando, laddove necessario, quelle messe a disposizione dal Comune. All'atto della presa di possesso dei locali e delle attrezzature verrà redatto verbale, sottoscritto dalle parti, per la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature.

Si stabilisce sin d'ora che i beni mobili ed immobili messi a disposizione si intendono accettati dalla ditta nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna.

La Ditta se ne assume l'onere della conservazione nonché dell'ordinaria manutenzione. La Ditta è tenuta a rispondere di eventuali ammanchi o rotture per la parte eccedente il normale degrado. Entro 15 giorni dalla scadenza del contratto la Ditta deve procedere alla riconsegna dei locali nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo la normale usura determinata dall'utilizzo. Saranno addebitati alla ditta eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni.

Spetta alla ditta la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di ristorazione (ad es. frigoriferi, lavastoviglie, scaldavivande etc.) presenti nella cucina e nei refettori e la loro eventuale sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso. Le riparazioni delle attrezzature dovranno intervenire entro e non oltre 3 giorni lavorativi, pena l'applicazione delle penalità di cui all'art. 27 del presente Capitolato.

Della riconsegna è redatto apposito verbale in contraddittorio tra le parti. E' vietato apportare ogni e qualsiasi modifica non rientrante nella manutenzione ordinaria agli impianti tecnologici ed alle strutture senza preventiva e specifica autorizzazione dell'ente proprietario né utilizzare gli stessi per finalità diverse da quelle di cui al presente Capitolato.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione dei pasti presso il sopra richiamato Centro Cottura assicurando adeguata qualità e presentazione dei cibi, in conformità a quanto previsto nel presente Capitolato, con il pieno rispetto di quanto offerto in fase di gara.

La Ditta aggiudicataria ha comunque l'obbligo di disporre di un Centro di cottura (di proprietà o concesso legittimamente in disponibilità), di dimensioni e potenzialità tecnica - produttiva adeguate alla fornitura oggetto dell'appalto e tale che il tempo di percorrenza fino ai plessi scolastici non superi i 45 minuti. Il predetto Centro assicurerà la gestione delle emergenze per l'eventuale inagibilità temporanea del centro cottura comunale.

Non è ammesso, salvo specifica autorizzazione scritta da parte dell'Amministrazione Comunale, l'uso di pietanze o pasti preparati o precotti in locali diversi dal Centro di cottura affidato, nonché il trasferimento di pasti già cotti da una cucina ad un'altra.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto dei generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti ed al loro confezionamento in base ai requisiti previsti dalla normativa vigente e dalle norme di buona tecnica, utilizzando derrate conformi alle caratteristiche merceologiche specificate, secondo i menù e le grammature indicati negli Allegati, ai quali potranno essere apportate variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale o dall'Autorità Sanitaria, in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico o di necessità individuali. Tali variazioni non dovranno comportare rettifiche al prezzo dei pasti.

Il pasto sarà costituito da: un primo piatto, un secondo piatto, doppio contorno di verdura cruda e/o cotta, frutta fresca di stagione o yogurt, pane. Per la scuola dell'Infanzia sarà fornita anche la merenda al mattino e al pomeriggio. I cibi predisposti quali diete speciali dovranno essere confezionati individualmente e collocati nei contenitori termici in maniera tale da salvaguardarne le temperature di mantenimento previste. Dovranno inoltre riportare l'indicazione del destinatario.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. E' consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (con successivo abbattimento) per arrosti, brasati, bolliti. Il trasporto dei pasti dal Centro di cottura

alle sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame fresco-caldo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione e contenitori termici che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge. E' previsto lo scarico dei contenitori nel locale esatto di utilizzo, presso ciascun plesso. E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori termici a fine pasto, la loro pulizia e igienizzazione.

Si esclude la fornitura di pasti in monorazione sigillati (ad eccezione delle diete speciali e dei pasti anziani), se non in casi espressamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

Gli orari di somministrazione dei pasti sono i seguenti, per quanto possano subire variazioni in relazione all'organizzazione scolastica:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| • scuola dell'Infanzia Ceggia | ore 12:00 (11:40 -12:15 eventuale doppio turno) |
| • scuola Primaria Ceggia: | ore 12:45 – 13:15 (doppio turno) |
| • scuola dell'Infanzia Torre di Mosto | ore 12:00 |
| • scuola Primaria Torre di Mosto | ore 12:30 |
| • per gli assistiti a domicilio | ore 11:45 |

L'ordine, con l'esatto numero dei pasti giornalieri, dovrà pervenire alla Ditta entro le ore 9.30 (nove e trenta minuti) del giorno di somministrazione.

Per le consegne, la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, in numero tale da garantire che le forniture avvengano presso i plessi scolastici con sufficiente anticipo affinché il servizio di mensa abbia inizio regolarmente all'ora prefissata da ciascuna scuola. In ogni caso i pasti devono essere recapitati non più di 30 minuti prima dell'orario previsto per il loro consumo (anche in relazione all'ipotesi di servizio su due turni). Qualora si verificassero modifiche degli orari del pasto, verrà data tempestiva comunicazione alla Ditta, che sarà tenuta ad adeguarsi.

