



Comune di Negrar di Valpolicella

PROVINCIA DI VERONA

C.F. e P. I. 00251080230

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER LA CONCESSIONE DEL

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI

ANNI SCOLASTICI 2021/22 – 2022/23 – 2023/24 E PER

LA FORNITURA DI PASTI

PER GLI UTENTI DEL SERVIZIO SOCIALE

PER IL PERIODO GENNAIO 2022-GIUGNO 2024 DEL

COMUNE DI NEGRAR DI VALPOLICELLA CON

POSSIBILITA' DI RINNOVO FACOLTATIVO DI

ULTERIORI 3 ANNI ED EVENTUALE PROROGA DI 1

ANNO

INDICE

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE. PRINCIPI GENERALI

- Art. 1 – Oggetto della Concessione
- Art. 2 – Servizio di Ristorazione Scolastica
- Art. 3 – Tariffe: applicazione, gestione e riscossione
- Art. 4 – Servizio di ristorazione collettiva per i servizi sociali
- Art. 5 – Durata – proroga e rinnovo della concessione
- Art. 6 – Utenti del servizio
- Art. 7 – Sedi di svolgimento del servizio
- Art. 8 – Quantificazione presuntiva dei pasti
- Art. 9 – Calendario di erogazione del servizio di ristorazione scolastica

TITOLO II

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

- Art. 10 – Procedura e criterio di aggiudicazione
- Art. 11 – Importo a base d'asta-Valore complessivo dell'appalto-Revisione del prezzo

TITOLO III

STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

- Art. 12 – Centro Cottura della ditta concessionaria
- Art. 13 – Inventario e sopralluogo
- Art. 14 – Verifiche
- Art. 15 – Riparazione o sostituzione delle attrezzature/beni
- Art. 17 – Manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti
- Art. 18 – Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti
- Art. 19 – Attrezzature

TITOLO IV

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

- Art. 20 – Derrate alimentari
- Art. 21 – Sistema di fornitura delle ditte fornitrici
- Art. 22 – Etichettature delle derrate alimentari
- Art. 23 – Prodotti biologici – d.o.p. – i.g.p. – s.t.g. e a “filiera corta” (km 0)
- Art. 24 – Criteri ambientali minimi
- Art. 25 – Prodotti surgelati
- Art. 26 – Prodotti biologici – d.o.p. – i.g.p. – s.t.g – Standard minimo obbligatorio
- Art. 27 – Documentazione per benefici economici

TITOLO V

MENU'

- Art. 28 – Menù
- Art. 29 – Manipolazione e cottura
- Art. 30 – Utilizzo di un centro cottura di emergenza ed eventuali variazioni del menù
- Art. 31 – Introduzione di nuove portate e menù sperimentali
- Art. 32 – Cestini freddi
- Art. 33 – Pasti sostitutivi
- Art. 34 – Menù speciali
- Art. 35 – Diete speciali
- Art. 36 – Menù alternativi

TITOLO VI

GESTIONE INFORMATIZZATA, PRENOTAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI

Art. 37 – Ordinazione

Art. 38 – Consegna

Art. 39 – Gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica

Art. 40 – Rapporti con gli utenti: sportello, carta dei servizi, gestione banca dati

TITOLO VII

IGIENE

Art. 41 – Manuale di autocontrollo e di corretta prassi igienica

Art. 42 – Modalità di confezionamento e trasporto

Art. 43 – Conservazione dei campioni

Art. 44 – Conservazione delle derrate

Art. 45 – Distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale

TITOLO VIII

NORME DI PREVENZIONE, DI SICUREZZA E ANTIFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 46 – Disposizioni in materia di sicurezza

Art. 47 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Art. 48 – Piano di evacuazione

Art. 49 – Norme generali per l'igiene del lavoro

Art. 50 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Art. 51 - Divieti

TITOLO IX

LIVELLO DI NORME DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 52 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

Art. 53 – Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e la disinfestazione

Art. 54 – Interventi di derattizzazione e disinfestazione

Art. 55 – Divieti

Art. 56 – Pulizia degli impianti

Art. 57 – Modalità di utilizzo dei prodotti di pulizia

TITOLO X

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 58 – Diritto al controllo della stazione concedente

Art. 59 – Modalità del controllo

Art. 60 – Organismi preposti al controllo

Art. 61 – Collaborazione della ditta concessionaria

Art. 62 – Spese

Art. 63 – Controllo periodici da parte della ditta concessionaria

Art. 64 – Blocco dei prodotti alimentari

Art. 65 – Contraddittorio

Art. 66 – Scheda di valutazione-gradimento

TITOLO XI

PERSONALE

Art. 67 – Disposizioni generali

Art. 68 – Elenco

Art. 69 – Foglio presenze

Art. 70 – Formazione

Art. 71 – Contingentamento del personale

Art. 72 – Rapporti tra la ditta concessionaria ed il personale dell'Istituto Comprensivo Scolastico

Art. 73 – Sostituzione del personale della ditta concessionaria

Art. 74 – Rimozione del personale della ditta concedente

- Art. 75 – Responsabile del servizio
- Art. 76 – Obblighi in materia di rapporto di lavoro e contrattuali
- Art. 77 – Obblighi assicurativi
- Art. 78 – Requisiti professionali
- Art. 79 – Igiene del personale
- Art. 80 – Vestiario

TITOLO XII CONTRATTO

- Art. 81 – Cause di risoluzione
- Art. 82 – Forza Maggiore
- Art. 83 – Modifiche del contratto
- Art. 84 – Sospensione di servizio
- Art. 85 – Equilibrio Economico Finanziario
- Art. 86 – Riequilibrio Economico Finanziario
- Art. 87 – Disdetta del contratto da parte della ditta concessionaria
- Art. 88 – Rinuncia all'aggiudicazione
- Art. 89 – Divieto di cessione del contratto
- Art. 90 – Subappalto del servizio
- Art. 91 – Esecuzione in pendenza di stipula del contratto
- Art. 92 – Modalità di pagamento
- Art. 93 – Cauzione definitiva
- Art. 94 – Responsabilità
- Art. 95 – Penalità
- Art. 96 – Responsabilità – Danni
- Art. 97 – Imposte, tasse e vincoli contrattuali
- Art. 98 – Controversie
- Art. 99 – Oneri a carico della ditta concessionaria
- Art. 100 – Vincoli derivanti dall'aggiudicazione
- Art. 101 – Elezione di domicilio
- Art. 102 – Applicazione disposizioni contrattuali
- Art. 103 – Riservatezza delle informazioni

TITOLO XIII DISPOSIZIONI FINALI

- Art. 104 - Rinvio

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

PRINCIPI GENERALI

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alla difesa della biodiversità. Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, così come indicato dall'art. 34 del D.Lgs 50/2016 (in seguito denominato anche "Codice"), nonché dal Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017. Si applicano altresì le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate nell'intesa sancita dalla Conferenza Unificata 29 aprile 2010, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, nella seduta n.131 e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate con DGR Veneto n. 1189 del 01/08/2017.

Il servizio oggetto del presente bando rientra nella categoria di cui all'art. 144 del D.Lgs. 50/2016 (servizi di ristorazione), ricompresi nell'allegato IX del codice degli appalti. I servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'art. 95, comma 3.

Il sopra citato articolo precisa gli aspetti di valutazione dell'offerta tecnica che deve tener conto della qualità dei prodotti dei generi alimentari, della loro provenienza, dei criteri ambientali e della formazione degli operatori.

Per l'aggiudicazione della concessione verrà comunque applicato l'art. 60 del D.Lgs 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del citato decreto.

La fornitura dei pasti, per un numero totale presunto di 59.000 è rivolta agli alunni e agli adulti che frequentano o svolgono la loro attività presso le seguenti scuole e con le seguenti modalità:

SCUOLE SENZA CUCINA:

SCUOLA PRIMARIA NEGRAR DI VALPOLICELLA – Via S.Giovanni Calabria

PASTI TOTALI PRESUNTI	21.900
GIORNI SETTIMANALI - RIENTRI	DUE (lunedì e mercoledì)
GIORNI SETTIMANALI - TEMPO PIENO	CINQUE dal lunedì al venerdì (60 bambini totali)
TIPOLOGIA	Consegna dei pasti in contenitori multiporzione
STOVIGLIE, BICCHIERI E POSATE	Utilizzo delle stoviglie lavabili già in dotazione alla scuola. Stovigliato a perdere interamente realizzato in plastica riciclabile fino al perdurare della pandemia. Tovagliette monoposto e tovaglioli di carta monouso.

SCUOLA PRIMARIA ARBIZZANO DI VALPOLICELLA – Via Montanari

PASTI TOTALI PRESUNTI	9.000
GIORNI SETTIMANALI - RIENTRI	DUE (lunedì e mercoledì)
GIORNI SETTIMANALI - TEMPO PIENO	CINQUE dal lunedì al venerdì (30 bambini totali)
TIPOLOGIA	Consegna dei pasti in contenitori multiporzione
STOVIGLIE, BICCHIERI E POSATE	Utilizzo delle stoviglie lavabili già in dotazione alla scuola. Stovigliato a perdere interamente realizzato in plastica riciclabile fino al perdurare della pandemia. Tovagliette monoposto e tovaglioli di carta monouso.

SCUOLA PRIMARIA SAN PERETTO DI NEGRAR DI VALPOLICELLA – Via San Peretto

PASTI TOTALI PRESUNTI	4.100
GIORNI SETTIMANALI - RIENTRI	DUE (lunedì e mercoledì)
TIPOLOGIA	Consegna dei pasti in contenitori multiporzione
STOVIGLIE, BICCHIERI E POSATE	Utilizzo delle stoviglie lavabili già in dotazione alla scuola. Stovigliato a perdere interamente realizzato in plastica riciclabile fino al perdurare della pandemia. Tovagliette monoposto e tovaglioli di carta usa e getta.

**TOTALE ANNUO COMPLESSIVO INDICATIVO DEI PASTI TRASPORTATI:
n. 35.000**

SCUOLE CON CUCINA:

SCUOLA PRIMARIA DI FANE – Via Chiesa – Fane di Negrar di Valpolicella

PASTI TOTALI PRESUNTI	16.000
GIORNI SETTIMANALI – TEMPO PIENO	CINQUE (dal lunedì al venerdì)
FASI DEL SERVIZIO	Gestione cucina e locali annessi, preparazione dei tavoli, preparazione dei pasti, distribuzione, sparcchio, lavaggio stoviglie, pulizia tavoli e sedie, pulizia della cucina e della sala mensa compresi i pavimenti, gestione dei rifiuti.
TIPOLOGIA	Multiporzione secondo menù
STOVIGLIE, BICCHIERI E POSATE	Stoviglie e bicchieri in ceramica, posate in acciaio inox. Tovagliette monoposto e tovaglioli di carta usa e getta.

SCUOLA DELL'INFANZIA DI PRUN – Via Aleardi – Prun di Negrar di Valpolicella

PASTI TOTALI PRESUNTI	8.000
GIORNI SETTIMANALI RIENTRI	CINQUE (dal lunedì al venerdì)
FASI DEL SERVIZIO	Gestione cucina e locali annessi, preparazione dei tavoli nelle aule scolastiche, preparazione dei pasti, distribuzione, sparcchio, lavaggio stoviglie, pulizia tavoli e sedie, pulizia della cucina e dei pavimenti, gestione dei rifiuti.
TIPOLOGIA	Multiporzione secondo menù

STOVIGLIE, BICCHIERI E POSATE

Stoviglie e bicchieri in ceramica, posate in acciaio inox.
Tovagliette monoposto e tovaglioli di carta usa e getta.

TOTALE ANNUO COMPLESSIVO INDICATIVO DEI PASTI PREPARATI NELLE SCUOLE CON CUCINA: n. 24.000

Art. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente servizio si configura quale concessione di servizi come definita all'art. 3, c. 1, lett. vv) del D.Lgs. n. 50/2016.

La concessione da parte del Comune di Negrar di Valpolicella (di seguito denominata anche Stazione concedente) ha ad oggetto:

- a) L'affidamento ad impresa specializzata di ristorazione (di seguito denominata anche Ditta concessionaria) della gestione del servizio di ristorazione scolastica (scuola dell'infanzia e scuole primarie) e pasti a domicilio per gli utenti del Servizio Sociale nelle diverse fasi quotidiane di preparazione, cottura, preparazione tavoli, apparecchiamento e lavaggio tavoli mensa dopo il pasto, lavaggio stoviglie e gestione rifiuti nelle scuole con cucina interna e trasporto, consegna e ritiro dei contenitori nelle scuole con pasto trasportato. E' oggetto del capitolato anche la manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei locali cucina e di servizio in tutte le scuole, come previsto dal successivo art. 18.
- b) Nell'ambito dell'affidamento in concessione è ricompresa la relativa applicazione delle tariffe, stabilite dall'Amministrazione Comunale, la conseguente riscossione diretta dei proventi dovuti dagli utenti stessi per la fornitura dei pasti erogati dal concessionario, il controllo delle situazioni di morosità e il recupero dei crediti, il tutto a completo carico del concessionario.
- c) La rilevazione presenze e prenotazione pasti anche con la collaborazione dell'Istituto Comprensivo di Negrar di Valpolicella.
- d) La gestione amministrativa/contabile, necessaria per la riscossione diretta da parte del concessionario dei corrispettivi (compreso il recupero crediti), dovuti dai fruitori del servizio di refezione scolastica.
- e) Produzione delle informative per i genitori e della certificazione della spesa sostenuta per il servizio mensa valida ai fini fiscali per la detrazione in sede di dichiarazione dei redditi.
- f) Iscrizione degli utenti su un portale informatico con le relative quote pasto; eventuale calcolo fascia ISEE ed eventuali sconti, riduzioni in ossequio alle quote previste dal Comune.
- g) Blocco automatico all'iscrizione on-line in tutti i casi in cui vi sia, da parte dell'utente un'insolvenza relativa all'anno scolastico precedente; la nuova iscrizione dovrà quindi essere sospensivamente condizionata a non avere una morosità. Tale impostazione potrà subire delle variazioni, di anno in anno, in accordo con l'Amministrazione Comunale di Negrar di Valpolicella.
- h) Richiesta all'Istituto Comprensivo di Negrar di Valpolicella dell'elenco insegnanti/eventuale personale ATA aventi diritto al pasto gratuito.
- i) Recupero delle eccedenze alimentari con finalità sociali e di solidarietà, come meglio specificato di seguito.

La specializzazione nel campo della ristorazione collettiva va comprovata da parte della ditta con il certificato del registro Imprese attestante nell'oggetto sociale: ristorazione collettiva.

Restano di competenza del Comune di Negrar di Valpolicella la gestione dei rapporti con l'utenza per l'approvazione di eventuali casi aventi diritto ad esoneri o riduzioni, eventuali agevolazioni su base Isee non dichiarate con l'iscrizione on line ed inoltre l'eventuale comunicazione dei suddetti dati in formato informatico al concessionario.

Art. 2 – Servizio di Ristorazione Scolastica

Fermo restando quanto meglio specificato nel proseguo del presente capitolato, il Servizio di ristorazione scolastica deve comprendere:

MENSE PRIVE DI CUCINA:

- La ditta concessionaria dovrà garantire la fornitura del pasto nelle scuole prive di cucina interna mediante preparazione e cottura in apposito e idoneo centro di cottura di proprietà o in disponibilità della ditta concessionaria registrato ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/04 e DGRV 3710/2007, e successive modifiche ed integrazioni, ad una distanza massima di km. 40* dalla sede comunale (Piazza Vittorio Emanuele II, 37 – Negrar di Valpolicella) calcolata a mezzo sito internet www.googlemaps.it, o regolare atto d'impegno che ne attesti la disponibilità a favore della ditta concessionaria almeno entro il 01/08/2021 e per una durata almeno pari a quella della concessione da assegnare.
- I pasti verranno forniti in multiporzione. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge. I pasti devono essere confezionati in contenitori di acciaio inox a chiusura ermetica, isotermici o termici multiporzioni, che garantiscano il rispetto delle temperature idonee a garantire la sicurezza degli alimenti.
- Saranno utilizzate le stoviglie lavabili già in dotazione alla scuola. Si utilizzerà lo stovigliato a perdere interamente realizzato in plastica riciclabile fino al perdurare della pandemia.
- Piatti, bicchieri, caraffe non a perdere e posateria in acciaio inox dovranno essere fornite dalla ditta aggiudicataria in caso non fossero sufficienti quelli già in possesso.
- Le stoviglie dovranno essere in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie.
- Dovranno essere forniti giornalmente per ogni utente un tovagliolo e una tovaglietta singola di carta.
- Il pane, la frutta e la verdura cruda lavata dovranno essere riposte in contenitori chiusi, per alimenti e igienicamente idonei. Il trasporto del pane deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura ermetica, in modo tale che risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Nel caso di materiali rigidi, devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio e mantenuti in perfetto stato di pulizia.
- A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino o mele, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

La ditta concessionaria dovrà provvedere a:

- ritirare contenitori sporchi e fornire utensili/attrezzature per la distribuzione dei pasti e di altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo;
- fornire diete personalizzate solo ed esclusivamente per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti e che dovranno necessariamente essere certificate con presentazione di certificato medico. Il menù delle diete speciali prevede la stessa tipologia dei piatti delle diete normali (tortellini, gnocchi, pasta privi di allergeni);
- fornire alternativa solo ed esclusivamente per motivazioni religiose, su richiesta del genitore da presentarsi per iscritto all'inizio dell'anno scolastico;
- effettuare la pulizia ordinaria dei locali nelle aule e/o locali di servizio annessi, nonché delle attrezzature dei punti di distribuzione. E' oggetto del capitolato anche la manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- gestione dei rifiuti e relativa fornitura di sacchetti per la raccolta differenziata ed eventuale integrazione o sostituzione di appositi contenitori muniti di pedale;
- fornitura dei detersivi e degli attrezzi (spugne, strofinacci, guanti) per la pulizia e la sanificazione;
- fornitura al personale dell'abbigliamento previsto dalla normativa;
- organizzazione e gestione del personale dipendente della ditta.

Per le sedi scolastiche sopraelencate, prive di cucina, (primaria Negrar, S. Peretto, Arbizzano) il servizio sarà articolato con le seguenti modalità:

FASI DEL SERVIZIO	Preparazione dei pasti, cottura, trasporto e consegna ai plessi scolastici, lavaggio stoviglie non a perdere quando utilizzate.
MATERIALE ACCESSORIO	Tovaglioli e tovaglie monouso a perdere, aceterie, oliere e saliere e quanto altro possa essere necessario per la migliore organizzazione del servizio.
DISTRIBUZIONE	La distribuzione avverrà negli spazi adibiti a mensa scolastica. Sarà svolta nelle classi finchè perdura l'emergenza Covid-19
CARRELLI SCALDAVIVANDE	n. 5 carrelli resi in disponibilità dalla ditta concessionaria e precisamente: 2 per la scuola primaria di Negrar, 2 per la scuola primaria di Arbizzano e 1 per la scuola primaria di S.Peretto.