Quotidianamente l'Impresa appaltatrice emetterà documenti di trasporto, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione della scuola destinataria, l'ora di consegna ed il numero dei pasti forniti.

Gli alimenti:

- cotti da consumarsi caldi dovranno essere mantenuti a temperatura non inferiore a +65°C (con una tolleranza di +/- 5°C) fino al momento della somministrazione;
- cotti da consumarsi freddi e i generi deperibili ad una temperatura non superiore a +10°C.

Il tempo intercorrente tra il confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione presso il refettorio scolastico dovrà consentire il mantenimento anche delle caratteristiche organolettiche e dell'appetibilità del cibo. La Ditta appaltatrice si impegna, in ogni caso, ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura in linea con lo sviluppo delle tecnologie nel settore.

Il servizio dovrà essere effettuato con l'uso di stoviglie e posate lavabili messe a disposizione presso i refettori di Ceggia; mentre nel refettorio della scuola dell'infanzia di Torre di Mosto con piatti compostabili, bicchieri, e posate lavabili. In tutti i plessi dovranno essere fornite e utilizzate dalla Ditta tovagliette e tovaglioli monouso di carta.

La ditta dovrà predisporre presso i refettori/sale mensa l'allestimento dei tavoli (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli, brocche d'acqua potabile delle rete idrica cittadina), la somministrazione dei pasti e le successive attività di sparecchiamento, riordino e pulizia locali e attrezzature.

La ditta dovrà fornire ove mancanti, in comodato gratuito, per l'intera durata del contratto i carrelli di servizio in acciaio e tutto quanto ritenuto necessario al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio.

La ditta aggiudicataria è tenuta alla corretta manutenzione delle lavastoviglie presenti all'interno dei locali adibiti a cucine e, nel caso di guasto o deterioramento, alla loro sostituzione senza nessun costo a carico dell'Amministrazione. Sono altresì a carico dell'aggiudicatario tutti i prodotti necessari al loro funzionamento e alla tenuta in buono stato, quali detersivi, brillantanti etc.

Le tovaglie presenti nei refettori, le tovagliette e i tovaglioli monouso dovranno essere conformi ai CAM vigenti.

La ditta inoltre dovrà fornire rotoloni di carta asciuga tutto di cellulosa pura per i locali della mensa.

La distribuzione del pasto sarà interamente affidata agli operatori della Ditta. Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere adeguatamente formato in tema di igiene e sanità, secondo le norme vigenti.

Gli operatori della Ditta devono provvedere alla preparazione dei tavoli, al ricevimento dei contenitori con i pasti pronti e all'eventuale trasferimento delle teglie allo scaldavivande ove venisse installato, al porzionamento e alla distribuzione del cibo, allo sparecchiamento dei tavoli al termine del servizio, al lavaggio meccanico delle stoviglie e delle posate sporche, al lavaggio dell'attrezzatura, teglie e contenitori utilizzati, alla pulizia, riassetto dei refettori e alla pulizia dei pavimenti, alla rimozione e smaltimento dei rifiuti nei modi previsti dalla legge e secondo le indicazioni date dal servizio pubblico di raccolta, al riordino del materiale necessario per il pasto del giorno successivo.

Nell'ambito del servizio presso le scuole dell'Infanzia sarà compito degli addetti alla distribuzione/preparazione anche il taglio a pezzetti del secondo piatto.

Il rapporto tra addetti alla distribuzione e pasti serviti non dovrà essere inferiore ad 1:50 presso le scuole Primarie e ad 1:50 presso le scuole dell'Infanzia, con numero complessivo degli utenti di ciascun plesso arrotondabile alla decina inferiore.

Nell'ipotesi dovessero subentrare modifiche contrattuali relative al personale A.T.A. che svolge le "funzioni miste", l'Amministrazione si riserva di recedere dalla richiesta di esecuzione dello "scodellamento" dei cibi e operazioni connesse.

LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

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

La mancata applicazione di dette misure comporterà le conseguenze di cui al successivo art. 27.

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

TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA
Pulizia sanificazione dei locali cucina/mensa, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese posate, bicchieri e stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti forniti	Ogni giorno – al termine del servizio
Accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa (compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - finestre - porte ingressi, pavimenti, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica)	Dopo ogni servizio di refezione
Pulizia dei contenitori e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti	Ogni giorno – al termine del servizio
Pulizia e sanificazione completa di tutti i locali, affidati in comodato d'uso e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica	Prima dell'avvio del servizio ed alla sua conclusione (gennaio – giugno 2023)
Tende, strutture fonoassorbenti e zanzariere (ove presenti)	Prima dell'avvio del servizio ed alla sua conclusione (gennaio – giugno 2023)
Disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione generale nei locali affidati in comodato d'uso	Trimestrale e/o secondo necessità. Tale operazione potrà essere ripetuta su richiesta dell'ASL, o da altra autorità competente, a spese della Ditta.

La Ditta dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori nonché dei servizi igienici annessi e/o destinati agli utenti dei refettori (sapone liquido, salviette

asciugamani, carta igienica ecc.).

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

In particolare:

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

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia. Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà farlo in momenti diversi da quelli della preparazione o distribuzione degli alimenti.

Il **Direttore dell'esecuzione** del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nel centro di cottura e nei refettori per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

UTENZE E RIFIUTI

Le Amministrazioni Comunali si faranno carico delle spese di consumo di gas, energia elettrica, acqua e riscaldamento del Centro Cottura e dei refettori.

La Ditta Appaltatrice deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

I rifiuti, adeguatamente differenziati, dovranno essere ritirati dalla Ditta Appaltatrice al termine del servizio e raccolti negli appositi cassonetti presso il centro di cottura. Le spese per il servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti sono a carico dei Comuni.

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

PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

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

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

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

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

ART. 6 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle SCHEDE PRODOTTO delle principali sostanze alimentari contenute nelle *“Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto 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, prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli successivamente all'utenza.

In particolare dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 e s.m.i.

VERIFICHE

Le verifiche verranno effettuate dal Direttore dell'Esecuzione, su base documentale ed in situ:

- Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto d'appalto, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC;
- Le verifiche in situ sono eseguite dal Direttore dell'esecuzione del contratto o dal altro personale appositamente indicato dal Comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.
- La ditta dovrà altresì eseguire il servizio nel rispetto della seguente normativa:
- Regolamento UE n. 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità agroalimentare, intesa come possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- Regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e Legge Regionale del Veneto n. 6 del 01/03/2002, che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate;
- Regolamento UE n. 1169/2011 in materia di allergeni alimentari e fornite indicazioni sulle caratteristiche nutrizionali

Nel caso in cui uno più prodotti tra quelli offerti, certificati, biologici/DOP/IGP non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altri aventi caratteristiche analoghe. La Ditta ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10:30 del giorno del consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato.

Per quanto non espressamente evidenziato nel presente capitolato, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, la ditta appaltatrice si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle *“Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22/02/2022.

La Ditta appaltatrice dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

ART. 7 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

- I pasti destinati dovranno essere completi di:
- primo piatto;
- secondo piatto;
- due contorni (una verdura cotta e una cruda);
- frutta di stagione (o yogurt o dessert);
- pane;
- due merende per le scuole dell'infanzia;

in modo da assicurare con questi alimenti il corretto apporto di macro e micronutrienti.

Come alternativa al pasto classico (1° + 2°), può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es. pizza, lasagna, spezzatino, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da contorni.

Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di fornire due menù diversi: **uno invernale** (dal 01 novembre al 31 marzo) ed uno **autunnale/primaverile** (dal 01 aprile al 30 giugno – dal 01 settembre al 31 ottobre). Eventuali slittamenti o anticipi dei menù potranno essere concordati in base all'andamento climatico.

La ditta appaltatrice dovrà formulare un proprio menù, studiato specificatamente per i previsti giorni settimanali di servizio, prevedendo una rotazione di almeno **quattro** settimane. Per garantire una maggiore varietà, appetibilità e rotazione delle pietanze il menù dovrà essere fatto evitando il ripetersi delle stesse portate negli stessi giorni (es.: pesce sempre il mercoledì, pizza sempre il venerdì, ecc.) anche alla luce dei turni relativi alle classi del tempo normale su 5 giorni della Scuola Primaria. Per le scuole dell'infanzia è richiesto di servire le verdure crude come prima portata facendo seguire il primo piatto e di seguito il secondo con la verdura cotta.

Il menu giornaliero deve garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato. Il menù dovrà indicare anche la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica in nutrienti secondo quanto previsto dalle *“Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22/02/2022; I menù presentati dalla ditta appaltatrice dovranno ottenere il visto del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente, la vidimazione annuale dei menù è a carico della Ditta appaltatrice. Prima dell'avvio del servizio la ditta sarà tenuta ad apportare le eventuali modifiche suggerite dall'Azienda ULSS e trasmettere copia del menù vidimato al Comune.

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Amministrazione Comunale e la ditta appaltatrice previo il parere positivo della competente Azienda ULSS.

La ditta dovrà mettere a disposizione dell'utenza, con affissione alla bacheca scolastica e pubblicazione sul sito del Comune e degli Istituti Comprensivi le seguenti informazioni:

- menù vidimati dal SIAN competente e tabelle dietetiche;
- modalità di preparazione;
- indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati, tipologia specifica dell'alimento;
- indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011. Tali informazioni dovranno essere rese secondo le modalità di cui alla Circolare del Ministero della Salute n. 3674 del 06/02/2015 e potranno essere fornite anche su richiesta dell'utente da idonea documentazione scritta;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- dicitura “BIO” a fianco di ogni pietanza classificabile come tale, indicazione degli eventuali ingredienti surgelati; indicazione degli ingredienti o prodotti DOP/IGP/BIO ovvero a filiera corta (regionale o Km “0”);
- informazioni agli utenti relativamente a cambio menù o singole pietanze;
- merende per scuola dell'infanzia;

I menù dovranno essere fatti pervenire a carico della Ditta a tutti gli utenti e al Comune, con congruo anticipo, in via telematica, ove possibile, o in cartaceo.