MENSE CON CUCINA

Nelle scuole con cucina l'organizzazione del servizio consiste in:

- a) approvvigionamento di derrate alimentari di prima qualità con le caratteristiche previste all'art. 20 del presente capitolato. Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche allegate alle linee guida della Regione del Veneto in materia di miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione collettiva;
- b) disposizione delle derrate non deperibili negli appositi locali. Conservazione delle derrate deperibili in frigoriferi e qualora si tratti di prodotti congelati e surgelati, in cella di congelamento;
- c) preparazione e cottura dei pasti e scodellamento degli stessi;

- d) preparazione di diete speciali per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti e che dovranno necessariamente essere certificate con presentazione di certificato medico. Il menù delle diete speciali prevede la stessa tipologia dei piatti delle diete normali (tortellini, gnocchi, pasta privi di allergeni);
- e) disposizione e organizzazione della cucina per la preparazione del pasto per alunni affetti da celiachia;
- f) pulizia ordinaria: preparazione, riordino e pulizia dei tavoli, lavaggio delle stoviglie, pulizia della cucina e delle attrezzature;
- g) pulizia straordinaria delle cucine e dei locali di servizio annessi, nonché delle attrezzature dei punti di distribuzione. E' oggetto del capitolato anche la manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei locali cucina e di servizio;
- h) gestione dei rifiuti e relativa fornitura di sacchetti per la raccolta differenziata ed eventuale integrazione o sostituzione di appositi contenitori muniti di pedale;
- i) fornitura dei detersivi e degli attrezzi (spugne, strofinacci, guanti) per la pulizia e la sanificazione;
- j) fornitura al personale dell'abbigliamento previsto dalla normativa;
- k) organizzazione e gestione del personale dipendente della ditta.

Per le sedi scolastiche con cucina interna (primaria di Fane e Infanzia di Prun) il servizio sarà articolato con le seguenti modalità:

FASI DEL SERVIZIO	Fornitura delle derrate alimentari, preparazione dei pasti, cottura, distribuzione, sparecchio, lavaggio stoviglie non a perdere, pulizia del locale mensa (quando la normativa lo permetterà), della cucina, della dispensa e dei bagni.
MATERIALE ACCESSORIO	Tovaglioli e tovaglie monouso a perdere, aceterie, oliere e saliere, ecc., detersivi per la lavastoviglie, detergenti e igienizzanti per la pulizia della sala mensa, della cucina, degli elettrodomestici e dei locali di servizio.
DISTRIBUZIONE	La distribuzione avverrà negli spazi adibiti a mensa scolastica. Sarà svolta nelle classi finchè perdura l'emergenza Covid-19
CARRELLI SCALDAVIVANDE	No

Nell'ambito dell'affidamento in concessione è ricompresa la relativa applicazione delle tariffe, stabilite dall'Amministrazione Comunale, la conseguente riscossione diretta dei proventi dovuti dagli utenti stessi per la fornitura dei pasti erogati dal concessionario, il controllo delle situazioni di morosità e il recupero dei crediti, il tutto a completo carico del concessionario.

Il servizio di ristorazione scolastica deve comprendere altresì:

- a) La rilevazione presenze e prenotazione pasti di ogni scuola servita dalla Ditta concessionaria stessa sul territorio comunale di Negrar di Valpolicella mediante utilizzo di apposito software gestionale.
- b) La gestione amministrativa/contabile, necessaria per la riscossione diretta da parte del concessionario dei corrispettivi (compreso il recupero crediti), dovuti dai fruitori del servizio di refezione scolastica.
- c) La possibilità da parte di Comune di Negrar di Valpolicella di consultazione del

- portale con tutti i dati sugli utenti, pasti erogati e situazione pagamenti.
- d) Produzione delle informative per i genitori e della certificazione della spesa sostenuta per il servizio mensa valida ai fini fiscali per la detrazione in sede di dichiarazione dei redditi.
 - e) Iscrizione degli utenti su un software gestionale con le relative quote pasto; eventuale calcolo fascia ISEE ed eventuali sconti, riduzioni in ossequio alle quote previste dal Comune
 - f) Blocco automatico all'iscrizione on-line in tutti i casi in cui vi sia, da parte dell'utente un'insolvenza, relativa all'anno scolastico precedente; la nuova iscrizione dovrà quindi essere sospensivamente condizionata a non avere una morosità.
 - g) Richiesta all'Istituto Comprensivo di Negrar di Valpolicella dell'elenco insegnanti/eventuale personale ATA aventi diritto al pasto gratuito.
 - h) Recupero eccedenze alimentari dei pasti trasportati alle unità terminali (scuole e servizi educativi) con donazione ex legge 155 del 15.06.2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fine di solidarietà sociale" (Legge del Buon Samaritano) e alla successiva Legge n. 166/2016 – c.d. "Legge Anti sprechi", ad organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs 04.12.1997 n. 460 e successive modificazioni, che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di alimenti;
 - i) ogni altro compito previsto dal presente Capitolato e dalla vigente normativa in materia per la regolare esecuzione del servizio oggetto della concessione.

La Stazione concedente, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n. 488 del 23.12.1999, art. 59 comma 4, richiede l'impiego, meglio specificato nel successivo art. 23, di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE n. 2092/91, Regolamento CEE n. 1804/1999, Regolamento CEE n. 2081/92 come modificato dal Regolamento CEE 535/97 e legge n. 526 del 21.12.1999 art. 10 comma 7) e a tutte quelle emanate, in particolare la Legge Regione Veneto del 25 luglio 2008 n. 7 "Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli di origine regionale" così come modificata dalla Legge Regione Veneto del 22 gennaio 2010 n. 3.

Art. 3 – Tariffe: applicazione, gestione e riscossione

Il concessionario è unico ed esclusivo responsabile della riscossione delle tariffe nella misura determinata dall'Ente. Garantirà inoltre la gestione dei seguenti procedimenti:

- ✓ Servizio di riscossione delle tariffe pasto
- ✓ Prenotazione quotidiana del pasto
- ✓ Registrazione presenza quotidiana, distinta per alunni, insegnanti ed eventuale personale ATA
- ✓ Comunicazione al Comune di Negrar di Valpolicella degli utenti morosi

Restano a carico di Comune di Negrar di Valpolicella le seguenti attività:

- Determinazione delle tariffe agevolate stabilite dal Comune che restano in vigore per tutto l'anno scolastico;
- Eventuali modifiche della retta agevolata assegnata a seguito ulteriore valutazione dei Servizi Sociali;

- Integrazione tariffe fino a copertura del costo del servizio per le utenze ammesse alle eventuali agevolazioni stabilite dal Comune;
- Spesa del pasto degli insegnanti autorizzati dall'Istituto Comprensivo alla consumazione del pasto;
- Spesa del pasto a favore degli utenti del Servizio Sociale.

Art. 4 – Servizio di ristorazione per la fornitura di pasti agli utenti del Servizio Sociale

Il presente capitolato prevede, altresì, l'obbligo da parte della Ditta concessionaria di fornire, su richiesta della Stazione concedente, ulteriori servizi di ristorazione.

In particolare la Ditta concessionaria è tenuta a garantire, su richiesta della Stazione concedente, il seguente servizio:

- a) a favore degli utenti del Servizio Sociale
 - la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame fresco-caldo" in monoporzione presso un punto di raccolta individuato dai competenti servizi sociali secondo il calendario scolastico al medesimo prezzo unitario dei pasti prodotti per le scuole e senza oneri economici aggiuntivi per il trasporto e la consegna. Tali servizi aggiuntivi, stimati in 10 giornalieri, non incidono sul computo del numero totale annuo di pasti stimato nel presente Capitolato;
 - il ritiro e la pulizia dei contenitori termici ad avvenuta erogazione del servizio nello stesso posto di consegna.

Disposizioni generali

Con riferimento al servizio di ristorazione per la consegna dei pasti per gli utenti del Servizio Sociale, la Stazione concedente si riserva la facoltà di sospendere, interrompere o modificare l'erogazione del servizio stesso così come apportare variazioni al numero dei pasti forniti ed, eventualmente, alle modalità di consegna, senza che per questo la Ditta concedente possa avanzare diritto o pretesa alcuna.

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto del presente Capitolato e del foglio condizioni allegato al presente Capitolato (allegato 1), presso le strutture indicate e con l'acquisizione, da parte della ditta concessionaria, di ogni autorizzazione igienico-sanitaria necessaria.

Art. 5 – Durata - proroga e rinnovo della concessione

Durata

La concessione ha durata per il periodo dal 01.09.2021 al 30.06.2024, comprendendo in tale periodo:

- n. 3 (=tre) anni scolastici per il servizio di ristorazione scolastica e precisamente gli aa.ss. 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024;
- n. 30 (=trenta) mesi per la fornitura dei pasti agli utenti del Servizio Sociale e

precisamente dal 1.01.2022 al 30.06.2024

La Ditta concessionaria – relativamente al servizio di ristorazione scolastica – s'impegnerà ad erogare il servizio secondo il calendario definito dall'Autorità Scolastica.

La Ditta concessionaria s'impegnerà, altresì, ad erogare il servizio di fornitura dei pasti per le persone indicate dai Servizi Sociali Comune di Negrar di Valpolicella, per tutto il periodo di durata della concessione e per tutto il tempo di funzionamento del Centro di Cottura (secondo il calendario del servizio che verrà fornito dai Servizi Sociali Comune di Negrar di Valpolicella).

La Stazione concedente si riserva la facoltà di apportare modifiche al calendario di fornitura dei pasti per gli utenti del Servizio Sociale, senza che per questo la Ditta concessionaria possa avanzare diritto o pretesa alcuna.

Proroga

La Ditta concessionaria si impegna sin d'ora a proseguire i servizi di ristorazione previsti dal presente Capitolato per un periodo massimo di 1 (=un) anno dalla data di scadenza del contratto ed alle medesime condizioni in essere, a semplice richiesta della Stazione concedente, al fine di garantire la continuità del servizio e di non creare disagi agli utenti e alle famiglie, qualora per esigenze della Stazione concedente stessa non sia possibile procedere all'affidamento della concessione in tempo utile per l'inizio dell'anno scolastico 2024/2025.

Rinnovo

La Stazione concedente si riserva la facoltà di procedere al rinnovo per ulteriori 3 (=tre) anni del servizio in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 50/2016. Nel caso intendesse avvalersi della suddetta facoltà, tre mesi prima della scadenza contrattuale la Stazione concedente comunica formalmente alla ditta concessionaria la volontà di procedere al rinnovo e chiede la disponibilità in questo senso alla ditta stessa.

Art. 6 – Utenti del servizio

La Ditta concessionaria è tenuta ad erogare il Servizio oggetto della presente concessione a favore:

- degli alunni, regolarmente iscritti al servizio e comunicati dalla Stazione concedente, frequentanti la Scuola dell'infanzia statale e la Scuola statale primaria;
- del personale docente che presta la propria attività ordinaria di assistenza e vigilanza agli alunni durante la consumazione del pasto nelle mense scolastiche ai sensi della L. 27 dicembre 2002, n. 289.

La Ditta concessionaria è, altresì, tenuta ad erogare il Servizio di fornitura dei pasti, su richiesta della Stazione concedente, agli utenti individuati dai competenti Servizi Sociali Comune di Negrar di Valpolicella per il periodo gennaio 2022 – giugno 2024.

Art. 7 – Sedi di svolgimento del servizio

Le sedi di svolgimento del servizio, suddivise per tipologia di attività, sono le seguenti:

- Scuola primaria di Negrar di Valpolicella – via San Giovanni Calabria (Negrar di Valpolicella)
- Scuola primaria di Arbizzano - via Montanari (Arbizzano di Negrar di Valpolicella)
- Scuola primaria di San Peretto – via S. Peretto (S. Peretto di Negrar di Valpolicella)
- Scuola primaria di Fane – via Chiesa (Fane di Negrar di Valpolicella)
- Scuola dell'Infanzia di Prun - via Aleardi, 24 (Prun di Negrar di Valpolicella)

Le sedi sopra citate potranno variare, sia nel numero che nell'ubicazione, sulla base delle esigenze della Stazione concedente senza che la Ditta concessionaria possa avanzare diritto o pretesa alcuna sia nelle modalità di gestione del servizio che nel costo di erogazione dello stesso.

Art. 8 – Quantificazione presuntiva dei pasti

- N. 177.000 è il numero presunto totale dei pasti per l'intero periodo contrattuale tenuto conto di un numero presunto annuo di pasti pari a n. 59.000.
- N. 2.500 è il numero stimato dei pasti per gli utenti del Servizio Sociale per il periodo gennaio 2022 -giugno 2024.

Detta quantificazione presuntiva è stata determinata:

Servizio di Ristorazione Scolastica:

- sulla base del numero medio dei pasti erogati nel corso dell'anno scolastico 2018/2019, ante situazione epidemiologica da Covid-19 (viene indicato il numero di pasti dell'anno 2018/2019 in quanto unico anno di riferimento completo senza riduzione pasti avvenuto a seguito dell'emergenza epidemiologica da Covid-19).

Servizio di consegna pasti per gli utenti del Servizio Sociale

Servizio da attivare secondo l'elenco degli utenti indicati dai competenti Servizi Sociali

Il numero dei pasti indicato è stato calcolato al fine di consentire alle ditte concorrenti nella presente gara di concessione una migliore comprensione dell'organizzazione del servizio e, di conseguenza, una più congrua formulazione dell'offerta.

Detto numero di pasti non vincola in alcun modo la Stazione concedente che potrà, pertanto, richiedere alla Ditta concessionaria la fornitura di un numero di pasti maggiore o inferiore di quello stimato, secondo il numero effettivo delle presenze giornaliere e/o del fabbisogno generale, senza che la Ditta concessionaria stessa possa avanzare diritto o pretesa alcuna in merito sia alle condizioni di svolgimento del servizio che al costo di erogazione dello stesso.

Art. 9 – Calendario di erogazione del servizio di ristorazione scolastica

Il servizio di ristorazione scolastica viene erogato secondo l'ipotesi di calendario formulata, sulla base dell'attuale anno scolastico 2020/2021.

TITOLO II

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Art. 10 – Procedura e criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione della concessione sarà effettuata con il sistema del pubblico incanto a favore della ditta ammessa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata attraverso il maggior punteggio - con massimo di n. 100 (cento) punti attribuibili - ottenuto sulla base dei seguenti criteri così ripartiti:

A) OFFERTA ECONOMICA – massimo punti 30

Il punteggio sarà calcolato sulla base della seguente formula:

$$PE = PE(\max) \times \frac{So}{S_{\max}}$$

So = Percentuale offerta dal singolo concorrente

PE(max) = Punteggio Economico Massimo Assegnabile

Smax = Percentuale più alta offerta in gara

B) ELEMENTI DI QUALITA' DEL SERVIZIO – massimo punti 70

B1. Qualità dei prodotti * – massimo punti 3

UTILIZZO DI PRODOTTI IGP e DOP

Oltre lo standard minimo previsto dall'art. 23 del capitolato speciale **max punti 3**

Il concorrente deve garantire, conformemente ai menù allegati al presente capitolato, che i prodotti messi a disposizione dal concorrente agli utenti sono per l'integrità IGP/DOP e garantiti per l'intera durata della concessione.

Formaggi (almeno 2 tipologie) o Carni (almeno 2 tipologie) **punti 2**

Formaggi (oltre 2 tipologie) o Carni (oltre 2 tipologie) **punti 3**

* Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento CEE n. 834/2007.

Come prodotti di qualità, tipici, tradizionali nonché a denominazione protetta si intendono quelli certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento

(Regolamento CEE n. 2092/91, Regolamento CEE n. 1804/1999, Regolamento CEE n. 2081/92 come modificato dal Regolamento CEE 535/97 e legge n. 526 del 21.12.1999 art. 10 comma 7) e a tutte quelle emanate, in particolare la Legge Regione Veneto del 25 luglio 2008 n. 7 “Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli di origine regionale” così come modificata dalla Legge Regione Veneto del 22 gennaio 2010 n. 3.

B2. Certificazione I.S.O. aziendale e Certificazioni I.S.O. del Centro Cottura -- massimo punti 9

0	- Assenza di Certificazione di Qualità	punti
1	- Certificazione di Qualità ISO 22000:2005	punti
2	- Certificazione di Qualità ISO 22005:2008	punti
2	- Certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015	punti
	- Certificazione del disciplinare per il controllo Diete speciali per ristorazione scolastica	punti 2
1	- Certificazione di Qualità UNI EN ISO 10854 (HACCP)	punti
	- Possesso del marchio ECOLABEL EU (superiore al 30% dei prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione della carta tessuto)	punti 1

B3. Certificazioni I.S.O. fornitori – elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della Certificazione I.S.O. 22000:2800 inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari - massimo punti 2

	- Assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione	punti 0
	- Dal 10 al 50% dei fornitori con certificazione	punti 1
	- più del 50% dei fornitori con certificazione	punti 2

B4. Offerta pasti gratuiti in percentuale superiore all'1% - massimo punti 3

	-da 1% a 1,20%	punti 1
	-da 1,21% a 1,50%	punti 2
	-oltre 1,50%	punti 3

B5. Autocertificazione sul n. medio annuo di addetti alla distribuzione impiegati nella distribuzione in rapporto ai pasti distribuiti – massimo punti 5

0 punti	rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno
1 punti	rapporto compreso tra 1/60 e 1/80 pasti prodotti/giorno
2 punti	rapporto inferiore a 1/60 e superiore o pari a 1/50 pasti
5 punti	rapporto inferiore a 1/50 pasti prodotti/giorno

Dichiarazione completa relativa alla programmazione del numero complessivo dei pasti da produrre nell'anno scolastico e giornalmente, del numero degli addetti alla distribuzione e del rapporto tra addetti e pasti prodotti al giorno, referita al servizio di ristorazione scolastica di Negrar di Valpolicella.

B6. Professionalità del personale – massimo punti 5

Impiego, presso il Centro di Cottura destinato all'esecuzione della Presente Concessione, di un cuoco in possesso del titolo di studio specifico (diploma Istituto Alberghiero) richiesto dalla vigente normativa in materia e con esperienza nel ramo della ristorazione scolastica acquisita presso Pubbliche Amministrazioni così come definite dall'art 1, comma secondo, del D.L. 165/2001 negli ultimi cinque anni scolastici (2015/2016-2016/2017-2017/2018-2018/2019-2019/2020)

**punti 1/a.s. per ogni
anno scolastico completo
di esperienza maturata**

Quanto dichiarato dalla ditta concorrente in sede di gara dovrà essere successivamente comprovato dalla stessa, in caso di aggiudicazione della concessione, attraverso adeguata documentazione che specifichi in dettaglio i soggetti pubblici o privati presso cui il cuoco ha prestato servizio, gli anni scolastici completi di effettivo servizio reso ed il curriculum di studio del professionista.

B7. Piano Trasporto – Tipologia di mezzi utilizzati per la consegna dei pasti alle scuole – punti 5

Almeno 1 mezzo alimentato a metano/GPL o con motorizzazione ibrida (es. diesel/elettrica) o elettrico o di classe superiore all'euro 6 **5 punti**

B8. Tipologia del Centro di Cottura utilizzato per l'espletamento del servizio – massimo punti 5 (esporre nella maniera più esaustiva e dettagliata, anche allegando planimetrie, le modalità organizzative e gestionali del Centro Cottura)

- | | |
|--|---------|
| - Presenza di cella e zona lavorazione ortofrutta | punti 1 |
| - Presenza di cella e zona lavorazione carni | punti 1 |
| - Presenza di cella e zona lavorazione pesce | punti 1 |
| - Presenza di celle e zone di lavorazione prodotti freddi | punti 1 |
| - Punto per aree di confezionamento pietanze calde/pietanze fredde | punti 1 |

B9. Piano Trasporto – Distanza del Centro di cottura rispetto alla sede comunale * - massimo punti 10

0 punti pari o superiori a 40 km

5 punti pari o sup. ai 20 km. e inferiore ai 40 km.