MERENDE

Sono previste per la scuola dell'infanzia, comprese nel costo del buono pasto una merenda al mattino e una al pomeriggio nel rispetto delle indicazioni e grammature previste dalle *“Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22/02/2022.

La merenda potrà essere costituita da:

- latte fresco pastorizzato intero (o latte UHT anche aromatizzato al cacao) e biscotti secchi o fette biscottate/pane.
- frutta fresca
- budino
- fruit bag
- yoghurt

Su richiesta della Dirigenza scolastica e con preavviso di almeno 3 giorni la Ditta appaltatrice fornirà, allo stesso prezzo del pasto completo, un “cestino” da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, da consegnarsi prima della partenza e prepararsi secondo le seguenti indicazioni:

- 2 panini farciti (un panino con 40 g di formaggio da taglio e un panino con 30 g di prosciutto cotto)
- 2 frutti di stagione
- acqua minerale in bottiglia di plastica da 50 cl
- 1 bicchiere compostabile e 1 tovagliolo a perdere

ART. 8 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute o religiosi/etici) dovranno essere formulati, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del Decreto legge 12/09/2013 nr. 104 convertito, con modificazioni, in Legge N. 128 del 08/11/2013 deve essere prevista un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia. La ditta, quindi, è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la “dieta no glutine” dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di dieta speciale compilando apposito modulo corredato da certificato medico attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire (modulo A e B delle “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica” approvate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22/02/2022).

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione in materiale biodegradabile e compostabile, in grado di garantire la sicurezza igienica del pasto attraverso termosaldatura delle vaschette con apposita pellicola, idonea al contatto con gli alimenti e dovrà essere conservato in contenitori a chiusura ermetica ad uso esclusivo, ben identificabili e opportunamente etichettati con nome e tipologia di pietanza del pasto speciale. Il trasposto del pasto speciale dal centro di cottura alla mensa scolastica dovrà avvenire in contenitori termici ad uso esclusivo e ben identificabili.

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

La ditta dovrà altresì assicurare diete speciali correlate ad esigenze etico-religiose su formale richiesta sottoscritta dai genitori degli utenti.

Per tutto quanto non previsto nel presente articolo si rinvia a quanto previste dalle “Linee di indirizzo..” sopra richiamate;

ART. 9 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la Ditta Appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione;
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;

- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Eventuali modifiche alle modalità di preparazione dovranno essere concordate e/o autorizzate dal Comune.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue;
- Cibi fritti;
- Il dado da brodo o insaporitori contenenti glutammato;
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti; bastoncini di pesce.
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura né recuperato dal personale della Ditta o della Scuola, ma dovrà essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009. Il Comune si riserva di avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione, facendo riferimento anche a quanto previsto dal Decreto 10/03/2020 "Criteri Ambientali Minimi ..". In tal caso potranno essere concordate con la ditta appaltatrice eventuali diverse distribuzioni del cibo non consumato, purché integro e non scodellato. Potranno essere altresì avviati progetti di recupero del rifiuto umido.

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

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);

Tutte le derrate, porzionate a cura del Ditta appaltatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni. La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 29/04/2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. La ditta appaltatrice in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS competente. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

ART. 10 – NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

La ditta appaltatrice sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti veicolati, le derrate alimentari e tutto il materiale necessario presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa, cucina, magazzino. Il pasto dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti veicolati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004, riservati al trasporto di alimenti, che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. 327/1980 e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura compresa tra 60°C e 65°C misurata al cuore della vivanda e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l'Amministrazione tramite proprio personale o tecnici incaricati o l'Azienda ULSS lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero minimo per consentire le consegne nell'arco di 30 minuti a decorrere dal momento della partenza **dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo. La consegna deve avvenire tra i 15/30 minuti** prima dall'orario stabilito **per la refezione**. L'orario in cui servire i pasti sarà comunicato, all'inizio di ogni anno scolastico, dall'Amministrazione Comunale alla Ditta appaltatrice.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici multiporzione (es.: acciaio inox), chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura, ovvero dotati del sistema di tenuta del calore offerto dalla ditta appaltatrice.

Il trasporto dei contenitori e di quanto necessario dovrà avvenire a cura e spese della ditta appaltatrice e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Il trasporto e la consegna dei pasti e quanto necessario ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia. La ditta appaltatrice deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

La ditta appaltatrice dovrà utilizzare stabilmente per il trasporto dei pasti mezzi di classe non inferiore ad Euro 5 (indipendentemente dal sistema di propulsione benzina, diesel, gas, elettriche o ibride).

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

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

La mancata applicazione di dette misure comporterà le conseguenze di cui al successivo art. 27

ART. 11 – SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA

La Ditta Appaltatrice dovrà attivare, a sua cura e spese, per l'intera durata del contratto, un sistema informatizzato, multilingua, interamente WEB based, multi-servizi nativo. Il sistema dovrà essere **conforme alle direttive dettate da Agid** per consentire la massima fruibilità da parte dell'Utenza. Gli utenti dovranno avere la possibilità di accedere ai servizi sia in modalità remota, attraverso la rete internet, sia tramite una **APP** appositamente predisposta e utilizzabile attraverso mobile devices.

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

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.

Si precisa che il sistema di gestione informatizzata per la prenotazione dei pasti e per l'incasso dei pagamenti fornito dall'attuale gestore è URBI SMART - PA DIGITALE S.P.A..

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

Alla scadenza del contratto la ditta dovrà trasferire, senza alcun onere aggiuntivo, le licenze d'uso del software ai Comuni. Dovrà inoltre consegnare la banca dati completa e documentata.

ART. 12 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

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

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SCODELLAMENTO:

- lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena i bambini sono seduti al tavolo, dopo la cessazione dell'attività didattica;
- la ditta appaltatrice dovrà adibire al servizio di distribuzione dei pasti il personale qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire lo svolgimento del servizio;
- la ditta appaltatrice dovrà fornire in comodato d'uso i carrelli e per la distribuzione in numero sufficiente alle necessità e tutto il materiale necessario per la distribuzione dei pasti ;

ART. 13 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4°C, per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "*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. Nel caso di primi piatti a base di pasta si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento

ART. 14 – VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e l'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS 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 e consumo dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti.

Potranno accedere ai locali del refettorio, del magazzino/celle e dei frigoriferi presso il centro cottura, gli Amministratori e i Funzionari incaricati dal Comune fatto salvo quanto previsto dal successivo art. 16.

A tal proposito il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta appaltatrice un elenco nominativo delle persone autorizzate, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco.

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 appaltatrice verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo.

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

La ditta appaltatrice 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 ovvero a laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 6, verrà applicata la penalità di cui all'art. 27;

Le spese delle analisi sono a carico della Ditta appaltatrice, nel numero massimo di 1 (uno) per anno, da effettuarsi da parte di laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune. Il Comune si riserva di effettuare ulteriori analisi nel corso di ciascun anno contrattuale. In caso di esito positivo le spese saranno sempre poste a carico della Ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice 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 (lotto) qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta appaltatrice deve implementare il piano di autocontrollo HACCP e rispettare ogni altra normativa di settore.

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

ART. 15 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o presentino problemi di mancato rispetto al menù, la ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma l'Amministrazione Comunale provvederà ad applicare le penali di cui all'art.27.

ART. 16 – COMITATO MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dal "Comitato Mensa". L'elenco dei Genitori facenti parte del Comitato sarà trasmesso alla Ditta prima dell'inizio delle attività dello stesso.

I membri del "Comitato Mensa", debitamente autorizzati dal Dirigente Scolastico, potranno effettuare nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, gli incaricati preposti redigeranno una nota scritta con indicate le irregolarità riscontrate che sarà consegnata all'ufficio scolastico comunale. Copia della nota, o quanto riscontrato nella stessa, sarà consegnata al Ditta appaltatrice. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire all'amministrazione Comunale entro 10 giorni dalla formale richiesta di chiarimenti. L'amministrazione comunale sulla base di quanto segnalato, provvederà eventualmente alle comminatorie, diffide e sanzioni, secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

ART. 17 - PERSONALE

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto).

Tutto il personale dipenderà ad ogni effetto dalla Ditta appaltatrice. Tutti dovranno mantenere in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile.

Il personale del Ditta appaltatrice dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene alimentare, dalla L.R. n. 41/2003, nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

Al fine di assicurare la continuità del servizio, la ditta appaltatrice garantirà prioritariamente la prosecuzione dell'utilizzo del personale con funzione operativa già impiegato dal precedente affidatario, salvo, in ogni caso, il rispetto di ulteriori specifiche normative in materia, purché le condizioni di lavoro siano armonizzabili con l'organizzazione del Ditta appaltatrice subentrante e con le esigenze tecniche ed organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto.

ART. 18 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Ditta appaltatrice, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio. La sua funzione è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso.

Il Responsabile deve essere reperibile **dalle ore dalle 9.00 fino alle 14.30** dal lunedì al venerdì.

ART. 19 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12/06/1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la ditta appaltatrice dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 8:30 del giorno stesso del servizio.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

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

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, sul centro di cottura e su quello alternativo, la ditta appaltatrice dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 20 – ESECUZIONE IN DANNO

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

Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti della ditta ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

Troverà applicazione l'art. 176 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

ART. 21 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

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

Entro 7 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, la ditta appaltatrice dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

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

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

All'atto della stipula del contratto la ditta appaltatrice dovrà dichiarare di possedere copia e conoscere il Documento di Valutazione di Rischi redatto dai datori di lavoro e disponibile presso gli Uffici Comunali e del Piano di Sicurezza degli edifici.