10 punti inferiore a 20 km.

*S'intende la distanza dal Centro Cottura, a disposizione per il servizio di cui al presente Capitolato, alla sede comunale (Piazza Vittorio Emanuele, 37 – Negrar di Valpolicella) calcolati a mezzo sito internet www.googlemaps.it

B10. Contenitori dei pasti-massimo punti 6

- Tutti contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) punti 0
- almeno 50% di contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo oltre alla coibentazione termica punti 2
- Tutti contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo oltre alla coibentazione termica punti 4
- Almeno il 50% di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici punti 6

B11. Programma di Emergenza che la ditta s'impegna ad adottare con indicazioni di sedi alternative * - massimo punti 3

0 punti Centro di Cottura d'emergenza con distanza pari o superiore a 100 km.

1 punto Centro di Cottura d'emergenza con distanza pari o superiore a 50 km

3 punti Centro Cottura d'emergenza distanza inferiore ai 50 km.

*S'intende la distanza dal Centro Cottura di Emergenza alla sede comunale (Piazza Vittorio Emanuele, 37 – Negrar di Valpolicella) calcolata a mezzo sito internet www.googlemaps.it. Il servizio va garantito alle medesime condizioni di qualità/quantità dei pasti, dei tempi di produzione, trasporto e distribuzione e di prezzo previsti dal presente Capitolato.

NB: il Centro di Cottura d'emergenza deve avere le stesse caratteristiche del Centro di Cottura principale, così come descritte all'art. 12 del presente Capitolato.

B12. Educazione alimentare – Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata della concessione di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura.- Massimo punti 4*.

La commissione valuterà l'impostazione del progetto. La valutazione e l'assegnazione del punteggio resta a totale ed insindacabile discrezione della Commissione di gara.

* Le ditte dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 "Verdana 10". Non verranno valutate dalla Commissione le pagine eccedenti il numero massimo indicato.

B13. – Gradimento – Rilevazione del gradimento del servizio rivolto all'utenza – Rilevazione del gradimento del servizio, rivolto all'utenza, con rilevazione dello scarto in mensa, sia del gradimento da parte dei bambini e dei ragazzi. Massimo punti 2

La commissione valuterà l'impostazione del questionario dal punto di vista grafico, della modalità di domanda e risposta immediata da parte dei bambini. La valutazione e l'assegnazione del punteggio resta a totale ed insindacabile discrezione della Commissione di gara.

B14. – Numero di rilevazioni del gradimento - La rilevazione del gradimento dovrà comprendere almeno una o più settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%). Massimo punti 2

- Per 1 rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori ed elaborazione delle schede punti 1
- per 2 o più rilevazioni punti 2

B15. Offerte aggiuntive da parte della ditta ad implementazione della qualità complessiva del servizio - Massimo punti 4

- Viene data la possibilità alla singola ditta di avanzare delle ulteriori offerte, con il riconoscimento di un punteggio aggiuntivo, per migliorare ulteriormente la qualità del servizio e/o con finalità socio-educative.

La commissione valuterà le proposte migliorative sui servizi richiesti, in base all'interesse ed utilità per l'Amministrazione. La valutazione e l'assegnazione di tali punteggi legati ad offerte aggiuntive resta a totale ed insindacabile discrezione della Commissione di gara.

B16. Migliorie dei locali mensa. Deve essere allegata una relazione, max. 1 facciata formato A4 nella quale si dovranno illustrare le possibili migliorie/sostituzioni di attrezzature nelle cucine delle scuole di Prun e di Fane. Massimo punti 4.

La commissione valuterà le proposte migliorative sulle attrezzature. La valutazione e l'assegnazione di tali punteggi legati alle migliorie resta a totale ed insindacabile discrezione della Commissione di gara.

SOGLIA MINIMA PER L'APERTURA DELLE BUSTE ECONOMICHE

La Commissione procederà all'apertura delle offerte economiche delle sole offerte che abbiano superato la soglia minima di punteggio per l'offerta tecnica pari a 45 (quarantacinque) punti complessivi.

Art. 11 – Importo a base d'asta – Valore complessivo dell'appalto – Revisione del prezzo

Importo a base d'asta – Valore complessivo dell'appalto

La somma a base d'asta per tutti i servizi oggetto della presente concessione è fissata in **€ 5,00 (euro cinque)** oltre IVA di legge **per un importo contrattuale stimato in complessivi € 897.500,00 (euro ottocentonovantasettemilacinquecento/00)** calcolato come segue:

- € 5,00 esclusa IVA x n. 177.000 pasti dove:
- € 5,00 esclusa IVA è il costo pasto posto a base di gara, soggetto a ribasso
- N. 177.000 è il numero presunto totale dei pasti per l'intero periodo contrattuale

tenuto conto di un numero presunto annuo di pasti pari a n. 59.000.
€ 5,00 esclusa IVA x n. 2.500 pasti (pasti utenti del servizio sociale) per il periodo gennaio 2022 - giugno 2024.

Il valore complessivo dell'appalto è di 3 anni (=tre anni) con possibilità di rinnovo di ulteriori 3 anni (=tre) e di eventuale proroga di 1 anno (=uno), per un importo complessivo di **€ 2.094.166,70 (€ duemilioninovantaquattromilacentosessantasei /70).**

Il numero dei pasti ha un valore puramente indicativo, non costituisce impegno per la Stazione concedente e potrà variare, tanto in più quanto in meno, senza che il concessionario possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto. Il costo del personale incide per € 2,50 sulla somma a base d'asta del singolo pasto di € 5,00.

E' compresa nel prezzo della concessione la fornitura annua dell'1% di pasti gratuiti sul totale presunto annuale per situazioni segnalate dai Servizi Sociali del Comune di Negrar di Valpolicella

Maggiori oneri derivanti dagli obblighi di legge per il contrasto dell'emergenza epidemiologica derivata da COVID-19

Ai sensi della normativa nazionale e regionale, e delle conseguenti linee-guida e circolari applicative, in merito agli obblighi in materia di sicurezza da applicare nell'erogazione dei servizi per il contrasto dell'emergenza epidemiologica derivata da COVID-19, la ditta concessionaria del servizio è tenuta ad applicare tutti i protocolli e le misure di sicurezza igienico-sanitaria e procedurale previste.

Tali obblighi cesseranno solamente a fronte del venir meno dell'emergenza epidemiologica e comunque non prima che la legislazione nazionale e regionale lo consentano e su precisa direttiva della Stazione concedente.

Tali oneri aggiuntivi obbligatori per emergenza COVID-19, **a carico del Comune di Negrar di Valpolicella** sono quantificati in **€ 0,24/PASTO + IVA al 4% = € 0,2496/PASTO** per tutta la durata dell'emergenza epidemiologica e non sono soggetti a ribasso e saranno riconosciuti alla ditta, la quale è tenuta ad evidenziare tale voce di costo con specifica nota nella fatturazione mensile.

Nel momento in cui la legislazione nazionale e regionale sancirà la fine di tale emergenza epidemiologica e su precisa direttiva del Comune di Negrar di Valpolicella, tale voce di costo non sarà più riconosciuta al concessionario e non sarà più compresa nella fatturazione mensile.

Il prezzo unitario offerto dal concessionario non subirà variazioni nel corso dell'anno scolastico. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto ordinario.

Il prezzo pasto dovrà essere onnicomprensivo di:

- costo derrate (alimenti);
- costo manodopera (personale);
- spese software e hardware sistema informatizzato rilevazione presenze e riscossione;
- manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature (frigoriferi, lavastoviglie, forni e fornelli, scaldavivande, ecc)
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovagliette, trasporto, investimenti vari ed altri oneri a carico della ditta concessionaria);

Il prezzo offerto si intende formulato dalla Ditta in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio, ed è, quindi, invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità non prevista dal presente capitolato speciale. La Ditta concessionaria non potrà, pertanto, pretendere sovrapprezzi o compensi diversi da quelli pattuiti, qualunque possa essere la circostanza sfavorevole che dovesse insorgere dopo l'affidamento del servizio, fatto salvo quanto di seguito previsto in materia di revisione del prezzo.

Revisione del prezzo

Il prezzo di aggiudicazione, come risultante dal verbale di gara, è sottoposto, con decorrenza dal secondo anno di concessione (e precisamente dall'anno scolastico 2022/2023), a revisione annuale, ai sensi dell'Art 175, comma 1, lettera a, del D.Lgs.50/2016.

Remunerazione della concessione: riscossione e pagamenti

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità di seguito elencate.

Il concessionario si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti da essa preparati mediante l'applicazione a ciascuno di essi del prezzo pasto offerto in sede di gara (comprensivo di Iva) ed in base alle eventuali riduzioni determinate dal Comune di Negrar di Valpolicella.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dal Concessionario (trattasi degli alunni eventualmente esonerati o con quota ridotta su base Isee e scontistica relativa alla situazione familiare, rispetto alle tariffe approvate annualmente dal Comune o rispetto alle valutazioni delle assistenti sociali). Il Comune di Negrar di Valpolicella si obbliga altresì a corrispondere al concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo al pasto degli insegnanti e dei collaboratori scolastici aventi diritto, comunicati dall'Istituto Comprensivo di Negrar di Valpolicella al concessionario.

Per il primo anno qualora si verificassero casi in cui gli utenti avessero sul proprio conto virtuale un saldo attivo alla data di subentro del concessionario, il Comune di Negrar di Valpolicella si farà carico di versare allo stesso le somme degli utenti in attivo e spettanti al concessionario.

Il concessionario comunicherà al Comune di Negrar di Valpolicella, nel mese di novembre e, successivamente, in modo comunque tempestivo, l'elenco degli utenti non in regola con i pagamenti, al fine di consentire allo stesso di verificare se fra di essi vi siano casi sociali per i quali si intenda intervenire economicamente.

Il concessionario non può rivalersi in alcun modo sul Comune di Negrar di

Valpolicella nel caso di insolvenza nel pagamento della quota dovuta da parte degli utenti del servizio. L'eventuale procedura di riscossione delle tariffe dovute da utenti insolventi è a totale carico del concessionario e nessun risarcimento potrà essere chiesto al Comune di Negrar di Valpolicella in caso di mancata riscossione.

La fatturazione dei pasti forniti agli insegnanti o altro personale autorizzato che svolge sorveglianza in mensa e agli utenti del Servizio Sociale va imputata esclusivamente al Comune di Negrar di Valpolicella, senza nulla chiedere agli utenti; per tali pasti deve essere redatta specifica fatturazione da inoltrare al Comune di Negrar di Valpolicella, come di seguito riportato:

Il concessionario emetterà mensilmente la seguente fatturazione:

- quota a carico di Comune di Negrar di Valpolicella a seguito assegnazione all'utente di rette ridotte;
- pasti forniti agli insegnanti;
- pasti forniti agli utenti del Servizio Sociale

Il Comune di Negrar di Valpolicella effettua mensilmente la congruità dei dati riportati in fattura sulla base degli elenchi degli aventi diritto alle rette ridotte e sulla base delle presenze in mensa degli utenti. In caso di contestazioni da parte del Comune di Negrar di Valpolicella, farà fede la rilevazione giornaliera che ogni scuola compila segnando gli alunni presenti in mensa. Il concessionario è unico responsabile della riscossione delle tariffe degli utenti, senza nulla pretendere dal Comune di Negrar di Valpolicella.

TITOLO III

STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 12 – Centro Cottura della Ditta concessionaria.

Il Centro Cottura destinato a fornire il servizio di fornitura e trasporto dei pasti nelle scuole prive di cucina dovrà essere strutturato per aree di lavorazione: **le diete speciali dovranno avere una propria area separata per la loro preparazione e cottura**; la lavorazione di ogni tipologia di alimento dovrà avere un proprio spazio dedicato; dovranno inoltre essere predisposti spazi separati per il magazzino e per l'area spedizione.

Dovrà infine essere prevista la presenza di un sistema per il controllo e per il mantenimento delle temperature nelle celle frigorifere dedicate e durante la lavorazione, come previsto dalle normative di settore (Haccp).

A comprova la Ditta concessionaria dovrà presentare alla Stazione concedente la planimetria del Centro Cottura che attesti tali suddivisioni, oltre all'organizzazione relativa alla preparazione delle diete speciali.

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, la Stazione concedente cede in comodato d'uso gratuito alla Ditta concessionaria strumenti ed attrezzature, fisse e mobili, nonché gli arredi presenti nei locali di refezione delle singole scuole ad esclusione delle aule scolastiche.

Art. 13 – Inventario e sopralluogo

I beni sopra citati vengono consegnati alla Ditta concessionaria nello stato in cui si trovano. Di detti beni consegnati, verrà redatto, in contraddittorio tra le parti, apposito verbale d'inventario, dal quale dovrà emergere la tipologia e quantificazione dei beni stessi ed il loro stato di funzionamento e conservazione.

Qualora nel corso dell'inventario venga rilevato da parte della Ditta concessionaria il non corretto funzionamento e/o il cattivo stato di conservazione dei beni suddetti, la Stazione concedente provvederà – valutate fondate e giustificate le ragioni della richiesta come sotto specificato – alla loro riparazione o, se del caso, alla loro sostituzione o reintegrazione.

Le ditte partecipanti alla procedura aperta di affidamento concorderanno con l'Ufficio Istruzione un eventuale sopralluogo presso tutti i plessi scolastici interessati al servizio di ristorazione scolastica al fine di avere conoscenza dei locali adibiti a refettori e dei relativi arredi e attrezzature.

Art. 14 – Verifiche

La Stazione concedente si riserva, in qualsiasi momento, di effettuare verifiche presso i locali sopra indicati al fine di verificare il corretto utilizzo dei beni concessi in uso ed il loro stato di conservazione e funzionamento.

Art. 15 – Riparazione o sostituzione delle attrezzature/beni

La Ditta concessionaria si obbliga, in corso di concessione, a riparare, sostituire o reintegrare le attrezzature, le strumentazioni, gli utensili e/o gli arredi concessi in uso dalla Stazione concedente per l'espletamento della concessione risultanti rispettivamente mal funzionanti, non più servibili all'uso o mancanti.

Art. 16 – Responsabilità

Alla scadenza della concessione, la Ditta concessionaria è tenuta a riconsegnare le attrezzature e gli arredi in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto in contraddittorio tra le parti. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili nonché gli eventuali ammanchi dovranno essere riparati o reintegrati entro un termine fissato dalla Stazione concedente nel verbale. Trascorso inutilmente detto termine la Stazione concedente avrà titolo di rivalersi sulla cauzione prestata dalla Ditta concessionaria, con riserva di ogni ulteriore azione legale a tutela dei propri interessi.

Art. 17 – Manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti

La Stazione concedente s'impegna ad effettuare la manutenzione straordinaria dei locali adibiti a refezione nelle singole scuole e degli impianti fissi per l'erogazione dell'acqua, del gas metano e dell'energia elettrica onde garantire il regolare espletamento della concessione.

A tal fine la Ditta concessionaria dovrà dare libero accesso al personale della Stazione concedente o di altre imprese dalla stessa autorizzate nei locali interessati dal servizio, ogniqualvolta si renda necessario per effettuare gli interventi di manutenzione straordinaria sopra indicati o i necessari controlli preventivi e di routine allo stabile e/o agli impianti di utenza.

Art. 18 – Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti

Sono a totale carico della Ditta concessionaria la conservazione e manutenzione ordinaria dei locali utilizzati per lo stoccaggio delle materie prime e preparazione dei pasti, delle attrezzature, delle strumentazioni, degli elettrodomestici e degli arredi presenti nei locali di refezione delle singole scuole e negli annessi locali di servizio utilizzati per la regolare esecuzione del servizio stesso.

Art. 19 – Attrezzature

Per il trasporto dei pasti la Ditta concessionaria dovrà utilizzare esclusivamente contenitori che garantiscano il mantenimento dei pasti a temperature pari o superiori a 65 gradi centigradi, assicurando il rispetto di quanto previsto dalla normativa in vigore. La Ditta concessionaria dovrà provvedere, ove ritenuto dalla Ditta stessa necessario per il corretto svolgimento del servizio, ad integrare – a propria cura e spese – la dotazione strumentale messa a disposizione dalla Stazione concedente (e risultante dall'inventario) per il servizio di somministrazione dei pasti.

In particolare la Ditta concessionaria dovrà fornire, nelle scuole che ne sono prive e in base al numero degli alunni iscritti al servizio, prima dell'inizio dell'attività didattica e a propria cura e spesa:

- CARRELLI TERMICI con sistema a bagnomaria con capacità di tre gastronorm misura 30x60;
- STOVIGLIATO LAVABILE E RIUTILIZZABILE, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro e piatti in melanina;
- MACCHINE LAVASTOVIGLIE per la scuola primaria di Arbizzano e San Peretto (o altri servizi di lavaggio delle stoviglie stesse) **senza alcun onere economico aggiuntivo per la Stazione concedente;**
- STOVIGLIATO A PERDERE COMPLETO (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli) interamente realizzato in plastica riciclabile da conferire nella frazione della plastica secondo il Regolamento comunale per la raccolta differenziata dei rifiuti fino al perdurare dell'emergenza.

La Ditta concessionaria dovrà inoltre integrare, se mancanti, prima dell'inizio del servizio e a propria cura e spese, stoviglie, posate e bicchieri lavabili e materiali per la somministrazione:

I beni forniti dalla Ditta concessionaria – che dovranno rispondere a tutti i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di idoneità all'uso – rimarranno, al termine della concessione, di proprietà della stessa a condizione che detti beni siano facilmente asportabili senza creare pregiudizio alla funzionalità dei beni mobili ed immobili ad essi pertinenti.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Art. 20 – Derrate alimentari

E' fatto precipuo obbligo alla Ditta concessionaria fornire pasti freschi preparati in giornata, con divieto assoluto e tassativo di congelare qualunque tipo di alimento nonché riciclare pasti o avanzi di cibi nei giorni successivi alla loro preparazione. Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno, altresì, essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico ALLEGATO 3 – SCHEDE PRODOTTI del Decreto della Regione Veneto 475 del 25 ottobre 2008 (Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica) e successive modifiche ed integrazioni, che deve intendersi qui unito, seppur non materialmente trascritto, per far parte integrante e sostanziale del presente capitolato

Tutti i prodotti somministrati devono rispettare le indicazioni di cui all'art. 3 della L.R. 6/2002 e ogni altra prescrizione derivante da normativa o direttiva comunitaria, nazionale e locale, privilegiando prodotti locali nel rispetto comunque delle prescrizioni normative citate.

La Stazione concedente non intende, pertanto, consentire alla Ditta concessionaria l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o contenenti OGM o sostanze indesiderate.

Per i prodotti ortofrutticoli, la cui consumazione non comporta procedimenti di cottura, si dovrà fare esclusivo riferimento alla produzione stagionale. I prodotti freschi dovranno:

- essere di recente raccolta ed avere aspetto fresco;
- essere maturi fisiologicamente e non soltanto commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni incipienti.

Sono consentite, il giorno antecedente la distribuzione, le seguenti lavorazioni solo in presenza di abbattitore di temperatura:

- 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 2 ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Art. 21 – Sistema di fornitura e ditte fornitrici

La Ditta concessionaria deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presupponga un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori – rendendo disponibile alla Stazione concedente le schede tecniche dei prodotti stessi e le relative certificazioni di qualità – e garantisca la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari impiegati e la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la provenienza dei prodotti e la corrispondenza tra le materie prime acquistate ed i pasti prodotti.