ART. 22 - TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE E DEL SUBAPPALTATORE

Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori di aziende che svolgono attività in regime di appalto o subappalto, devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 23 – PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE

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

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

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora vi sia un provvedimento interdittivo emesso, tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti.

ART. 24 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, la quale dovrà indicare nelle fatture mensili il numero dei pasti forniti per ogni mese, distinti per tipologia d'utenza, plesso di destinazione, grado scolastico, numero pasti gratuiti.

La fatturazione dovrà riguardare esclusivamente i soli pasti richiesti ed effettivamente somministrati.

Il numero dei pasti indicato nel presente Capitolato è presunto; il corrispettivo verrà corrisposto solo ed esclusivamente in relazione al numero dei pasti effettivamente richiesti e confezionati, quantificati sulla base della rendicontazione informatica.

Le fatture dovranno essere trasmesse in formato elettronico ai sensi del D.M. 55/2013, con indicazione del codice univoco dell'ufficio destinatario, il codice CIG e il codice dell'impegno di spesa che periodicamente sarà comunicato dal Comune. Gli ordinativi di pagamento saranno emessi entro 30 giorni dalla loro acquisizione. In caso di contestazioni verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

ART. 25 – OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

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

La ditta appaltatrice si impegna a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (suba concessionario/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 26 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienicosanitaria attinenti la produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso della registrazione sanitaria prevista dal Reg. CE 852/2004 art. 6.

La Ditta si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati al Comune o a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

La Ditta è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi. Allo stesso modo risponde nei confronti del Comune del rispetto di tutte le prescrizioni di Legge o di Capitolato a carico delle ditte fornitrici delle materie prime o semilavorati utilizzati per la preparazione dei pasti.

In tal senso è onere della Ditta procedere alla stipula di una polizza di Responsabilità civile verso Terzi RCT/O per la copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del contratto, con la dicitura rivolta alle responsabilità civili derivanti alla Ditta dalla somministrazione di pasti, inclusa lavorazione e cottura.

I massimali minimi assicurati sono i seguenti:

RCT € 5.000.000,00=. unico e per sinistro,

RCO € 5.000.000,00=. unico e per sinistro.

La suddetta polizza deve:

- avere validità temporale pari a tutta la durata del contratto;
- prevedere che nel caso di sottoscrizione del verbale di avvio dell'esecuzione in pendenza della stipula del contratto, la polizza abbia efficacia dalla data dello stesso;
- prevedere nei contenuti contrattuali, specifica casistica coerente con l'appalto in essere.

Tali massimali non escludono né limitano la responsabilità dell'aggiudicatario sia nei confronti dei terzi che dell'Ente. La Ditta ogni anno dovrà presentare l'attestazione di avvenuto versamento del relativo premio assicurativo.

Le polizze dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione dell'appalto di servizio, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte. La ditta appaltatrice ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. La ditta risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

La ditta ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

ART. 27 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

	TIPOLOGIA INADEMPIMENTO/ INOSSERVANZA / DIFFORMITA'	PENALE
1	mancato avvio del servizio alla data comunicata dal Comune	Euro 2.000,00.= per ogni giorno di ritardo;
2	mancata applicazione della normativa vigente in materia di sicurezza Covid-19 e s.m.i. nonché dal Protocollo di sicurezza Covid-19 elaborato da ciascun Istituto Scolastico	Euro 1.000,00.= per ogni inosservanza
3	mancata consegna dei pasti dovuta a qualsiasi causa o di mancata sostituzione o integrazione dei pasti (ove la ditta non provveda entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a consegnare, sostituire o integrare i pasti contestati)	Euro 1.500,00 per ogni inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
4	per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite	Euro 500,00 per ogni inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
5	ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore	Euro 500,00. per ogni inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
6	mancata o tardiva comunicazione dei prodotti sostituiti	Euro 50,00.= per ogni inosservanza
7	per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose)	Euro 500,00.= per ogni dieta interessata
8	per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste	Euro 2.000,00.= per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
9	per qualità delle derrate non rispondenti a quanto previsto, per qualità merceologica ed organolettica, per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico	Euro 500,00.= per ogni inosservanza
10	grammature dei cibi non corrispondenti a quanto previsto	Euro 300,00.= per ogni inosservanza

11	in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura principale e su quello alternativo eventualmente indicato in sede di offerta	Euro 500,00.= per ogni inosservanza
12	ritardo nella comunicazione del nominativo del Responsabile della qualità	Euro 50,00.= per ogni giorno di ritardo
13	mancata reperibilità del Responsabile del servizio negli orari di competenza	Euro 50,00.= per ogni giorno
14	in caso di impiego, anche temporaneo, di personale carente dei requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti o non adeguatamente formato	Euro 500,00.= per ogni inosservanza
15	comportamento scorretto e/o lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità dei minori, del personale scolastico e di chiunque altro presente nei locali mensa, per qualsiasi motivo, da parte del personale del servizio	Euro 500,00.= per ogni episodio
16	mancata comunicazione di ogni eventuale variazione relativa al centro cottura (non configurabile come causa risolutiva)	Euro 1.000,00.=
17	in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto	Euro 1.500,00.= per ogni inosservanza
18	contenitori non conformi	Euro 300,00 per ogni inosservanza
19	per mancato approntamento del campione	Euro 500,00.= per ogni inosservanza
20	rinvenimento di corpo estraneo nel pasto	Euro 1.000,00.= per ogni irregolarità, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria
21	per somministrazione di alimenti contaminati o scaduti	Euro 1.000,00.= per ogni irregolarità, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria
22	mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali	Euro 1.000,00.= per ogni inosservanza

23	mancata disponibilità o funzionamento del software alla data di avvio del servizio e per ogni giorno di ritardo	Euro 500,00.=
24	mancato invio dei dati richiesti dall'Amministrazione Comunale (statistiche, annuali costo pasto, ecc.)	Euro 100,00.= per ogni giorno di ritardo
25	assenza dei contenuti e/o delle funzionalità del software richieste come contenuto minimo ovvero modalità di funzionamento diverso e/o peggiorativo, non concordato con l'Amministrazione Comunale, rispetto a quanto offerto in gara	Euro 1.000,00.= per ogni difformità
26	mancata, tardiva o diversa fornitura delle attrezzature necessarie	Euro 500,00.= per ogni inosservanza
27	mancata o insufficiente consegna di materiale monouso, detergenti, disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio	Euro 300,00.= per ogni difformità
28	mancata o insufficiente consegna dello stoviglie necessario per la distribuzione ed il consumo dei pasti, ovvero difformità rispetto alle caratteristiche richieste	Euro 300,00.= per ogni difformità
29	non conformità dei prodotti in "tessuto-carta" e dei prodotti per la pulizia in genere a quanto stabilito in capitolato e dai CAM	Euro 300,00.= per ogni difformità
30	mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi	Euro 1.000,00.= per ciascuna omissione
31	trasmissione dati relativi al personale	Euro 50,00.= per ogni giorno di ritardo
32	per ogni altra inadempienza, disservizio ed inefficienza derivanti da fatto imputabile alla Ditta appaltatrice in rapporto alla gravità del fatto	Euro 300,00.= per ciascuna difformità

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

L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa dell'Amministrazione comunale nei confronti della Ditta Appaltatrice per eventuali danni patiti, né il

diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali la Ditta Appaltatrice rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempienza.

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

Si procederà al recupero della penalità da parte della Ditta Appaltatrice mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata e, per l'eventuale parte eccedente, con versamento entro 15 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della notifica, al Tesoriere Comunale ovvero mediante escussione sulla garanzia presentata.

Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108, comma 4 del D.Lgs.n. 50/2016.

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

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- protrarsi dell'emergenza sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta oltre 2 (due) giorni lavorativi (se imputabile alla Ditta appaltatrice);
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della Ditta appaltatrice o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio dopo la terza contestazione;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro di produzione pasti;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- carenze gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- mancata reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi da ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- nel caso in cui il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010;
- subappalto del servizio senza preventiva autorizzazione o non dichiarato in sede di offerta;
- fallimento o concordato preventivo, salvo diverse disposizioni legislative;
- impiego di personale non in possesso dei requisiti prescritti all'art. 17 del presente capitolato, dopo la prima contestazione;
- mancato rispetto di quanto offerto in sede di gara e oggetto di specifica valutazione per l'attribuzione del punteggio qualitativo;
- inosservanza degli obblighi previsti dagli artt. 35 – 36 (Prevenzione corruzione – GdpR)

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 C.C. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di compensare l'eventuale credito della Ditta appaltatrice con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

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

ART. 28 – GARANZIA DEFINITIVA

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

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

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

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

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

Sono fatte salve le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di R.T.I.:

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

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

N.B.: In caso di risoluzione del contratto per fatto della Ditta appaltatrice, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 29 – RECESSO

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

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

L'Amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni naturali e consecutivi da comunicarsi alla Ditta appaltatrice per PEC e portando a termine l'anno scolastico eventualmente in corso, qualora, durante il periodo di vigenza del contratto dovesse essere costretta a rimodulare sostanzialmente il servizio di ristorazione scolastica, con modalità difformi, per esigenze dovute ad eventuali riorganizzazioni scolastiche o per il venir meno della richiesta, ovvero ritenesse di costituire altre modalità di servizio della ristorazione scolastica.

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

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

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

ART. 30 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

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

Ai sensi dell'art. 175 del D.Lgs. n. 50/2016, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi alla ditta, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione,

effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del DPCM n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

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

ART. 31 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di cedere, anche parzialmente, il servizio in oggetto. In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 C.C. L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica l'art. 174 del D. Lgs. 50/2016.