Contestualmente all'inizio della concessione, la Ditta concessionaria deve inviare alla Stazione concedente l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc..

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco suddetto, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare alla Stazione concedente.

Art. 22 – Etichettature delle derrate alimentari

Fatto salvo quanto sotto specificamente riportato per gli alimenti di produzione biologica, le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni contenute nelle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e di atti amministrativi in materia (in particolare D.Lgs. 109/1992, D.Lgs. 110/1992, D.Lgs. 68/2000, circolare n. 165 del 31.03.2000, del D.Lgs. 259/2000 e del D.Lgs. 114/2006 e ss.mm. e ii.).

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

Gli alimenti riconfezionati dalla Ditta concessionaria devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Art. 23 – Prodotti biologici – d.o.p. – i.g.p. – s.t.g. e a “filiera corta” (c.d. “chilometro zero”)

La Stazione concedente prevede uno standard minimo obbligatorio (vedi successivo art. 26) di prodotti alimentari certificati in base alle norme comunitarie e nazionali di:

- produzione biologica preferibilmente nazionale e, comunque, di provenienza comunitaria, come descritti di seguito e con la percentuale indicata:
 - **frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e**

derivati, olio extravergine: 70%

- **- uova, yogurt e succhi di frutta: 100%**
- **- prodotti lattiero-caseari (esclusi yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 30%.....;**
- tipici e tradizionali aventi la denominazione di origine protetta (DOP) o l'indicazione geografica protetta (IGP) preferibilmente legati al territorio in cui è localizzata la Stazione concedente (a "filiera corta" o c.d. "chilometro zero");
- a rintracciabilità di filiera agroalimentare.

Prodotti biologici

I prodotti di origine vegetale o animale (escluso il pesce) devono provenire da coltivazioni o allevamenti biologici certificati ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007.

I prodotti dell'agricoltura biologica dovranno essere conformi alla Legge Regionale 6 aprile 1990, n. 24 "Norme relative all'agricoltura biologica e all'incentivazione della lotta fitopatologica" e al regolamento CEE 834/2007. I prodotti bio utilizzati devono essere muniti dell'apposita certificazione comprovante i requisiti sopra indicati.

Ai sensi dell'art. 5 della succitata Legge Regionale 6/2002 la ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Ente appaltante, su richiesta, adeguata documentazione certificante la provenienza degli alimenti, onde consentire una corretta informazione verso gli utenti.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa CE, alle circolari ministeriali o regionali di riferimento.

Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra materie prime acquistate e i pasti prodotti.

Prodotti del commercio equo e solidale

Le banane biologiche che verranno fornite per il pranzo o la merenda dovranno provenire da aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale (associate IFAT - Associazione Internazionale del Commercio Equo e Solidale) – (Mozione Parlamento europeo del 2/07/98A4 – 198/98 e Comunicazione 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 – COM 1999/619).

Altri prodotti biologici del commercio equo solidale, quali legumi secchi, marmellate, cereali, infusi, ecc., compatibili con i menù, potranno essere inseriti su richiesta dell'ente appaltante.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici, attestanti l'effettiva provenienza dei prodotti dal circuito del commercio equo e solidale.

La ditta aggiudicataria si impegna a presentare, su richiesta dell'ente appaltante, il documento di trasporto rilasciato dalle ditte fornitrici.

Prodotti O.G.M. Free

Non è ammesso nessun prodotto derivato da OGM.

La carne bovina dovrà essere etichettata in conformità all'articolo 13 del regolamento CE n. 1760/2000 e smi.

Le carni diverse dalla carne bovina dovranno essere etichettati secondo il REG CE 1337/13, mentre per quanto riguarda il pesce dovranno essere rispettate le indicazioni del REG CE 1379/13.

Prodotti DOP – IGP – STG

Nella preparazione dei pasti potrà essere previsto l'impiego di prodotti alimentari con il marchio DOP (Denominazione di Origine Controllata) e/o IGP (indicazione

geografica protetta) e STG (Specialità Tradizionali Garantite).

I prodotti con marchi DOP, IGP e STG hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di prodotti tipici ai sensi del Reg. UE n. 115/2012.

I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

Prodotti a KM ZERO di cui alla Legge Regionale veneto n. 7/2008

I prodotti ortofrutticoli e i prodotti per la preparazione di piatti a base di carne devono essere di origine regionale, per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale come previsto dalla legge Regione Veneto n. 7/2008. Inoltre gli stessi devono essere stagionali.

Per ciò che riguarda le specifiche generali per le derrate alimentari inerenti alla presente concessione si rimanda all'allegato 3 (Schede prodotti) contenuto nelle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", 2008 – 2010, della Regione del Veneto, pubblicata nel B.U.R. Veneto 8 febbraio 2002, n. 16 e aggiornata con decreto n. 381/2007, di cui il Comune intende avvalersi e di cui ne condivide la validità.

In esso è contenuto l'elenco delle schede dei prodotti ortofrutticoli, lattiero-caseari, carni e salumi, paste cereali e prodotti da forno, prodotti vari quali olii, uova, zucchero, spezie, prodotti surgelati a cui far riferimento per la qualità e caratteristiche.

Prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare

I prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare sono assoggettati a Disciplinari di produzione volontari debitamente autorizzati dall'Ente Nazionale preposto. Per rintracciabilità di filiera agroalimentare si intende la capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante l'identificazione documentata, che costituisce il criterio con il quale passa dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Certificazioni

La Ditta concessionaria deve esibire su richiesta della Stazione concedente – o per suo conto da soggetti all'uopo incaricati per i necessari controlli – i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e tradizionali ed i disciplinari di riferimento.

Art. 24 – Criteri ambientali minimi

Le forniture devono rispettare i criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011.

L'offerta dovrà tener conto di quanto descritto all'art. 144 del D.Lgs n.50/2016 e s. m.e i. affinché non venga disatteso il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del codice e della qualità della formazione degli operatori.

In particolare dovrà rispettare la sostenibilità ambientale valorizzando le risorse del territorio, la cooperazione agricola e artigianale locale, generando la riduzione dei costi ambientali derivanti dal trasporto delle merci (in particolare la diminuzione delle emissioni di CO₂), ma anche la razionalizzazione del sistema di approvvigionamento dei prodotti mediante un unico passaggio, dal produttore al consumatore finale

Art. 25 – Prodotti surgelati

E' consentito, nella presente concessione, l'utilizzo di prodotti alimentari surgelati purché preparati, confezionati e trasportati in conformità alle vigenti disposizioni normative in materia (D.Lgs. 110/1992, D.M. 493/1995). Con riferimento in particolare ai seguenti prodotti:

Pesce surgelato

Deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e controlli previsti dalla vigente normativa in materia. Con riferimento alla tipologia, alle caratteristiche ed ai limiti microbiologici e chimici si rinvia a quanto disposto all'allegato 3 – del Decreto della Regione Veneto 475 del 25 ottobre 2008.

Il prodotto deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle. Allo scongelamento non deve sviluppare odore di rancido né perdere consistenza rispetto al prodotto fresco.

Il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento né presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti dalla cattiva tecnica di lavorazione.

Prodotti orticoli surgelati

Fermo restando quanto sopra enunciato rispetto ai prodotti surgelati, l'aspetto del prodotto deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità. Non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, nè esservi tracce di infestazione di roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo e non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Con riferimento alla tipologia ed alla disciplina relativa alle caratteristiche del prodotto, all'uso di additivi, alle modalità di imballaggio, trasporto ed etichettatura si rinvia a quanto disposto all'allegato 3 del Decreto della Regione Veneto 475 del 25 ottobre 2008.

Art. 26 – Prodotti biologici - d.o.p. - i.g.p. - s.t.g. – Standard minimo obbligatorio

La Ditta concessionaria è tenuta ad utilizzare, ogniqualevolta lo richieda il menù, i seguenti prodotti biologici, D.O.P., I.G.P. che costituiscono lo standard minimo che la Stazione Appaltante intende garantire:

PRODOTTI BIOLOGICI	CEREALI – FRUTTA – VERDURA
--------------------	----------------------------

PRODOTTI A DENOMINAZIONE PROTETTA (D.O.P. - I.G.P.)	ORTOFRUTTICOLI – CEREALI (di cui all'elenco esemplificativo ALLEGATO 2 – 2.4 Decreto R.V. 475/2008
---	---

Art. 27 – Documentazione per benefici economici

Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, la Ditta concessionaria si impegna a promuovere e agevolare, presentando nei tempi nei modi dovuti la documentazione richiesta, le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore della Stazione concedente dei benefici previsti dal Regolamento CE n. 2707/2000 relativo alla concessione di aiuti comunitari per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (Contributi A.G.E.A.).

TITOLO V

MENU'

Art. 28 – Menù

La Ditta concessionaria deve provvedere alla preparazione dei pasti nel rispetto dei menù attualmente in vigore presso la Stazione concedente – che, suddivisi per utenza e per periodo di somministrazione (estivo/invernale), vengono allegati (all. 2) al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale – della grammatura dei cibi, delle ricette, delle tabelle dietetiche e dei valori nutrizionali previsti dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS 9 competente per territorio e delle indicazioni fornite a riguardo dalla Giunta Regionale del Veneto con Decreto 475 del 25 ottobre 2008.

L'invio tempestivo dei menù stagionali, comprensivi dei menù per diete speciali e corredati di tutti gli allegati previsti quali ricettari, grammature e lista allergeni evidenziati, sarà a cura della Ditta concessionaria che avrà la responsabilità di fornire periodicamente tale documentazione al competente Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS 9 Scaligera per ottenere la necessaria vidimazione e autorizzazione all'entrata in vigore dei menù stessi.

Le date di entrata in vigore dei menù invernali ed estivi saranno concordate tra Ditta concessionaria e Stazione concedente.

Per evitare che gli alunni che effettuano pochi rientri settimanali abbiano a consumare sempre gli stessi piatti, si rende necessario, al termine di ogni ciclo di 4 settimane, lo slittamento dei menù in modo che il pasto del venerdì passi a pasto del lunedì.

I menù suddetti sono unici per tutti i diversi tipi di utenti che accedono ai diversi servizi (scolastici, educativi e sociali) oggetto della presente concessione.

Copia del menù – con indicati gli ingredienti, le relative grammature ed i valori nutrizionali – dovrà essere esposta in tutti i locali di refezione.

- ◆ E' opportuno prevedere la rotazione del menu' in base alle caratteristiche intrinseche di alcune pietanze ed alla stagionalità della frutta e delle verdure, evitando l'utilizzo delle primizie;
- ◆ le pietanze dovranno essere distanziate attraverso un menu' articolato in quattro settimane per sviluppare la percezione delle singole qualità del gusto; .
- ◆ si devono privilegiare i metodi di cottura semplici che riducano al minimo le modificazioni chimico-fisiche che possono incidere sul valore nutritivo dell'alimento.
- ◆ in linea generale, lo schema base per il pranzo prevede un primo piatto, un secondo e relativo contorno cotto o crudo, frutta; pur essendo questo l'esempio culturalmente più accettato, e' auspicabile l'introduzione nel menù del piatto unico e dei cereali integrali.

Art. 29 – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale della Ditta concessionaria dovrà, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in maniera tale da raggiungere sempre maggiori livelli di appetibilità e di soddisfazione dell'utenza.

Art. 30– Utilizzo di un Centro di Cottura d'emergenza ed eventuali variazioni del menù

Per cause di servizio

Nel caso di gravi inconvenienti che rendano inutilizzabile il Centro di Cottura la Ditta concessionaria dovrà ricorrere all'utilizzo temporaneo di un Centro di Cottura d'emergenza (anche non proprio, ma dichiarato obbligatoriamente in sede di gara), al fine di garantire la normale erogazione dei pasti secondo il menù base adottato dalla Stazione concedente, assumendosene ogni e qualsiasi responsabilità e onere economico che eventualmente ecceda il compenso contrattuale pattuito, fatto salvo quanto previsto all'ultimo capoverso del presente articolo.

La Ditta concessionaria deve garantire la prosecuzione del servizio, in primis ricorrendo ad un Centro di Cottura d'emergenza, e solo in via del tutto eccezionale e concordata con la Stazione concedente anche fornendo pasti alternativi freddi, mantenendo, per quanto possibile, inalterato il livello di qualità nutrizionale previsto dal menù adottato dalla Stazione concedente.

Di quanto sopra la Ditta concessionaria deve produrre idonea documentazione probatoria nonché tempestiva comunicazione, utilizzando i mezzi ritenuti più opportuni, alla Stazione concedente ed all'Istituto Scolastico, al fine di comprovare la natura accidentale dell'evento e la mancanza di responsabilità e, quindi, non incorrere nell'applicazione delle penalità previste nel presente Capitolato speciale e delle eventuali più gravi sanzioni stabilite dalla legge per l'interruzione del servizio.

Nel caso di prosecuzione dell'inconveniente oltre venti giorni, naturali successivi e continui dal verificarsi dell'evento, la Stazione concedente si riserva la facoltà – valutate tutte le circostanze del caso (natura della causa dell'inconveniente, comportamento della Ditta concessionaria, responsabilità della Stazione concedente) – di risolvere il contratto ai sensi del successivo art. 81 (Cause di risoluzione) del presente capitolato speciale.

Variazioni del menù proposte dalla Stazione concedente

La Stazione concedente potrà richiedere alla Ditta concessionaria, senza che ciò comporti rinegoziazione delle condizioni contrattuali pattuite o che la Ditta stessa possa avanzare obiezione o pretesa alcuna, di apportare, modifiche ai menù allegati:

in via temporanea: in occasione delle principali festività (a titolo di esempi non esaustivi: Natale, Carnevale, Pasqua) o nell'ambito di specifici progetti di educazione alimentare promossi dalle istituzioni locali.

in via temporanea o definitiva: nel caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso dovrà essere acquisita in via preventiva la validazione del menù, da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente per territorio, adeguando lo stesso ad eventuali prescrizioni impartite dal Servizio stesso.

Sciopero

Personale della scuola

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta concessionaria viene preavvertita dall'Ufficio Istruzione del Comune di Negrar di Valpolicella.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero (sia esso programmato o non) viene comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Personale della ditta

Trattandosi di servizio pubblico, la Ditta concedente si obbliga a far rispettare ai suoi dipendenti le disposizioni di cui alla L. 146/1990 e ss.mm. e ii. (L. 83/2000) sul diritto di sciopero nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. Nel caso di sciopero del personale della Ditta concessionaria, la Ditta stessa deve darne comunicazione alla Stazione concedente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

Art. 31 – Introduzione di nuove portate e menù sperimentali

E' facoltà della Stazione concedente o della Ditta concessionaria introdurre, di comune

accordo nuove e diverse preparazioni gastronomiche, anche in via sperimentale.

In tal caso la Ditta concessionaria dovrà specificare ingredienti e relative grammature dei nuovi piatti proposti (qualora gli stessi non siano già conosciuti) al fine dell'inoltro della specifica richiesta di validazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione competente per territorio da parte della Stazione Appaltante.

Art. 32 – Cestini freddi

La Ditta concessionaria, solo ed esclusivamente su richiesta della Stazione concedente da effettuarsi almeno 24 ore prima del giorno del consumo, dovrà fornire – in alternativa al menù suddetto e senza alcuna variazione alle condizioni economiche contrattuali in vigore – cestini da viaggio così composti:

- una focaccia monoporzione
- due panini con formaggio e/o prosciutto cotto
- un succo di frutta in brick
- due bottiglie da 500 ml di acqua minerale naturale
- un frutto di stagione
- un pacchetto di biscotti monoporzione

in alternativa

- due panini con prosciutto cotto e/o formaggio
- un panino alla marmellata
- un frutto di stagione
- un succo di frutta in brick.
- due bottiglie da 500 ml di acqua minerale naturale
- dolce tipo crostata

I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

Tale servizio di produzione e consegna di cestini freddi sarà attivato esclusivamente su esplicita richiesta di Comune di Negrar di Valpolicella in accordo con l'Istituto Comprensivo di Negrar di Valpolicella.

Art. 33 – Pasti sostitutivi

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, la Ditta concessionaria dovrà provvedere tempestivamente alla sostituzione con le seguenti portate:

1° piatto: pasta o riso all'olio, nel caso in cui la sostituzione non determini ritardi nella prosecuzione dell'attività didattica; ove ciò non sia possibile, merendina confezionata o cioccolata in tavolette e pane/biscotti.

2° piatto: tonno, formaggio, prosciutto

Contorno: succo di frutta e grissini

Frutta: altro alimento simile o dessert o merendina confezionata.

Art. 34 – Menù speciali

In caso di temporanei stati di bisogno dell'utente legati a problemi di salute, la Ditta concessionaria dovrà fornire un menù speciale così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine, o minestrina in brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o in alternativa: carni bianche a vapore con carote o patate lesse.

Art. 35 – Diete speciali

La Ditta concessionaria dovrà approntare, previa acquisizione di idonea certificazione medica (che ha validità per al massimo un anno scolastico e che quindi va ripresentata da parte del tutore/genitore per gli anni scolastici successivi), diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, ad esempio le diete per celiaci dovranno essere conformi all'apposita "scheda prodotti alimentari per celiaci" delle nuove linee guida regionali. La Ditta concessionaria dovrà comunque attenersi a quanto previsto nell'apposita "scheda prodotti contenenti allergeni" delle citate linee guida regionali ed all'Allegato 6 delle stesse linee guida regionali.

I certificati medici avranno validità limitatamente all'anno scolastico di riferimento.

Le diete speciali dovranno essere consegnate in monoporzione, e recare l'etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate dovranno essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità previste per la prenotazione ordinaria.

Art. 36 – Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, formulata mediante dichiarazione, potranno essere introdotte diete rispondenti ad esigenze di carattere etico, etnico-religioso o vegetariano da approntare secondo le modalità previste per le diete speciali.

Le pietanze dovranno essere preparate in conformità ai valori nutrizionali previsti nelle tabelle dietetiche del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente per territorio.

Di tale adempimento, la Ditta concessionaria non potrà avanzare obiezione alcuna anche in riferimento al prezzo contrattuale pattuito.

TITOLO VI

GESTIONE INFORMATIZZATA, PRENOTAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI

Art. 37 – Ordinazione

Ristorazione scolastica

La Ditta concessionaria provvede, a mezzo di proprio personale o in accordo con il personale collaboratore della scuola e utilizzando un sistema gestionale informatico specialistico per la ristorazione scolastica i cui oneri economici e gestionali rimangono a totale carico del concessionario stesso, ad inoltrare al Centro di Cottura, quotidianamente entro le ore 9.30 circa del giorno della consumazione, il numero dei pasti da servire nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica.

Nell'effettuare gli ordinativi, sarà cura della Ditta concessionaria comunicare al Centro di Cottura il nominativo degli utenti che beneficiano di diete speciali, diete in bianco o menù alternativi come meglio specificato negli articoli che precedono.

Servizi Sociali

PASTI A DOMICILIO PER GLI UTENTI DEL SERVIZIO SOCIALE

Le modalità organizzative saranno concordate con i competenti Servizi Sociali del Comune. I pasti saranno consegnati in un preciso punto di raccolta e consegnati a domicilio tramite personale incaricato dai Servizi Sociali del Comune.

Art. 38 – Consegna

I pasti devono essere preparati e confezionati nella stessa mattinata del consumo e distribuiti nel rispetto dei seguenti tempi massimi:

Cottura delle pietanze: tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione deve esserci un intervallo temporale non superiore ai 90 minuti.

Consegna pasti: deve avvenire nell'arco di tempo compreso tra 45 e 60 minuti dalla fine della cottura alla scuola. La consegna a domicilio per i pasti degli utenti del Servizio Sociale verrà effettuata con personale incaricato dall'Ente.

Somministrazione pasti: deve avvenire nell'arco di tempo compreso tra 30 e 45 minuti dalla consegna dei pasti.

Art. 39 Gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica per iscrizioni, gestione anagrafe, prenotazione pasti, riscossione tariffe, rendicontazione e morosità

A) Il comune di Negrar di Valpolicella affida al concessionario l'organizzazione e

l'esecuzione del servizio di gestione, iscrizioni e riscossione rette.

Tale specifico applicativo gestionale deve garantire un portale accessibile dall'utenza con credenziali personali per la consultazione del proprio stato dei servizi e dei pagamenti, l'iscrizione on-line ai servizi e l'accesso dalle certificazioni necessarie per la fruizione delle agevolazioni fiscali previste dalla normativa nazionale.

Infine tale sistema applicativo deve garantire un' App gestionale per smartphone e tablet destinata ai tutori/genitori.

B) Iscrizioni al servizio

Il concessionario procede all'iscrizione e registrazione degli utenti al servizio mediante utilizzo del software individuato e applicando le quote pasto stabilite dal comune.

Le eventuali tariffe ridotte per il servizio verranno stabilite annualmente dal Comune con apposito provvedimento, indipendentemente dal costo effettivo del pasto contrattualmente pattuito, sulla base dell'Isee/Fattore Famiglia. L'eventuale differenza fra il costo del singolo pasto erogato e gli introiti della tariffa a carico degli utenti sarà a carico del Comune di Negrar di Valpolicella.

Il concessionario dovrà garantire un'adeguata campagna informativa delle modalità di iscrizione, tariffazione, pagamento, orari apertura sportello ed in generale di svolgimento del servizio, con ogni mezzo e scopo atto a diffondere la comunicazione presso tutti i cittadini/utenti.

C) Prenotazione dei pasti e rilevazione delle presenze

La rilevazione dei presenti e delle prenotazioni dei pasti avverrà su portale informatico specifico messo a disposizione dalla Ditta concessionaria.

La rilevazione quotidiana del numero dei pasti da preparare sarà a cura della Ditta concessionaria, così come la verifica mensile, previa acquisizione delle griglie compilate da parte del personale scolastico di ogni plesso.

I dati complessivi per plesso delle presenze degli utenti dovranno essere trasmessi mensilmente al competente Ufficio Istruzione del Comune di Negrar di Valpolicella.

Il sistema gestionale dovrà permettere all'Ente:

- la visione e la stampa del numero di pasti, distinta quotidianamente per tipo di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- i dati consuntivi e il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione che evidenzia il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito e il numero dei pasti erogati distinto per tipo di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- la visione e la stampa della situazione contabile di ogni utente, con particolare riferimento ai conti elettronici in negativo;
- l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema mediante apposita interfaccia;
- l'acquisizione di apposite statistiche e report relative alle seguenti fasi della

gestione del servizio: storico, costi, presenze, numero di pasti forniti, distinti per date, plessi, tipologia di utente, periodi richiesti.

Ogni eventuale implementazione del sistema dovrà essere predisposta dal concessionario con spese a proprio esclusivo carico.

D) Pagamento delle quote-pasto

La riscossione delle quote-pasto dovrà avvenire con un sistema informatizzato di pre-pagato. La ricarica viene effettuata su un conto elettronico virtuale associato al genitore (o al tutore del minore) che è stato registrato come "Intestatario". Il conto è identificato dal codice fiscale.

E) Solleciti e riscossione coattiva degli insoluti

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune di Negrar di Valpolicella trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovutegli, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione concedente.

Il concessionario è tenuto ad effettuare almeno 2 solleciti scritti all'utente insolvente. Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, il concessionario trasmetterà tutta la documentazione al Comune di Negrar di Valpolicella che valuterà l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali, per le quali determinerà in che misura farsi carico. Le insolvenze che il Comune di Negrar di Valpolicella non riconoscerà come onere sociale proprio saranno rimosse coattivamente dal concessionario.

F) Gestione dei corrispettivi insoluti e sospensione degli utenti dal servizio

Ogni corrispettivo insoluto rimarrà ad esclusivo carico del concessionario e pertanto nulla sarà allo stesso dovuto, da parte di Comune di Negrar di Valpolicella, per quei pasti consumati per i quali non sia stato regolarmente versato da parte dell'utenza il relativo corrispettivo.

Il concessionario ha facoltà di attuare il blocco automatico all'iscrizione on-line in tutti i casi in cui vi sia, da parte dell'utente, un'insolvenza relativa all'anno scolastico precedente; la nuova iscrizione dovrà quindi essere sospensivamente condizionata a non avere una morosità.

G) Oneri a carico del concessionario

Il concessionario dovrà garantire a propria cura e spese:

- la gestione integrale, comprensiva del pagamento del canone per il software gestionale, del sistema informatico della procedura di rilevazione presenze al servizio mensa, prenotazione pasti scolastici e riscossione delle tariffe con propri mezzi e proprio personale, sulla base dei costi a carico delle famiglie stabiliti dall'Amministrazione Comunale;
- l'anagrafica completa dell'utenza e delle relative tariffe;
- l'iscrizione al servizio attraverso portale on line ad uso dei genitori per agevolare le famiglie;
- la contabilizzazione dei pasti e il relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'ente;
- la riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali assimilabili ad un

- “borsellino elettronico”, attraverso le modalità decise dal concessionario;
- la comunicazione con gli utenti in modalità multicanale e l'invio automatico dei solleciti di pagamento via sms con cadenza settimanale;

Sono inoltre a carico del concessionario:

- a) la manutenzione per tutta la durata della concessione delle apparecchiature software e hardware necessaria per garantire l'ottimale funzionamento del sistema informatico;
- b) l'assistenza agli operatori comunali per ogni eventuale verifica dei dati;
- c) l'attivazione e il mantenimento del contratto di assistenza e manutenzione al fine di garantire la corretta gestione del programma;
- d) la gestione delle promozioni automatiche di fine/inizio anno scolastico;
- e) la predisposizione e la messa a disposizione on-line per l'utenza delle dichiarazioni delle spese sostenute utili alla dichiarazione dei redditi;
- f) la fornitura ed installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro cottura, i plessi scolastici e i punti di ricarica per la gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti e la riscossione dei pagamenti;
- g) la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione delle iscrizioni online, della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato funzionamento del sistema informatico;
- h) la fornitura di pacchetti sms per il sollecito automatico del credito e per eventuali comunicazioni di particolare importanza (esempio: avvio delle iscrizioni on-line per il nuovo anno scolastico);
- i) sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.

Tutte le spese di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo, per la parte relativa alle mense scolastiche, sarà posto a carico del concessionario.

Art. 40 - Rapporti con gli utenti: sportello, carta dei servizi e gestione della banca dati

Sportello

Il concessionario dovrà garantire almeno un giorno di apertura settimanale su appuntamento, con modalità e tempistiche da concordare con Comune di Negrar di Valpolicella, per l'intera durata della concessione escluse le vacanze con modalità e tempistiche da concordare. Dovrà obbligatoriamente essere prevista, con onere e costi ad esclusivo carico del concessionario, l'istallazione di adeguata dotazione strumentale per l'utilizzo del sistema informatico gestionale del servizio di ristorazione scolastica.

Il servizio di front-office, gestito da personale del concessionario competente ed appositamente formato in materia, costituirà il punto di riferimento dell'utenza per tutto quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica gestito dal concessionario stesso, e dovrà essere raggiungibile da parte degli utenti, oltre che di persona negli orari di apertura, anche attraverso telefono e posta elettronica, oltre che su appuntamento.

Nel periodo di iscrizione al servizio, in un periodo da concordare con Comune di Negrar di Valpolicella e comunque di durata non inferiore a due mesi, al fine di favorire l'utenza, lo sportello sarà aperto con frequenza maggiore al fine di favorire la buona gestione delle iscrizioni stesse.

Carta dei servizi

Il concessionario, come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007 n. 244 dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi", secondo le modalità indicate nel medesimo articolo. Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, il concessionario dovrà consegnare alla Stazione concedente la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.

Entro 30 giorni dal ricevimento la Stazione concedente potrà richiedere integrazioni a cui il concessionario sarà tenuto a conformarsi. La carta sarà sottoposta a revisione biennale su iniziativa del concessionario.

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

Gestione banca dati

Il concessionario sarà titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi, secondo quanto definito dal D.Lgs. 196/03, convertito con modifiche dalla legge 45/2004, e nel rispetto delle nuove disposizioni in materia di privacy come dettate dal del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento. I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti norme sulla privacy. Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 196/03 e s.m.i. e sarà responsabile per qualsiasi violazione dello stesso.

In caso di decadenza della concessione o alla sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune che ne detiene la proprietà. Alla scadenza della concessione il concessionario dovrà trasferire ad Comune di Negrar di Valpolicella senza alcun onere aggiuntivo la licenza d'uso del sistema informatico (software ed applicativi) nonché l'hardware in dotazione all'interno del sistema.

TITOLO VII

IGIENE

Art. 41 – Manuale di Autocontrollo e di Corretta Prassi Igienica

La Ditta concessionaria deve assicurare che tutte le operazioni di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione,

manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuate nel pieno rispetto delle vigenti disposizioni normativa in materia di igiene degli alimenti.

La Ditta suddetta è tenuta ad individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points):

- a) analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;
- b) individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
- c) decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;
- d) individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
- e) riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d'attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

La Ditta concessionaria deve produrre e consegnare in copia alla Stazione concedente il proprio Manuale di Autocontrollo e di Corretta Prassi Igienica che si impegna a rispettare e far rispettare a tutto il personale impiegato (pertanto anche al personale della Scuola impiegato nel presente servizio) in ogni struttura produttiva.

Tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla Stazione concedente.

Art. 42 – Modalità di confezionamento e trasporto

La Ditta concessionaria è tenuta a consegnare, a propria cura e spese, i pasti presso i singoli plessi scolastici, riponendo gli stessi nei locali destinati alla refezione e provvedendo, altresì, al ritiro dei contenitori termici utilizzati per il trasporto degli alimenti.

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia – ed in particolare a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/1980, dagli artt. 31 e 51 del D.Lgs. 155/97 e dal D.Lgs. 109/1992 e ss.mm. e ii. – affinché gli stessi possano presentare al momento della somministrazione buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà, pertanto, avvenire con idonei contenitori ed automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto degli alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti; per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

Per quanto qui non espressamente disciplinati si rinvia a quanto previsto nell'art. 9 dell'allegato 2 al Decreto della Regione Veneto 475 del 25 ottobre 2008 in tema di "Norme e modalità del trasporto dei pasti".

Art. 43 – Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari e/o consentire indagini analitiche, la Ditta concessionaria dovrà prelevare giornalmente presso il Centro di Cottura un campione da gr. 100 di ogni prodotto somministrato da riporre e conservare in appositi sacchetti sterili muniti di idonea identificazione (Istituzione comunale di Negrar di Valpolicella, data del prelievo, nominativo del personale di cucina addetto alla preparazione dei cibi, ecc.) e conservato in frigorifero a temperatura di 0°C/+ 4°C per 72 ore con un cartello riportante la dizione: "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

Nel caso di multiporzione ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

I campioni prelevati nel giorno di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Il campione suddetto potrà essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

La Stazione concedente si riserva la facoltà di individuare e prescrivere ulteriori e più idonee modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 44 – Conservazione delle derrate

Le derrate devono essere conservate in maniera tale da assicurare un'adeguata protezione dai rischi di contaminazione. Dovranno in ogni caso essere osservate tutte le procedure, i protocolli e le prescrizioni previste dalle vigenti disposizioni di legge, di regolamento e di atti amministrativi in materia.

Le dispense, magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

La Ditta concessionaria è tenuta ad adottare adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, da affiggersi nei locali cucina e di ristorazione.

Si richiamano in particolare le disposizioni contenute nel D.M. 21.03.1973 concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.

E' vietata ogni forma di riciclo, da parte della Ditta concessionaria, dei cibi preparati ad uso mense scolastiche. L'utilizzo delle eccedenze alimentari è regolato dal successivo art. 45.

Art. 45 –distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale.

Il Comune di Negrar di Valpolicella, in aderenza alla Legge n. 155/2003 - c.d. “Legge del Buon Samaritano” - e alla successiva Legge n. 166/2016 – c.d. “Legge Anti sprechi”, previo parere circa le modalità da parte della Azienda Ulss, in accordo con il concessionario, promuove il ritiro e la distribuzione di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense, da parte di enti morali ed organizzazioni non lucrative di utilità sociale, che effettuano, a fini di beneficenza, la distribuzione gratuita agli indigenti o ad animali ospitati in strutture riconosciute, di prodotti alimentari, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Per “eccedenze alimentari” s’intende le eventuali quote di cibo non utilizzate nello scodellamento , ma che rimangono intonse negli appositi contenitori termici e che possono quindi, a differenza dello scarto di cibo presente a fine pasto nei piatti e sulle tavole dei refettori, essere destinate a fini di solidarietà sociale.

Per la Ditta concessionaria tale utilizzo costituisce obbligo, ai sensi delle vigenti normative, e quindi la Ditta stessa è tenuta a presentare prima della stipula del contratto o prima dell’inizio del servizio, nelle more della sottoscrizione contrattuale, idonea documentazione di accordo siglato con organizzazioni non lucrative di utilità sociale per la destinazione delle eventuali eccedenze alimentari.

TITOLO VIII

NORME DI PREVENZIONE, DI SICUREZZA E ANTIFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 46 – Disposizioni in materia di sicurezza

E’ fatto obbligo alla Ditta concessionaria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente e scrupolosamente a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008, e successive modificazioni e integrazioni, in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori durante il lavoro.

In particolare la Ditta concessionaria, entro 60 giorni dall’inizio del servizio, è tenuta a redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (D Lgs. 81/2008), da trasmettere alla Stazione concedente.

Resta a carico della Ditta concessionaria la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio (compreso quello della Stazione concedente e dell’Istituto Comprensivo Scolastico), di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all’espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 47 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La Ditta concessionaria dovrà predisporre e far affiggere a propria cura e spese, entro

60 giorni dall'avvio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.P.R. 524 dell'8.06.82 e D.Lgs. n.493 del 14.08.96).

Art. 48 – Piano di evacuazione

La Ditta concessionaria dovrà, prima dell'inizio del servizio, predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine la Ditta concessionaria dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

Copia di tale documentazione dovrà essere tempestivamente trasmessa alla Stazione concedente.

Art. 49 – Norme generali per l'igiene del lavoro

La Ditta concessionaria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dal D.P.R. 303/56 "Norme generali per l'igiene del lavoro".

Art. 50 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

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

Art. 51 – Divieti

E' fatto divieto al personale della Ditta concessionaria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto specificatamente previsto con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

TITOLO IX

LIVELLO DI NORME DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 52 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da

eseguire presso i locali utilizzati per la realizzazione del servizio relativo alla presente concessione sono a carico della Ditta concessionaria che dovrà trasmettere alla Stazione concedente la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).

Le variazioni alla procedura suddetta dovranno essere comunicate alla Stazione concedente preventivamente alla loro attuazione.

Le operazioni oggetto del presente Titolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari.

Art. 53 – Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e la disinfestazione

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 54 – Interventi di derattizzazione e disinfestazione

Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere eseguiti obbligatoriamente e tassativamente a cura e spese della Ditta concessionaria, secondo quanto indicato dal manuale di autocontrollo della Ditta stessa ed ogniqualvolta se ne ravvisi la necessità e/o a richiesta della Stazione concedente.

Per quanto riguarda tali interventi, la Ditta concessionaria dovrà impiegare personale specializzato e dovrà essere garantita l'incolumità dei fruitori del servizio e degli addetti alla distribuzione, evitando ogni possibile contaminazione dei cibi.

Art. 55 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in appositi locali/aree/spazi/armadi chiusi. Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Art. 56 – Pulizia degli impianti

Al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, le attrezzature dei terminali di cottura, refettori e gli spazi di pertinenza dovranno essere detersi e disinfettati, come previsto dalla procedura elaborata dalla Ditta concessionaria.

Art. 57 – Modalità di utilizzo dei prodotti di pulizia

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia dovrà attenersi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni normative in materia, utilizzando i prodotti nel rispetto delle indicazioni e delle concentrazioni indicate nelle relative schede tecniche.

TITOLO X

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 58 – Diritto al controllo della Stazione concedente

E' facoltà della Stazione concedente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, verifiche in ordine al grado di rispondenza del servizio fornito dalla Ditta concedente alle disposizioni contrattuali del capitolato speciale d'appalto ed alla vigente normativa in materia di ristorazione collettiva e di ristorazione scolastica.

La Stazione concedente potrà, in esito ai controlli effettuati, sollevare contestazioni o muovere rilievi nonché impartire disposizioni correttive e/o prescrizioni cui la ditta concessionaria dovrà attenersi pena l'applicazione delle sanzioni previste nel presente Capitolato.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto previste nel presente capitolato speciale.

Art. 59 – Modalità dei controlli

I controlli da parte della stazione concedente potranno essere effettuati con le seguenti modalità:

Controlli a vista

A titolo esemplificativo: mediante verifica delle annotazioni sul registro delle pulizie e disinfestazioni, sulle modalità di stoccaggio e conservazione dei cibi, sulle temperature dei frigoriferi e dei congelatori; sulla data di scadenza dei prodotti, sul rispetto delle modalità di manipolazione, preparazione e cottura degli alimenti, sulle modalità di distribuzione dei pasti, sulle condizioni igienico-sanitarie degli impianti, degli ambienti, del personale, sulla quantità delle derrate in relazione alle tabelle dietetiche e nutrizionali ed in base alle grammature, sulla conformità dei mezzi di trasporto.

E' fatto salvo in ogni caso l'obbligo della ditta concessionaria – ai sensi dell'art. 22 (Prodotti biologici – d.o.p. – i.g.p. – s.t.g.) voce "Certificazioni" – di esibire su richiesta della Stazione concedente – o per suo conto da soggetti all'uopo incaricati per i necessari controlli – i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e tradizionali ed i disciplinari di riferimento.

Controlli analitici

A titolo esemplificativo: mediante prelievo ed asporto dei campioni di alimenti da sottoporre ad analisi di laboratorio al fine di stabilire il rispetto dei limiti di tolleranza, previsti dalle norme igienico-sanitarie, soprattutto per il controlli dei livelli di carica batterica degli alimenti. A tal proposito, la ditta concessionaria dovrà assicurare a proprie spese periodiche verifiche con campioni di alimenti da sottoporre ad analisi microbiologiche secondo le procedure di autocontrollo di cui ai regolamenti comunitari (almeno due volte per ogni anno scolastico) sui prodotti finiti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi anche a laboratori di analisi esterni e fornendo tempestivamente gli esiti di tali analisi alla Stazione concedente.

Art. 60 – Organismi preposti al controllo

Ferme restando le specifiche competenze in materia demandate all'Azienda ULSS competente per territorio, la Stazione concedente potrà avvalersi, nell'esercizio dei citati controlli, oltreché dei propri tecnici e funzionari anche della collaborazione di organismi/strutture/professionisti appositamente incaricati e/o di soggetti istituzionalmente preposti (quali la Commissione comunale mensa), nel rispetto dei compiti loro assegnati da appositi disciplinari e/o atti amministrativi d'incarico.

Commissione comunale di collaborazione e controllo

Il controllo sul funzionamento del servizio sarà effettuato dalla "Commissione Mensa scolastica" nominata dal Sindaco del Comune di Negrar di Valpolicella.

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

La Stazione concedente predispone un'apposita modulistica per la verbalizzazione dei sopralluoghi effettuati dai membri della Commissione Mensa.

Il concessionario è tenuto a partecipare alle sedute richieste della Commissione con un rappresentante.

I verbali e le eventuali osservazioni della Commissione relativi al servizio e al miglioramento di esso dovranno essere tempestivamente comunicate al Comune di Negrar di Valpolicella e al concessionario per trarne le dovute osservazioni.

Le ispezioni non dovranno, in ogni caso, comportare interferenze né tantomeno ostacoli nell'espletamento del servizio.

Art. 61 – Collaborazione della Ditta concessionaria

La Ditta concessionaria sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo, in qualunque momento, il libero accesso ai locali presso cui viene svolto il servizio e mettendo a disposizione la documentazione richiesta.

Art. 62 – Spese

Tutte le spese sostenute dalla Stazione concedente per l'effettuazione di controlli, analisi e verifiche in generale saranno addebitate alla Ditta concessionaria qualora emergano a carico della stessa precise responsabilità.

Art. 63 – Controlli periodici da parte della Ditta concessionaria

La Ditta concessionaria dovrà effettuare giornalmente scrupolosi controlli sul corretto svolgimento del servizio e sulla qualità delle derrate alimentari utilizzate nella preparazione delle pietanze.

Art. 64 – Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dalla Stazione concedente potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dalla Stazione concedente provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in frigorifero o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "Prodotto non conforme: in attesa di accertamento, da non utilizzare".

La Stazione concedente provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Ditta concessionaria.

Art. 65 – Contraddittorio

L'attività ispettiva, svolta da funzionari/tecnici o esperti incaricati dalla Stazione concedente, sarà sempre svolta in contraddittorio con la Ditta concessionaria che, pertanto, avrà diritto di farsi assistere da personale di fiducia. Delle risultanze della verifica e delle eventuali osservazioni formulate dalla Ditta concessionaria verrà steso apposito verbale che dovrà essere firmato dai soggetti aventi titolo.

Al fine di non pregiudicare l'attività ispettiva, la Ditta avrà un termine massimo di minuti 30 (trenta) – decorrenti dal momento di ingresso degli ispettori nei locali interessati dal servizio – per farsi assistere nelle fasi di controllo. Decorso infruttuosamente tale termine, la Stazione concedente procederà autonomamente senza ulteriore avviso.

Art. 66 – Scheda di valutazione-gradimento

La Stazione concedente ha facoltà di svolgere indagini conoscitive presso l'utenza e le famiglie in ordine al gradimento del servizio, anche utilizzando le schede di valutazione/gradimento proposte dalle nuove linee guida regionali di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica .

TITOLO XI

PERSONALE

Art. 67 – Disposizioni generali

La Ditta concessionaria dovrà impiegare, per l'esecuzione del presente servizio, personale professionalmente qualificato in relazione alla specifica mansione cui è preposto e numericamente adeguato al fabbisogno dell'Ente.

Le figure professionali obbligatoriamente presenti nel Centro Cottura della Ditta concessionaria sono: capo cuoco, dietista, aiuto cuoco, addetti.

Il personale di cucina dovrà, altresì, essere inquadrato nei seguenti livelli:

- capo cuoco 3° livello
- dietista 3° livello
- aiuto cuoco 5° livello
- addetto 6° livello

Nelle cucine della scuola dell'infanzia di Prun e della scuola primaria di Fane sarà presente una figura di cuoco titolato ed eventuali supporti, se necessari.

Per quanto concerne i livelli contrattuali, si fa riferimento ai contratti collettivi nazionali di lavoro del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche sociali ed alle relative tabelle del Settore Turismo – Comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva".

Qualora la Ditta concessionaria avesse necessità, per l'espletamento dei servizi oggetto della presente concessione, di procedere ad assunzione di nuovo personale oltre a quello già presente nel proprio organico, dovrà obbligatoriamente e prioritariamente dare la precedenza a quello attualmente adibito allo svolgimento dei servizi da parte degli attuali soggetti affidatari della Ristorazione Scolastica del Comune di Negrar di Valpolicella. La Ditta concessionaria dovrà inserire tale personale nella propria struttura quali lavoratori dipendenti.

Detto personale dovrà, per tutta la durata della concessione assumere un atteggiamento collaborativo con la Stazione concedente e l'Autorità Scolastica nonché mantenere un contegno corretto e rispettoso nei confronti dell'utenza e delle famiglie, della Stazione concedente, delle Autorità Scolastiche, Locali e Sanitarie ed, in generale, dei soggetti che a vario titolo intervengono nel presente servizio.

CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 50 (clausole sociali del bando di gara e degli avvisi) – D.Lgs. 50/2016, la presente concessione è sottoposta all'osservanza delle norme in materia di cessazione e cambio di appalto previsto dalla contrattazione collettiva vigente relativamente alla facoltà di assorbimento della manodopera. In ogni caso il Comune, pur rimanendo estraneo ai rapporti giuridici conseguenti a quanto sopra detto, considererà inadempienza contrattuale l'inosservanza, da parte dell'appaltatore, delle normative contrattuali e sindacali sopra citate.

Si ribadisce, quindi, che al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applica la clausola sociale di riassorbimento del personale dell'appaltatore uscente, nel rispetto di quanto previsto dalla legge e dalla contrattazione collettiva vigente.

L'appaltatore si impegna, pertanto, ad assumere il personale già alle dipendenze dell'attuale impresa appaltatrice destinato al servizio oggetto del presente capitolato, con passaggio diretto e immediato senza soluzione di continuità e con gli effetti

giuridici ed economici derivanti dall'anzianità di servizio maturata al momento del trasferimento, in modo che il successivo inquadramento venga effettuato in posizioni analoghe a quelle attualmente occupate, secondo quanto previsto dal CCNL di categoria vigente.

Art. 68 – Elenco

La Ditta concessionaria deve individuare e comunicare alla Stazione concedente, prima dell'avvio del servizio:

- i nominativi del personale impiegato nel servizio specificandone, altresì, ruoli, mansioni, inquadramento professionale, sede lavorativa di destinazione ed orario di lavoro;
- il nominativo del Responsabile del servizio ed, eventualmente, delle ulteriori figure tecniche di riferimento con responsabilità organizzative.

Detto elenco dovrà essere tenuto costantemente aggiornato dalla Ditta concessionaria, dandone tempestiva comunicazione alla Stazione concedente.

Art. 69 – Foglio presenze

La Ditta concessionaria deve tenere un foglio-firma giornaliero di presenza in servizio del proprio personale, contenente i nominativi e le firme dei lavoratori nonché l'orario di lavoro effettivamente svolto.

Art. 70 – Formazione

Tutto il personale impiegato dalla Ditta concessionaria, dovrà essere costantemente aggiornato a cura e spese della Ditta stessa. La Ditta concessionaria dovrà, pertanto, garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare e aggiornare dettagliatamente il personale impiegato circa:

- le circostanze e le modalità di svolgimento del servizio previste nel presente capitolato;
- la normativa in materia di ristorazione collettiva e di ristorazione scolastica;
- le buone tecniche di lavorazione;
- la buona prassi comportamentale;

al fine di adeguare le prestazioni agli standard di qualità richiesti dalla Stazione concedente

A tal scopo la Ditta concessionaria comunicherà preventivamente all'inizio del servizio alla Stazione concedente il proprio Piano di formazione nel quale dovranno essere specificati i seguenti elementi minimi:

- tempi e sedi di svolgimento dei corsi;
- nominativo degli addetti alla formazione;
- numero di ore previste di formazione.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non dovrà, in ogni caso, essere inferiore a n. 6 (sei) ore annuali (per ogni anno scolastico di concessione). In particolare i temi trattati durante tale formazione devono riguardare:

- Alimentazione e dietetica;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva (D.L.vo n. 155/97);
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non dovrà, in ogni caso, essere inferiore a 3 (tre) ore annuali (per ogni anno scolastico di concessione). In particolare i temi trattati durante tale formazione devono riguardare:

- Norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (D.L.vo n. 155/97);
- D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm. e ii. riferito alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Pulizia, sanificazione, disinfezione;
- Comunicazione con l'utenza;
- Dietetica;
- Comportamento in situazioni di emergenza.

La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non dovrà essere inferiore a n. 2 (due) ore annuali (per ogni anno scolastico di concessione). In particolare i temi trattati durante tale formazione devono riguardare:

- Organizzazione e tempistica del servizio;
- Igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo (D.L.vo n. 155/97);
- Temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- Situazioni di emergenza.

Art. 71 – Contingentamento del personale

Personale della Ditta concessionaria

Il personale impiegato dalla Ditta concessionaria, nelle fasi di produzione e somministrazione del pasto e pulizia dei locali e delle attrezzature per le mense con cucina e confezionamento e trasporto del pasto nelle mense prive di cucina, dovrà essere in numero tale da garantire il rigoroso rispetto degli orari di accesso e ripresa dell'attività didattica e del tempo massimo previsto, nel presente capitolato, per la somministrazione.

Con riferimento, tuttavia, ai servizi di self-service ed ai servizi ausiliari di preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, disbrigo dei tavoli, pulizia delle attrezzature, degli utensili per la somministrazione e dello stovigliato per la consumazione dei pasti (piatti, bicchieri, posate), nonché di pulizia e riordino dei locali adibiti alla refezione, la ditta concessionaria dovrà garantire adeguata consistenza numerica secondo le esigenze dei locali in cui verrà consumato il cibo.

Ad integrazione del personale impiegato dalla Ditta concessionaria, la Stazione concedente garantisce l'impiego di personale addetto alla distribuzione e pulizia dei locali nelle mense scolastiche prive di cucina.

Art. 72 – Rapporti tra la Ditta concessionaria ed il Personale dell'Istituto Comprensivo scolastico

La Ditta concessionaria è autorizzata ad impartire al personale dell'Istituto Comprensivo scolastico tutte le disposizioni organizzative necessarie affinché il servizio sia svolto nel pieno rispetto delle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e di atti amministrativi in materia e conforme alle prescrizioni impartite nel presente capitolato.

La Ditta concessionaria dovrà, pertanto, vigilare sul corretto comportamento e contegno del personale suddetto e, se del caso, segnalare – per il tramite del Responsabile del servizio – alla Stazione concessionaria ed all'Istituto Comprensivo scolastico eventuali situazioni di criticità non immediatamente risolvibili.

Art. 73 – Sostituzione del personale della Ditta concessionaria

Tutto il personale deve essere costantemente presente nella consistenza numerica prestabilita per ogni sede di lavoro.

La Ditta concessionaria è tenuta, a propria cura e spese, a sostituire, in caso di assenza a qualunque titolo imputabile, il personale dipendente impiegato nello svolgimento del servizio con altro in possesso dei necessari requisiti di professionalità e competenza previsti dalla vigente normativa in materia per il corretto espletamento delle mansioni e dei compiti del personale sostituito.

Dell'assenza così come della sostituzione dovrà essere data tempestiva informazione, per iscritto, alla Stazione concedente, specificando il nominativo e la qualifica professionale del personale sostituito e del personale che provvederà alla sostituzione.

Art. 74 – Rimozione del personale della Ditta concedente

La Ditta concedente si impegna a richiamare, multare e, se del caso, a rimuovere dal servizio i propri dipendenti che:

- non osservino un contegno corretto e riguardoso verso le autorità e verso l'utenza;
- non risultino professionalmente idonei alle mansioni affidate.

Le segnalazioni e le richieste della Stazione concedente in questo senso devono ritenersi impegnative per la Ditta concessionaria la quale, pertanto, non potrà opporre eccezione alcuna né avanzare maggiori pretese relativamente al corrispettivo contrattuale pattuito.

Art. 75 – Responsabile del servizio

La Ditta concessionaria affida la direzione del servizio ad un responsabile – in rapporto di dipendenza o di formale collaborazione e terzo rispetto al personale impiegato – in possesso di idonea qualifica professionale ed adeguata competenza ed esperienza professionali per svolgere proficuamente tale funzione.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.), la Ditta concessionaria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile in

possesto dei requisiti professionali suddetti e darne immediata comunicazione scritta alla Stazione concedente.

Il Responsabile del servizio rappresenta l'interlocutore privilegiato della Stazione concedente per informazioni o segnalazioni circa eventuali problematiche emerse. Lo stesso dovrà pertanto mantenere un contegno corretto e collaborativo verso la Stazione concedente e le Istituzioni locali, intervenendo, ove richiesto, ad eventuali sedute degli organi comunali preposti (Consiglio di Amministrazione, Commissione mensa, ecc.) al fine di relazionare in merito al servizio.

Il Responsabile, in particolare, svolge le seguenti funzioni:

- dirige e controlla le attività delle cucine e i rapporti con i fornitori;
- dirige e controlla la consegna e distribuzione dei pasti nei plessi;
- coordina tutti i servizi oggetto della concessione;
- mantiene i rapporti con gli uffici comunali;
- mantiene i necessari contatti con le commissioni mensa, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo incaricati dalla Stazione concedente.

Art. 76– Obblighi in materia di rapporto di lavoro e contrattuali

La Ditta concessionaria si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti impiegati nel presente servizio in base alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

In particolare, la Ditta concessionaria si obbliga ad osservare e ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se la Ditta non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura o dimensione della Ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando la Stazione concedente da ogni onere e responsabilità. Tali disposizioni dovranno essere applicate anche al personale socio e dipendente delle società cooperative, come previsto dalla l. 3 aprile 2001, n. 142 e ss.mm. e ii.

A tal proposito la Ditta concessionaria si obbliga ad esibire, i qualsiasi momento ed a semplice richiesta della Stazione concedente, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati che dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali nei confronti del proprio personale adibiti al servizio.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dalla Stazione concedente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Per quanto previsto nel precedente comma, la Ditta concessionaria non potrà opporre eccezioni alla Stazione concedente né avrà titolo al risarcimento dei danni.

Art. 77 – Obblighi assicurativi

La Ditta concedente deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dalla Stazione Appaltante (ad es.: D.P.R. n. 547/55, D.P.R. n. 303/56, D. Lgs. n. 277/91, D.Lgs. n. 81/2008, D.P.R. n. 459/96, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE).

La Ditta concedente deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta concessionaria deve, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione concedente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La Ditta concessionaria dovrà comunque tenere indenne la Stazione concedente da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che la Stazione concedente stessa deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra la Ditta concessionaria ed i suoi dipendenti.

Art. 78 – Requisiti professionali

Tutto il personale della Ditta concessionaria impiegato nel presente servizio (addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento, trasporto e distribuzione degli alimenti, dove è necessario) deve essere in possesso della necessaria idoneità sanitaria e dei prescritti requisiti professionali previsti dalle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e di atti amministrativi in materia.

Art. 79 – Igiene del personale

Il personale impiegato dalla Ditta concessionaria nel presente servizio deve essere a perfetta conoscenza ed osservare scrupolosamente le norme, adottando tutti gli accorgimenti tecnici e comportamentali inerenti e conseguenti, in materia di igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita di sostanze alimentari previsti dalle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e di atti amministrativi in materia (in particolare: L. 283/1962, D.P.R. 327/1980, D.Lgs. 155/1997, L.R. 41/2003).

Art. 80 – Vestiario

La Ditta concessionaria deve fornire a tutto il personale impiegato nel presente servizio indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. n.327/80, art.42) da indossare durante le ore di servizio e idonei dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art.4 del D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni.

Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione, riportante la denominazione della Ditta concessionaria e il nome e cognome dell'operatore.

Devono essere previsti indumenti distinti, anche nel colore, per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e per i lavori di pulizia e di sanificazione, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. n.327/80.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre in perfette condizioni di pulizia e igiene. Gli indumenti personali degli addetti devono, altresì, essere riposti negli appositi armadi e tenuti separati dagli indumenti utilizzati durante le mansioni lavorative.

Gli addetti devono avere cura di separare i camici utilizzati nelle operazioni di preparazione e distribuzione da quelli utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione.

La Ditta concessionaria è tenuta inoltre a fornire per tutte le tipologie gestionali del servizio mascherine e guanti monouso.

TITOLO XII

CONTRATTO

Art. 81 – Cause di risoluzione

Per inadempimento

La Stazione concedente si riserva la facoltà, nel caso di inadempimento alle obbligazioni contrattuali assunte dalla Ditta concessionaria, di procedere alla risoluzione del rapporto contrattuale, salvo in ogni caso il risarcimento del danno.

Nei casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, la Stazione concessionaria valuta, in relazione allo stato dei fatti ed alle eventuali conseguenze nei riguardi delle finalità dell'intervento, l'opportunità di procedere alla risoluzione del contratto.

La risoluzione è preceduta da formale contestazione del fatto, intimata con lettera raccomandata A.R., ovvero Pec, ai sensi di legge. La Ditta concessionaria – entro il termine perentorio di giorni 10 (dieci) naturali, successivi e continui, decorrenti da quello di ricevimento della contestazione – può presentare delle controdeduzioni. Ove le stesse non siano ritenute valide dalla Stazione concedente, si procede alla risoluzione del contratto.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della Stazione concedente di ulteriori azioni di rivalsa per il risarcimento degli eventuali danni subiti.

Alla Ditta concedente verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la Stazione concedente potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta concessionaria, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Clausola risolutiva espressa

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'Art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- a) scioglimento, cessazione o fallimento dell'impresa;
- b) perdita dei requisiti di idoneità morale e professionale per la partecipazione alla gara d'appalto;
- c) perdita della capacità economico-finanziaria e tecnica per il regolare svolgimento della presente concessione;
- d) abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
- e) irrogazione definitiva di n. 3 (tre) penali per ciascun anno scolastico;
- f) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non sanate dalla Ditta concessionaria, anche a seguito di diffide della Stazione concedente;
- g) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n.155;
- h) errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- i) accertamento anche di un solo episodio di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- j) impiego di personale sprovvisto dei necessari requisiti professionali per il regolare esercizio dei compiti e delle mansioni affidati relativamente alla presente concessione;
- k) mancata rimozione e, conseguente, sostituzione del personale della Ditta concessionaria che assuma comportamenti ripetutamente scorretti o non conformi a quanto prescritto nel presente Capitolato;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione sul lavoro;
- m) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- n) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà della Stazione concedente;
- o) mancato rispetto dei termini, indicati all'art. 2 del presente Capitolato, inerenti la disponibilità di un Centro Cottura per la fornitura dei pasti alle scuole di Negrar di Valpolicella entro il 01.08.2021;
- p) mancato rispetto degli impegni assunti in sede di presentazione dell'offerta ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio;
- q) affidamento di parte del servizio in subappalto in violazione delle norme di legge in materia e delle prescrizioni contenute nel presente capitolato.
- r) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto.

Nelle ipotesi sopra individuate alle lettere comprese da a) a q) di risoluzione di diritto

del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, la Stazione concedente procede, comunicando alla Ditta concessionaria la volontà di avvalersi della clausola risolutiva espressa, con avviso scritto da far pervenire alla Ditta concessionaria a mezzo di lettera raccomandata A.R.

La Ditta concessionaria – entro il termine perentorio di giorni 10 (dieci) naturali, successivi e continui, decorrenti da quello di ricevimento della contestazione – può presentare delle controdeduzioni. Ove le stesse non siano ritenute valide dalla Stazione concedente, si procede alla risoluzione del contratto.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della Stazione concedente di ulteriori azioni di rivalsa per il risarcimento degli eventuali danni subiti.

Alla Ditta concessionaria verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la Stazione concedente potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta concessionaria, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Recesso unilaterale della Stazione concedente

Senza che per questo la Ditta concessionaria o chiunque possa vantare diritto o pretesa alcuna, è in ogni caso riconosciuta alla Stazione concedente la piena facoltà di recedere, a suo insindacabile giudizio, dal contratto d'appalto nei sottoelencati casi:

- a) la Stazione concedente decida di svolgere il servizio oggetto del presente capitolato in forma associata con altri Comuni e/o con altri enti, associazioni, organismi di diritto pubblico, società di servizi partecipate dal Comune di Negrar di Valpolicella;
- b) vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;
- c) sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio;
- d) venga sospeso l'esercizio del servizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità.

Sostituzione della Ditta concessionaria

Nelle ipotesi di risoluzione e recesso sopra indicate, la Stazione concedente procede mediante trattativa privata ad interpellare i soggetti che hanno partecipato alla originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria ed utilmente classificatisi, a partire dal soggetto che ha formulato la migliore offerta.

In caso di indisponibilità delle ditte sopra citate, la Stazione concedente si riserva la possibilità di interpellare ulteriori ditte specializzate nel settore della ristorazione scolastica.

Per quanto non espressamente indicato nel presente articolo si rinvia all'art. 176 del D. Lgs. N. 50/2016.

Art. 82 Forza Maggiore

1. Sono cause di Forza Maggiore i seguenti eventi, imprevisi e imprevedibili al momento della sottoscrizione del Contratto, idonei a rendere oggettivamente impossibile, in tutto o in parte, in via temporanea o definitiva, l'adempimento delle obbligazioni del Contratto:

a) guerre, guerre civili, conflitti armati, attentati terroristici, sommosse, sabotaggi, atti vandalici, manifestazioni collettive di protesta fatta eccezione per quelli che riguardano il Concedente, il Concessionario e/o terzi affidatari di lavori o Servizi oggetto del Contratto;

b) esplosioni nucleari, contaminazioni chimiche, biologiche e/o radioattive;

c) onde di pressione causate da aeroplani che viaggiano a velocità supersonica;

d) incidenti aerei;

e) epidemie e contagi;

f) eventi calamitosi di origine naturale di particolare gravità ed eccezionalità, riconosciuti come disastri o catastrofi dall'autorità competente.

2. Al verificarsi di uno degli Eventi di cui al comma 1, la parte che non può adempiere ai propri obblighi contrattuali, in quanto la prestazione è divenuta impossibile, anche solo temporaneamente, ne dà immediata comunicazione all'altra parte, descrivendo le cause che hanno determinato l'evento, gli effetti prodotti, la prevedibile durata, l'elenco degli obblighi contrattuali ai quali non è possibile adempiere e i rimedi che intende adottare. Fermo restando l'obbligo delle parti di attivarsi per consentire l'immediata ripresa del servizio, gli eventi di cui al comma 1 non configurano cause di imputabilità dell'inadempimento contrattuale.

3. Qualora l'evento di Forza Maggiore sia tale da comportare l'impossibilità temporanea di adempiere alle prestazioni del Contratto, si applica l'articolo 84 "Sospensione del servizio". Nel caso in cui l'evento comporti l'Alterazione dell'Equilibrio Economico Finanziario, le parti possono avviare la procedura di cui all'articolo 86 "Riequilibrio economico-finanziario".

Art. 83 Modifiche del contratto

1. Il Contratto può essere modificato attraverso la stipula di atti aggiuntivi, in assenza di una nuova procedura di aggiudicazione, nei seguenti casi consentiti dall'articolo 175, commi 1 e 4, del Codice:

a) modifiche previste nei Documenti di Gara iniziali nelle clausole di cui al

- riconoscimento dell'aggiornamento Istat dal secondo anno di contratto;

- riconoscimento dei costi incomprimibili per sospensione del servizio per periodi superiori a 30 giorni;

- riconoscimento di eventuali adeguamenti contrattuali dovuti a nuovi contratti collettivi nazionali della categoria interessata dal presente servizio, che comportino l'alterazione degli equilibri economico-finanziari;

- riconoscimento degli oneri aggiuntivi obbligatori per il contrasto dell'emergenza epidemiologica denominata Covid 19, ai sensi delle vigenti normative in materia, limitatamente alla durata prevista dalle disposizioni normative.

b) servizi supplementari resisi necessari e non inclusi nella Concessione iniziale, ove risulti impraticabile un cambiamento di Concessionario per motivi tecnici ed economici;

c) modifiche imposte da circostanze non prevedibili utilizzando l'ordinaria diligenza e idonee ad alterare la natura generale della Concessione;

d) sostituzione del Concessionario originario a causa delle circostanze di cui all'articolo 175, comma 1, lettera d);

e) modifiche non sostanziali idonee ad alterare considerevolmente gli elementi essenziali del Contratto, ai sensi dell'articolo 175, comma 7;

f) modifiche di valore inferiore alla soglia fissata dall'articolo 35, comma 1, lettera a), del Codice e al di sotto del 10 per cento del valore della Concessione.

2. I Servizi conseguenti alle modifiche contrattuali di cui al comma 1 sono erogati previa approvazione da parte del Concedente del/i relativo/i progetto/i. La determinazione dei relativi costi è effettuata sulla base dei valori definiti nel Capitolato di Gestione. Il valore del servizio non previsto nel Capitolato è determinato mediante la procedura di Value Testing di cui al comma 2. Le modifiche, diverse da quelle di dettaglio, concernenti le tempistiche, la qualità, la quantità e/o le modalità di prestazione del servizio di cui al comma 1 possono essere richieste dal Concedente ovvero proposte dal Concessionario, previa accettazione del Concedente e approvazione da parte dello stesso del/i relativo/i progetto/i. Il Concedente può accettare le modifiche proposte dal Concessionario anche a condizione che i relativi costi siano totalmente a carico del Concessionario medesimo.

Per i casi di cui al comma 1, lettere a), b) e c), l'eventuale aumento di valore non può complessivamente eccedere il 50% del valore della concessione iniziale. Il superamento di tale limite di valore determina l'obbligo di una nuova procedura di aggiudicazione.

3. Le modifiche di cui al presente articolo:

a) ove non determinino una Alterazione dell'Equilibrio Economico Finanziario, comportano un mero aggiornamento del Piano Economico Finanziario secondo la procedura indicata all'articolo 86;

b) ove determinino una Alterazione dell'Equilibrio Economico Finanziario, per fatti non riconducibili al concessionario, le Parti possono prevedere di avviare la procedura di revisione del Piano Economico Finanziario di cui all'articolo 86.

4. Le modifiche di cui al presente articolo non possono determinare in alcun caso una maggiore redditività per il Concessionario ai sensi dell'articolo 175, comma 7, lettera b), del Codice, né alterare l'allocazione dei rischi.

Art. 84 Sospensione di servizio

1. La sospensione totale o parziale della fornitura del servizio può essere disposta in ragione di circostanze oggettive, impreviste e imprevedibili, idonee ad impedire

temporaneamente la corretta esecuzione delle obbligazioni contrattuali, per il tempo strettamente necessario alla cessazione delle cause che hanno comportato l'interruzione della fornitura e alla ripresa della medesima. La fornitura del servizio può essere sospesa:

- a) al ricorrere di circostanze speciali impeditive, in via temporanea, dell'utile fornitura del servizio, come di seguito individuate:
- b) impossibilità di accedere a materie prime e/o servizi necessari ad adempiere alle obbligazioni contrattuali per cause non imputabili al Concedente, al Concessionario e/o a terzi affidatari di servizi oggetto del Contratto;
- c) comprovate ragioni tecniche e logistiche non imputabili al Concedente, al Concessionario e/o a terzi affidatari del servizio oggetto del Contratto;
- d) per ragioni di necessità e di interesse pubblico, quali tra gli altri il pericolo grave e imminente di danno alla salute, all'integrità fisica e alla sicurezza;
- e) per le cause di Forza Maggiore di cui all'articolo 82.

Fatta eccezione per i casi di cui alla lettera c), nessun indennizzo o risarcimento è dovuto al Concessionario.

2. Il Concessionario non può sospendere unilateralmente il servizio, salvo i casi di sospensione di cui alla lettera c), per ragioni di sicurezza, necessità e urgenza

3. Al verificarsi di uno degli eventi di cui al comma 1, il Concessionario che non sia in grado di prestare il/i Servizio/i in tutto o in parte, ne dà immediata comunicazione al Concedente, descrivendo le cause che hanno determinato l'evento, il Servizio che non può essere prestato nonché i Servizi la cui erogazione subisce delle seppur parziali modifiche di qualsiasi tipo in conseguenza dell'/gli evento/i.

4. Il Responsabile del Procedimento può disporre la sospensione della fornitura del servizio, ove possibile dando preavviso scritto al Concessionario entro il termine non inferiore a 24 ore, compilando, se possibile con l'intervento del Concessionario o di suo legale rappresentante, il verbale di sospensione, con indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione delle prestazioni, degli effetti prodotti, dei rimedi e cautele da attivare nel più breve tempo possibile per la ripresa della fornitura del Servizio sospeso, dei mezzi e strumenti esistenti rimasti nei luoghi di svolgimento delle prestazioni contrattuali.

6. Nelle ipotesi di cui ai commi 1 qualora la sospensione ecceda i 30 giorni consecutivi decorrenti dalla data di inizio della sospensione, come risultante dal relativo verbale, il Concessionario può chiedere il riconoscimento dei costi incomprimibili regolarmente documentati ai sensi dell'art. 83 comma a). Qualora la sospensione, singolarmente o, nel caso di più eventi cumulativamente considerati, ecceda i 60 giorni comportando altresì l'Alterazione dell'Equilibrio Economico Finanziario, le parti possono avviare la procedura di cui all'articolo 86.

7 La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, il Responsabile del Procedimento redige il verbale di ripresa della fornitura del Servizio interessato dall'evento indicando, per ciascuno di essi, i nuovi termini contrattuali.

8. Nei casi di sospensione totale o parziale della fornitura del servizio disposta dal Concedente per cause non imputabili al Concessionario diverse da quelle di cui al comma 1, al Concessionario è dovuto un risarcimento quantificato sulla base dei criteri di cui all'articolo 20, comma 6, in quanto compatibili.

Art. 85 Equilibrio Economico Finanziario

1. Gli elementi che costituiscono i presupposti e le condizioni di base del piano Economico e Finanziario che concorrono a determinare l'Equilibrio Economico Finanziario sono:

- i costi del personale
- i costi delle derrate alimentari
- i costi di gestione e organizzazione amministrativa e informatica
- La durata della concessione
- il numero di pasti prodotti e fatturati durante la concessione

Art. 86. Riequilibrio Economico Finanziario

1. Le parti procedono alla revisione del Piano Economico Finanziario, ai sensi degli articoli 165, comma 6, e 182, comma 3, del Codice, qualora si riscontri un'alterazione dell'Equilibrio Economico Finanziario determinata da uno o più eventi di disequilibrio non riconducibili al Concessionario che diano luogo alla variazione di almeno uno degli indicatori di cui all'articolo 85 rispetto ai valori del Piano Economico Finanziario contrattuale, correnti alla data immediatamente precedente al verificarsi dei predetti eventi di disequilibrio. Si considerano eventi di disequilibrio esclusivamente i seguenti:

- a) l'entrata in vigore di norme legislative e regolamentari che incidono economicamente sui termini e sulle condizioni di realizzazione e gestione del servizio e del servizio ovvero sulle condizioni di pagamento del Corrispettivo e/o del Contributo e sul relativo regime tributario;
- b) i casi di sospensione di cui all'articolo 84 qualora il periodo di sospensione ecceda i 60 giorni;
- c) le cause di Forza Maggiore ai sensi dell'articolo 82;
- d) le modifiche al Contratto di cui all'articolo 83.

2. Nel caso in cui l'alterazione dell'Equilibrio Economico Finanziario risulti più favorevole per il Concessionario, la revisione del Piano Economico Finanziario è effettuata a vantaggio del Concedente. In tal caso, il Concedente dà comunicazione scritta al Concessionario, affinché avvii la procedura di revisione di cui al comma successivo.

3. Al verificarsi di uno degli eventi di cui al comma 1, il Concessionario, al fine di avviare la procedura di revisione del Piano Economico Finanziario, ne dà comunicazione scritta al Concedente, indicando con esattezza i presupposti che hanno determinato l'alterazione dell'Equilibrio Economico Finanziario e producendo la seguente documentazione dimostrativa:

- a) Piano Economico Finanziario in Disequilibrio;
- b) Piano Economico Finanziario Revisionato;
- c) relazione esplicativa del Piano Economico Finanziario Revisionato, che illustri tra l'altro le cause e i presupposti che hanno indotto alla richiesta di revisione e i maggiori oneri da esso derivanti;

Alla ricezione della predetta comunicazione, le parti avviano senza indugio la revisione del Piano Economico Finanziario.

4. La revisione del Piano Economico Finanziario è finalizzata a determinare il ripristino degli Indicatori di Equilibrio Economico Finanziario nei limiti di quanto necessario alla sola neutralizzazione degli effetti derivanti da uno o più degli eventi che hanno dato luogo alla revisione. La revisione deve, in ogni caso, garantire la permanenza dei rischi in capo al Concessionario.

5. In caso di mancato accordo sul Riequilibrio del Piano Economico Finanziario entro 60 giorni dall'avvio della comunicazione di cui ai commi 2 o 3, le parti demandano a un tavolo tecnico, composto da un rappresentante del Concedente, un rappresentante del Concessionario e un esperto di comprovata reputazione, indipendenza e competenza specifica di settore, scelto di comune accordo tra le parti medesime, per la formulazione della proposta di Riequilibrio Economico Finanziario. Il tavolo è convocato entro e non oltre 10 giorni. Ciascuna parte sostiene i costi del proprio rappresentante e al cinquanta per cento i costi dell'esperto scelto di comune accordo. In caso di mancata convocazione del tavolo tecnico ovvero di mancata definizione di una proposta di Riequilibrio condivisa dalle parti entro 60 giorni dalla convocazione del tavolo stesso, le parti possono recedere dal Contratto.

Art. 87 – Disdetta del contratto da parte della Ditta concessionaria

Qualora la Ditta concessionaria intenda disdire il contratto prima della naturale scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione concedente si riserva il diritto di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra ditta fino a naturale scadenza del contratto, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto alla Ditta concessionaria per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 88 – Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora la Ditta concessionaria non intenda accettare l'assegnazione della concessione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dalla Stazione concedente.

Art. 89 – Divieto di cessione del contratto

E' fatto espresso divieto di cessione totale o parziale del contratto, pena la risoluzione di diritto dello stesso e l'applicazione delle sanzioni previste nel presente Capitolato.

Art. 90 – Subappalto del servizio

La Ditta concessionaria è la sola personalmente responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, anche nel caso che, all'atto dell'offerta, abbia indicato la parte della concessione che intenda subappaltare.

Il servizio oggetto della presente concessione non può essere concesso totalmente in subappalto, pena la risoluzione del contratto e fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni oltre all'applicazione delle sanzioni previste nel presente Capitolato e delle più gravi sanzioni previste dalla legge. Ai sensi dell' art. 174 del D. Lgs. 50/2016, e successive modifiche ed integrazioni, la quota massima subappaltabile non deve essere superiore al 40% del valore della concessione;

E' fatto divieto di subappaltare, anche parzialmente, l'attività di ristorazione e di pulizia. Sono subappaltabili, nel rispetto dell'art. 174 del D. Lgs 50/2016, tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento della concessione, cioè i servizi accessori quali quello del trasporto, della gestione del sistema prenotazione pasti, di rendicontazione e riscossione delle tariffe, purché all'atto dell'offerta siano state indicate le parti del contratto di concessione che s'intendono subappaltare.

In caso di subappalto di parte del servizio è fatto obbligo alla Ditta concessionaria trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti di volta in volta corrisposti al subappaltatore, con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Il subappalto dovrà, in ogni caso, essere preventivamente autorizzato dalla Stazione concedente che provvederà dopo la presentazione di regolare contratto tra le parti (subappaltante e subappaltatore).

L'affidamento senza autorizzazione comporterà la risoluzione di diritto del contratto, l'incameramento totale della cauzione e la denuncia all'Autorità giudiziaria.

Art. 91 – Esecuzione in pendenza di stipula del contratto

Al fine di garantire la regolare attivazione del servizio nei termini previsti nel presente capitolato, la Stazione concedente potrà ordinare, ove necessario, alla Ditta concessionaria lo svolgimento della concessione in pendenza di successiva sottoscrizione del contratto ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D. Lgs. n. 50/2016, fermo restando l'obbligo di stipulare idonea polizza assicurativa R.C. prima dell'inizio del servizio ai sensi del successivo art. Art. 88 (Responsabilità – Danni).

In tal caso potrà farsi luogo alla liquidazione del corrispettivo spettante alla ditta sopra citata, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dall'art. 85 (Cauzione definitiva) del presente capitolato speciale di concessione.

Art. 92 – Modalità di pagamento

Il pagamento delle spettanze, di cui all'art. 11 comma 6 del presente Capitolato, alla Ditta concessionaria avviene, con provvedimento del Responsabile del servizio, dietro presentazione di regolari fatture mensili posticipate.

Le liquidazioni sono effettuate a mezzo di mandato, con bonifico bancario, entro il 60° (sessantesimo) giorno successivo a quello di acquisizione al protocollo della Stazione concedente di regolare fattura contenente, oltre a quanto già previsto all'art. 11 del presente Capitolato, anche il numero dei pasti forniti, suddivisi per plesso e per tipologia di utenza (alunni – personale assistenza/vigilanza). Ogni fattura deve far riferimento alle bolle di consegna che accompagnano le singole forniture, debitamente firmate dal personale della scuola all'uopo incaricato.

Al fine di procedere alla liquidazione della fattura relativa al mese di giugno, la Ditta concessionaria deve produrre unitamente alla documentazione sopra citata una rendicontazione generale del numero dei pasti forniti nel corso dell'anno scolastico di riferimento, suddivisi per plesso e per tipologia di utenza (alunni – personale assistenza/vigilanza).

Eventuali ritardi nel pagamento da parte della Stazione concedente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la Ditta concessionaria dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con il corrispettivo pattuito e liquidato s'intendono interamente compensati dalla Stazione concedente tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc. necessarie per la perfetta esecuzione della concessione, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il concessionario è tenuto ad inviare prima di ogni fatturazione la documentazione atta a verificare l'avvenuto versamento delle ritenute dei dipendenti utilizzati al fine della relativa verifica da parte di Comune di Negrar di Valpolicella.

Art. 93 – Cauzione definitiva

La Ditta risultata concessionaria costituirà, a garanzia delle obbligazioni dedotte dal presente contratto, una cauazione definitiva nella misura del 10% (dieci per cento) del valore complessivo del contratto. Essa dovrà essere versata prima dell'inizio del servizio e mantenuta integra per tutta la durata della concessione.

Il deposito cauzionale definitivo sarà svincolato e restituito al contraente soltanto alla scadenza della concessione, dopo che sia stato accertato il regolare adempimento degli obblighi contrattuali ed in assenza di cause ostative.

In caso di proroga della concessione ai sensi dell'art. 4 del presente capitolato speciale di concessione, anche la validità e l'operatività della cauazione definitiva dovranno essere prorogate.

La cauazione definitiva dovrà essere costituita, alternativamente, da fidejussione

bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

La cauzione definitiva dovrà prevedere espressamente la rinuncia del beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro quindici giorni dalla semplice richiesta della stazione appaltante. La stessa dovrà prevedere, altresì, l'inopponibilità dell'eccezione del mancato pagamento del premio e la sua validità ed efficacia sino alla comunicazione di svincolo da parte della Stazione concedente.

Nel caso di inadempienze, mancanze o omissioni da parte della Ditta concessionaria, la Stazione concedente avrà diritto di valersi di propria autorità della suddetta cauzione definitiva. La Ditta stessa dovrà reintegrare la cauzione medesima – nel termine che gli sarà prefissato – qualora la Stazione concedente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, ivi comprese quelle inerenti gli aspetti retributivi e contributivi del personale dipendente, e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più alla Ditta concessionaria rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

Art. 94 – Responsabilità

La Ditta concessionaria è sempre responsabile, sia verso la Stazione concedente che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. La Ditta concessionaria si obbliga a mantenere indenne e sollevare la Stazione concedente da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati, derivanti dalla gestione e dall'esecuzione del servizio.

Durante l'esecuzione del contratto, la Ditta concessionaria è responsabile, altresì, per danni derivanti dall'operato del personale impiegato nel servizio. Essa pertanto dovrà vigilare ed adottare tutti i provvedimenti e gli accorgimenti preventivi nonché le cautele necessarie affinché le prestazioni del personale, in tutte le fasi di svolgimento del servizio, si svolgano in condizioni di sicurezza.

La Ditta concessionaria sarà comunque tenuta a risarcire la Stazione concedente del danno causato da ogni inadempimento alle obbligazioni derivanti dall'esecuzione del contratto, ogniqualvolta venga accertato che tale danno si sia verificato in violazione alle direttive impartite dalla Stazione concedente sessa.

Art. 95 – Penalità

La Ditta concessionaria, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e di regolamento che riguardano il servizio stesso. Essa è responsabile verso la Stazione concedente dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero di quanti con essa collaborano.

La Stazione concedente, previa contestazione dell'addebito alla Ditta concessionaria, applica le seguenti penalità – ferme restando le ipotesi di risoluzione del contratto e le più gravi sanzioni previste per legge – nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato:

INFRAZIONE	PENALE	
	Minimo	Massimo
Mancato rispetto delle prescrizioni normative in materia di: - qualità nutrizionali ed igieniche dei prodotti alimentari utilizzati (con particolare riferimento alle disposizioni legislative impartite dalla Regione Veneto in materia di consumo di alimenti nelle mense scolastiche - L.R. 6/2002). - di igiene della produzione e della distribuzione delle sostanze alimentari e più in generale in materia di qualità del servizio.	€ 1.000,00	€ 2.000,00
	L'entità viene commisurata sulla base della tipologia di pietanza e della reiterazione dell'infrazione.	
Mancato o irregolare utilizzo di prodotti certificati	€ 500,00	€ 2.000,00
	L'entità viene commisurata sulla base della tipologia di prodotto/pietanza e della reiterazione dell'infrazione.	
Mancato rispetto del menù previsto	€ 500,00	€ 2.000,00
	L'entità viene commisurata sulla base della tipologia di prodotto/pietanza non conformi e della reiterazione dell'infrazione.	
Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia	€ 500,00	€ 2.000,00
	L'entità viene commisurata sulla base della gravità del fatto e della reiterazione dell'infrazione.	
Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa in materia	€ 500,00	€ 2.000,00
	L'entità viene commisurata sulla base della gravità del fatto e della reiterazione dell'infrazione.	
Prodotto non preparato conformemente alle buone tecniche di cottura	€ 500,00	€ 2.000,00
	L'entità viene commisurata sulla base della gravità del fatto e della reiterazione dell'infrazione.	
Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie *NB	€ 1.000,00	€ 3.000,00
	Timbro e firma	Titolare/Legale rappresentante

	L'entità viene commisurata sulla base della gravità del fatto e della reiterazione dell'infrazione.	
Mancata rispondenza alle grammature dei cibi	€ 500,00 x il numero dei pasti ordinati	€ 1.500,00 x il numero dei pasti ordinati
	L'entità viene commisurata sulla base della tipologia di pietanza e della reiterazione dell'infrazione.	
Mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati rispetto a quelli richiesti	€ 500,00	€ 1.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base dell'eventuale reintegrazione, anche con pasti sostitutivi, del tempo in cui la stessa è avvenuta e della reiterazione dell'infrazione.	
Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di mensa scolastica	€ 1.000,00	€ 3.000,00
	L'entità viene commisurata sulla base dell'eventuale reintegrazione, anche con pasti sostitutivi, del tempo in cui la stessa è avvenuta e della reiterazione dell'infrazione.	
Mancata rispondenza dei menù alla tabella dietetica approvata	€ 500,00	€ 1.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della reiterazione dell'infrazione.	
Mancato rispetto delle temperature di sicurezza	€ 500,00	€ 1.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della reiterazione dell'infrazione.	
Mancato fornitura del materiale a perdere, interamente realizzato in plastica riciclabile, per la consumazione dei pasti	€ 500,00	€ 1.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della quantità del materiale mancante e della reiterazione dell'infrazione.	
Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	€ 500,00	€ 1.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della reiterazione dell'infrazione.	
Ritardo nella consegna dei pasti rispetto agli orari concordati e mancato rispetto del Piano di Trasporto offerto in sede di gara	€ 500,00	€ 1.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base dell'entità del ritardo e della reiterazione dell'infrazione.	
Utilizzo di attrezzature o strumentazioni non conformi alla vigente normativa	€ 500,00	€ 1.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della reiterazione dell'infrazione.	
Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale	€ 1.000,00	€ 2.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della reiterazione dell'infrazione	

Ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate e nei pasti preparati e consegnati nelle singole sedi di ristorazione	€ 1.000,00	€ 2.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della natura del corpo estraneo e della sua pericolosità a livello di sicurezza della salute degli utenti nonchè della reiterazione dell'infrazione	
Ritrovamento di parassiti nelle derrate e nei pasti preparati e consegnati nelle singole sedi di ristorazione	€ 1.000,00	€ 2.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della gravità del fatto e della reiterazione dell'infrazione.	
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione	€ 1.000,00	€ 2.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della gravità del fatto e della reiterazione dell'infrazione.	
Mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino delle attrezzature, degli utensili, dei veicoli e dei locali adibiti alla ristorazione	€ 500,00	€ 1.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della gravità del fatto e della reiterazione dell'infrazione.	
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 1.000,00	€ 2.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della gravità del fatto e della reiterazione dell'infrazione.	
Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti	€ 500,00	€ 1.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della gravità del fatto e della reiterazione dell'infrazione.	
Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale della ditta	€ 500,00	€ 1.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della gravità del fatto e della reiterazione dell'infrazione.	
Temperature dei pasti non conforme alle normative vigenti	€ 1.000,00	€ 2.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della gravità del fatto e della reiterazione dell'infrazione.	
Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti	€ 500,00	€ 1.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della gravità del fatto e della reiterazione dell'infrazione.	
Mancato o non corretto prelievo della campionatura del pasto	€ 500,00	€ 1.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della reiterazione dell'infrazione.	

Errata somministrazione di diete speciali	€ 1.000,00	€ 2.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della gravità del fatto e della reiterazione dell'infrazione.	
Mancato rispetto delle norme del capitolato in tema di sostituzione del personale della ditta e della Stazione concedente	€ 500,00	€ 1.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della reiterazione dell'infrazione.	
Per ogni giorno di ritardo nella riparazione delle attrezzature e utensili	€ 200,00	€ 300,00
	L'entità viene commisurata sulla base della reiterazione dell'infrazione.	
Per ogni giorno di ritardo nella sostituzione delle attrezzature e utensili	€ 200,00	€ 300,00
	L'entità viene commisurata sulla base della gravità del fatto e della reiterazione dell'infrazione.	
In caso di modifiche non autorizzate dalla Stazione concedente nel subappalto	€ 500,00	€ 2.500,00
	L'entità viene commisurata sulla base della reiterazione dell'infrazione.	

In ogni altro caso in cui si verificano manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili alla Ditta concessionaria, derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle disposizioni contenute nel presente capitolato e nel contratto di concessione, ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atti amministrativi in materia la penalità è prevista nella misura compresa, secondo la gravità del fatto, tra un minimo di € 250,00 ed un massimo di € 1.500,00 a contestazione.

Ai fini dell'applicazione delle penalità suddette, la Stazione concedente procede alla contestazione dell'addebito nei confronti della Ditta concessionaria per iscritto ed a mezzo lettera raccomandata A.R..

Entro il termine di giorni 10 (dieci) dal ricevimento della contestazione, la Ditta concessionaria potrà presentare le proprie controdeduzioni.

Le sanzioni suddette, una volta deliberate, sono detratte dalla fattura emessa successivamente all'adozione del provvedimento amministrativo.

***:NB: Per quanto attiene alle Diete speciali a carattere sanitario autorizzate previa acquisizione di specifico certificato medico, i controlli da parte degli organismi competenti saranno particolarmente approfonditi ed eventuali irregolarità nella gestione di tali Diete, configurandosi come rischio per la salute degli alunni utenti interessati, potranno comportare fino all'immediata sospensione della concessione da parte della Stazione concedente.**

Art. 96 – Responsabilità – Danni

La Ditta concessionaria assume, senza riserva o eccezione alcuna, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse

derivassero alla Stazione concedente o a terzi, persone o cose, esonerando, pertanto, la Stazione concedente stessa da ogni e qualsiasi responsabilità a riguardo e sollevandola da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che potesse eventualmente essere intentata nei suoi confronti.

La Ditta concessionaria è, quindi, tenuta a stipulare idoneo contratto di assicurazione di responsabilità civile verso terzi e dipendenti con massimale non inferiore a:
RCT: Euro 2.500.000,00=(duemilionicinquecento/00) per sinistro
RCO: Euro 2.500.000,00 per sinistro con il limite di Euro 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona danneggiata.

La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia, compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande.

In detta polizza, dovrà inoltre essere prevista la qualifica di terzo alla Stazione concedente.

Tale polizza dovrà essere obbligatoriamente presentata 30 giorni prima dell'inizio del servizio, pena la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 97 – Imposte, tasse e vincoli contrattuali

La sottoscrizione del contratto (redatto in forma pubblica-amministrativa) equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza, da parte della Ditta concessionaria, di tutta la documentazione oggetto della presente concessione nonché delle leggi e disposizioni nazionali, regionali, provinciali e comunali in materia. Sono a carico della Ditta stessa – senza diritto di rivalsa – tutte le spese di contratto, le spese ed i diritti di rogito, di segretaria, di bollo, di registrazione, ecc., nessuna esclusa.

La Stazione concedente trasmetterà ogni e qualsivoglia comunicazione relativa alla concessione del servizio di cui al presente capitolato presso la sede legale della Ditta concessionaria. È fatto obbligo alla Ditta stessa di comunicare ogni variazione della sede legale – come anche qualsiasi variazione che possa direttamente o indirettamente riguardare la presente concessione – entro giorni 5 (cinque) naturali e consecutivi, dalla data di intervenuta variazione.

Art. 98 – Controversie

Tutte le eventuali controversie e questioni in genere che dovessero insorgere tra la Stazione concedente la Ditta concessionaria, sia durante il periodo della concessione, sia al termine del medesimo, quale ne sia la natura (tecnica, amministrativa, ecc.) in relazione a tutto quanto previsto dal presente capitolato e nel contratto di concessione, nessuna esclusa né eccettuata, che non si siano potute definire mediante accordo bonario, sono deferite alla competenza del giudice del luogo dove il contratto è stato stipulato.

Art. 99 – Oneri a carico della Ditta concessionaria

Tutte le spese, i costi e gli oneri diretti ed indiretti, inerenti e conseguenti, connessi e presupposti all'esecuzione ed all'espletamento del servizio oggetto della concessione (e di cui al presente capitolato) sono in ogni caso ad esclusivo carico della Ditta concessionaria e, quindi, compresi nel prezzo/corrispettivo della concessione.

Art. 100 – Vincoli derivanti dall'aggiudicazione

L'aggiudicazione provvisoria non è immediatamente impegnativa per la Stazione concedente ed il contratto sarà stipulato solo dopo l'intervenuta aggiudicazione definitiva che potrà avvenire solo ed esclusivamente qualora sia stato accertato positivamente in capo alla ditta aggiudicataria il possesso di tutti i requisiti dichiarati per la partecipazione alla gara e la stessa abbia prodotto regolarmente tutta la documentazione prevista dal Bando di gara e dal presente Capitolato speciale di concessione.

A tal fine – e comunque entro 20 (venti) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione della Stazione concedente – la ditta concessionaria dovrà presentare i documenti atti a dimostrare la veridicità delle dichiarazioni contenute nella domanda di ammissione alla gara e in tutta la modulistica allegata – ad eccezione di quelli che la Pubblica Amministrazione è tenuta ad acquisire d'ufficio ai sensi del D.P.R. nr. 445/2000.

Nel caso in cui emergano elementi ostativi alla stipulazione contrattuale, si provvederà alla revoca dell'aggiudicazione ed agli adempimenti consequenziali, tra i quali l'escussione della cauzione provvisoria, nonché alla nuova aggiudicazione alla ditta utilmente classificatasi in graduatoria ed, in caso di false dichiarazioni, alla segnalazione alle competenti Autorità Giudiziarie

Prima della sottoscrizione del contratto – e comunque entro 20 (venti) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione definitiva – la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere:

- a) cauzione definitiva ai sensi dell'art. 85 (Cauzione definitiva);
- b) l'elenco contenente i nominativi del personale impiegato per l'espletamento del servizio con relativo documento di identità in corso di validità.
- c) comunicare il nominativo del Responsabile del servizio;
- d) ogni eventuale altra documentazione ritenuta utile e necessaria dalla Stazione concedente per la sottoscrizione del contratto.

La mancata presentazione, nei tempi e nei modi stabiliti dalla Stazione concedente, della documentazione di cui al precedente comma, determina la revoca dell'aggiudicazione e l'incameramento della cauzione provvisoria, ferma restando ogni altra azione risarcitoria.

Nel caso in cui l'aggiudicatario abbia presentato in sede di gara l'impegno alla disponibilità di un Centro Cottura entro i 40 Km dalla sede del Municipio di Negrar di Valpolicella dovrà:

- risultare nel pieno possesso dell'immobile da adibire a Centro Cottura entro il 01.08.2021;
- ottenere entro il 01.08.2021 tutte le autorizzazioni sanitarie e inerenti l'agibilità e la sicurezza necessarie all'inizio dell'attività di ristorazione scolastica.

La mancanza dell'osservanza delle predette scadenze comporta la risoluzione del contratto che nel frattempo l'aggiudicatario avrà sottoscritto con la Stazione concedente e l'aggiudicazione alla ditta seconda in graduatoria.

Ogni e qualsiasi variazione di quanto contenuto nei suddetti documenti dovrà essere tempestivamente (e, comunque, entro giorni cinque, naturali e consecutivi, dalla data della variazione) comunicata alla Stazione concedente.

Art. 101– Elezione di domicilio

La Ditta concessionaria dovrà eleggere il proprio domicilio a cui far riferimento per ogni e qualsiasi comunicazione inerente il presente contratto presso la Sede legale del Comune di Negrar di Valpolicella

Art. 102 – Applicazione disposizioni contrattuali

I termini e le comminatorie contenuti nel presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per la Stazione concedente della costituzione in mora della Ditta concessionaria.

Art. 103 – Riservatezza delle informazioni

Stazione concedente

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” (di seguito Codice),e del successivo Regolamento UE n. 679/2016 la Stazione concedente fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali alla stessa forniti:

Finalità del trattamento

- i dati acquisiti forniti dalla ditte concorrenti vengono acquisiti dalla Stazione concedente per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara di concessione;
- i dati forniti dalla Ditta concessionaria vengono acquisiti dalla Stazione concedente ai fini della sottoscrizione del contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso;
- tutti i dati in questo senso acquisiti dalla Stazione concedente potranno essere dalla stessa trattati anche per fini di studio e statistici.

Natura del conferimento

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa. Il rifiuto, tuttavia, di fornire i dati richiesti dalla Stazione concedente potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara d'appalto o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione.

Dati sensibili e giudiziari

Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili" e "giudiziari", ai sensi dell'art. 4, comma 1, lettera d) ed e) del D.Lgs. 196/2003 e del successivo Regolamento UE n. 679/2016.

Modalità di trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato dalla Stazione concedente in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e di atti amministrativi in materia.

Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati

I dati forniti potranno essere comunicati:

- al personale della Stazione concedente che cura il procedimento di gara o a quello in forza al Comune di Negrar di Valpolicella per gli adempimenti inerenti e conseguenti la sottoscrizione del contratto di concessione;
- a collaboratori autonomi, professionisti o consulenti che prestino attività di consulenza od assistenza alla Stazione concedente o agli uffici comunali preposti in ordine al procedimento di gara o per studi di settore o per fini statistici;
- ai soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte della Commissione di gara;
- ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dalla L. 241/1990.

I dati conferiti dai concorrenti, trattati in forma anonima, nonché il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il presso di aggiudicazione della fornitura, potranno essere diffusi tramite il sito internet della Stazione concedente.

Diritti del concorrente interessato

Al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 e del successivo Regolamento UE 679/2016.

Titolare del trattamento

Titolare del trattamento è il Comune di Negrar di Valpolicella – Piazza Vittorio Emanuele II,37 - 37024 Negrar di Valpolicella (VR).

Responsabile del trattamento dei dati è il Sindaco Roberto Grison.

Incaricata del trattamento è la Responsabile del Settore del Cittadino P.O. Dott.ssa Gianna Marin.

Consenso del concorrente interessato

Acquisite, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e del successivo Regolamento UE 679/2016, le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del contratto di concessione, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito.

Il concorrente potrà specificare nelle premesse dell'Offerta Tecnica (busta B) se e

quale parte della documentazione presentata ritiene coperta da riservatezza con riferimento a marchi, Know-how, brevetti, ecc. In tal caso la Stazione concedente non consentirà l'accesso a tale documentazione in caso di richiesta dei concorrenti. Sulla restante documentazione, la Stazione concedente consentirà l'accesso ma non l'estrazione di copia.

Ditta concessionaria

La Ditta concessionaria dovrà trattare i dati e custodirli nel rispetto della massima riservatezza, con cura e diligenza, secondo le disposizioni del sopra citato Codice in materia di protezione dei dati personali. Il trattamento dei dati conferiti dovrà avvenire con logiche strettamente correlate alle finalità del servizio e con modalità che garantiscano la sicurezza e la riservatezza dei dati medesimi, attraverso l'adozione di misure idonee ad impedirne l'alterazione, la cancellazione, la distruzione, l'accesso non autorizzato o il trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

TITOLO XIII

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 104 – Rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si rinvia alla vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di servizi per la ristorazione collettiva e scolastica, con particolare riferimento alle disposizioni – per quanto applicabili – contenute nella deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 3642/2004 e alle successive Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica emanate con Decreto della Regione Veneto 475 del 25 ottobre 2008 successive modifiche ed integrazioni.