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

L'affidatario del subappalto non deve aver partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto.

ART. 32 – SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

Trova applicazione quanto previsto all'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originaria ditta appaltatrice in sede di offerta. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile della Ditta appaltatrice per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 33 - DOMICILIO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio in CEGGIA (VE). Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso la sede Comunale di CEGGIA (VE).

ART. 34 – CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa al presente appalto è competente in via esclusiva il Foro di Venezia.

ART. 35 – PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA – PROTOCOLLO DI LEGALITA' – CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI

La Ditta appaltatrice prende atto e si impegna ad osservare le disposizioni e gli obblighi contenuti nel Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e dell' illegalità 2021 – 2023 approvato con delibera di Giunta comunale n. 23 del 31/03/2021 reperibile sul sito internet comunale.

La Ditta appaltatrice accetta e si impegna ad osservare le disposizioni e gli obblighi contenuti nel Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nei contratti pubblici del Comune di Ceggia, sottoscritto dal Comune e che qui si intendono integralmente riportate.

L'impresa si impegna, altresì, ad osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti adottato ai sensi dell'art. 54 del D.Lgs. n. 165/2001 e del D.P.R. n. 62/2013, approvato con delibera di Giunta Comunale n. 7 del 30/01/2014 e reperibile sul medesimo sito internet alla voce "Amministrazione Trasparente – Personale – Codice disciplinare".

La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi del precedente art. 27.

ART. 36 - NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR)

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

1. **Oggetto del trattamento.** Nell'adempimento degli obblighi previsti dal presente contratto,

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

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

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

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

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

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

distruzione, perdita, modifica, divulgazione non autorizzata o accesso, in modo accidentale o illegale, a dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati;
trattamento dei dati non consentito o non conforme alle finalità delle operazioni di trattamento.

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

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

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

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

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

Inoltre il Responsabile dovrà:

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

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

- se del caso, anche in accordo con il DPO, predisporre e sottoporre al Titolare un programma

degli interventi ritenuti utili per migliorare gli aspetti legati alla sicurezza dei dati e dei sistemi;

- comunicare immediatamente al titolare, e comunque non oltre le 24 ore successive al loro ricevimento, ogni richiesta, ordine o attività di controllo da parte del Garante per la protezione dei dati personali o dell'Autorità Giudiziaria, ai sensi degli articoli 152 e da 157 a 160 del D.Lgs. 196/2003;
- rispondere tempestivamente ed in modo esaustivo alle richieste e ai questionari eventualmente inviati dal Titolare per monitorare e vigilare sulle misure di sicurezza poste in essere e, più in generale, sull'applicazione del Reg. 679/16;

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

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

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

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

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

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

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

6. Gestione subappalti. Manleva. Con il presente contratto, il Titolare conferisce autorizzazione scritta generale al Responsabile a poter ricorrere a eventuali ulteriori responsabili del trattamento nella prestazione del Servizio, fermo l'obbligo di comunicare preventivamente il nome del sub responsabile. Nel caso in cui il Responsabile faccia effettivo ricorso a sub-responsabili, egli si impegna a selezionare sub-responsabili tra soggetti che per esperienza, capacità e affidabilità forniscano garanzie sufficienti in merito a trattamenti effettuati in applicazione della normativa pro tempore vigente e che garantiscano la tutela dei diritti degli interessati.

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

Qualora il sub-responsabile ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di protezione dei dati, il Responsabile riconosce di conservare nei confronti del Titolare l'intera responsabilità dell'adempimento degli obblighi dei sub-responsabili coinvolti, nonché si impegna a manlevare e tenere indenne il Titolare da qualsiasi danno, pretesa, risarcimento, e/o sanzione possa derivare al Titolare dalla mancata

osservanza di tali obblighi e più in generale dalla violazione della applicabile normativa sulla tutela dei dati personali da parte del Responsabile e dei suoi sub-fornitori.

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

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

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

DISPOSIZIONI FINALI

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

- dal presente Capitolato;
- dal D.Lgs. 50/2016;
- dal DPR 207/2010, limitatamente agli artt. applicabili;
- dalle *"Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Regione del Veneto"*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22/02/2022;
- Dal decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/03/2020;
- Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"
- dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221;
- dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004;
- dalla Legge n. 283/192;
- dal D.P.R. n. 327/1980;
- dalla L.R. n. 41/2003;
- dalla L.R. n. 6/2002;
- dal "Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture";

CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

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

ART. 4 ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

ART. 20 ESECUZIONE IN DANNO

ART. 24 FATTURAZIONE E PAGAMENTO

ART. 27 PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 28 GARANZIA DEFINITIVA

ART. 29 RECESSO

ART. 30 CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

ART. 31 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

ART. 32 SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

ART. 33 DOMICILIO LEGALE DEL DITTA APPALTATRICE

ART. 34 CONTROVERSIE

ART. 35 PROTOCOLLO DI LEGALITÀ PROVINCIALE

ART. 36 NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR)