



COMUNE DI CARRÈ

Piazza IV Novembre, 5 – 36010 Carrè (VI)
C.F. e P. IVA n. 00249160243

Tel. 0445/893045
www.comune.carre.vi.it

e-mail info@comune.carre.vi.it
PEC carre.vi@cert.ip-veneto.net



**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE
PRIMARIE “G. PASCOLI” DI CARRE’ E “N. REZZARA” DI CHIUPPANO
PER L’A.S. 2025/2026, RINNOVABILE PER UN ULTERIORE ANNO
SCOLASTICO**

SOMMARIO

Articolo n. 1 - Oggetto della concessione

Articolo n. 2 - Condizioni per l'effettuazione del servizio

Articolo n. 3 - Caratteristiche merceologiche dei prodotti

3.1 - Menù, tabelle dietetiche e modalità di preparazione dei pasti

3.2 - Menù alternativi, diete in bianco o speciali

3.3 - Requisiti degli alimenti

Articolo n. 4 - Caratteristiche del materiale fornito

Articolo n. 5 - Norme e modalità del trasporto dei pasti

Articolo n. 6 - Campionatura rappresentativa del pasto

Articolo n. 7 - Distribuzione dei pasti e riordino

Articolo n. 8 - Durata della concessione

Articolo n. 9 – Ritardi nelle consegne

Articolo n. 10 - Indicazione dei prezzi/offerte

Articolo n. 11 – Ubicazione del centro di cottura

Articolo n. 12 - Visite e verifiche del servizio

12.1 – Procedure di autocontrollo

12.2 - Visite e verifiche da parte del Comune e dell'ULSS

12.3 – Commissione per il controllo mensa

Articolo n. 13 – Norme igienico sanitarie per il personale addetto

Articolo n. 14 - Personale

Articolo n. 15 – Corrispettivo della concessione

Articolo n. 16 - Gestione informatizzata dei buoni pasto

Articolo n. 17 – Cessione del contratto

Articolo n. 18 - Cauzione e assicurazioni

Articolo n. 19 – Responsabilità del concessionario

Articolo n. 20 - Contenzioso/controversie giudiziarie

Articolo n. 21 - Penalità

Articolo n. 22 –Risoluzione del contratto

Articolo n. 23 – Recesso dal contratto

Articolo n. 24 – Norme generali

Articolo n. 25 – Trattamento dei dati personali

Articolo n. 26 - Tracciabilità

Articolo n. 27 - Codice di Comportamento

Articolo n. 1
Oggetto della concessione

Il presente capitolato disciplina il rapporto di concessione del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni e gli insegnanti delle Scuole Primarie “G. Pascoli” di Carré e “N. Rezzara” di Chiuppano, nelle seguenti diverse fasi: approvvigionamento delle materie prime, preparazione dei pasti, trasporto e consegna pasti con legume "fresco-caldo", approntamento dei tavoli con fornitura del materiale necessario ad assicurare il servizio, scodellamento, riassetto dei tavoli e gestione dei rifiuti.

La concessione riguarda altresì la gestione di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, nonché per l'iscrizione al servizio e la riscossione delle tariffe a carico dell'utenza e la gestione degli insoluti.

La fornitura e la distribuzione dei pasti, stimati in circa 11.390 (undicimilatrecentonovanta) annui avverrà come segue:

Scuola	Indirizzo	Giorni di erogazione servizio (non vincolanti)	Numero presunto giornaliero di utenti	Totale presunto pasti annuo
Primaria “G. Pascoli” di Carré	via Compans n. 9, 36010 Carré (VI)	martedì e giovedì (salvo variazioni deliberate dalla scuola)	Martedì: 124 Giovedì: 97	7.514
Primaria “N. Rezzara” di Chiuppano	via XXV Aprile n. 1, 36010 Chiuppano (VI)	martedì e giovedì (salvo variazioni deliberate dalla scuola)	Martedì: 48 Giovedì: 66	3.876
				11.390

Si specifica che il numero presunto dei pasti è stato calcolato sulla base dei pasti consumati nell'ultimo anno scolastico, tenendo conto dell'art. 1, commi 329-330 della L. 234/2021, in base a cui, per le classi quarte e quinte elementari, è stata disposta l'aggiunta di un rientro pomeridiano ulteriore rispetto a quello monosettimanale già previsto per le altre classi. La distribuzione delle classi delle giornate di rientro indicate - e quindi del numero di studenti che fruiranno del servizio in ciascuna giornata - è provvisoria: quella definitiva verrà esplicitata in prossimità dell'inizio del servizio.

Gli orari relativi al funzionamento della mensa scolastica saranno comunicati dal Comune in accordo con la dirigenza scolastica prima dell'inizio del Servizio previsto annualmente.

Articolo n. 2
Condizioni per l'effettuazione del servizio

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

- il pasto dovrà essere preparato e confezionato in multiporzione; esso dovrà essere composto da primo, secondo, contorno, pane, dessert (preferibilmente frutta fresca e in subordine yogurt, budino, torta);
- il cibo dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali;
- dovranno essere forniti, per ogni pasto e per ciascun utente, una tovaglietta, un tovagliolo in cellulosa, le stoviglie e le posate a perdere (monouso compostabili e biodegradabili). Le posate dovranno essere del tipo non soggetto a spezzatura ed idoneo al taglio della carne;
- dovranno essere fornite apposite caraffe per la distribuzione dell'acqua e bicchieri a perdere per ciascun studente (anche questi monouso compostabili e biodegradabili);
- tutto il materiale a perdere dovrà essere fornito in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti;
- la distribuzione dei pasti, l'approntamento e lo sbarazzo dei tavoli, il ritiro dei contenitori e la sanificazione debbono essere effettuati mediante personale idoneo;

- è a carico del concessionario la fornitura dei prodotti di consumo per la pulizia, la disinfezione e la sanificazione di tavoli e sedie al termine della consumazione del pasto (es. detersivi e detergenti vari, sacchi, ecc.);
- è altresì a carico del concessionario la raccolta e gestione dei rifiuti.

La concessionaria è tenuta, se necessario, a fornire i carrelli termici per mantenere i pasti alla temperatura ideale e scaldapiatti per la distribuzione.

Dovrà, inoltre, essere curata l'effettuazione delle seguenti operazioni:

- a) prenotazione dei pasti;
- b) introito del costo del pasto direttamente dagli utenti;
- c) registrazione quotidiana, con riepilogo mensile, dei pasti consumati nel plesso scolastico, suddivisi per categorie di utenti (studenti/insegnanti) da inviare in copia al Comune anche tramite supporto informatico.

Nel caso utenti insolventi, la concessionaria è tenuta ad effettuare due solleciti secondo tempistiche e modalità da concordare preventivamente con l'Ente, che dovranno comunque essere conformi a quanto previsto dalla Legge. Decorso inutilmente il tempo previsto nei solleciti, previa comunicazione all'Ente e al Dirigente Scolastico, il pasto sarà sospeso fino al pagamento del debito, salvo diversa indicazione da parte del Comune interessato. Sarà la concessionaria ad informare preventivamente l'utenza di quanto sopra indicato.

Articolo n. 3

Caratteristiche merceologiche dei prodotti

3.1 Menù, tabelle dietetiche e modalità di preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere confezionati nelle quantità e qualità previste dal menù che sarà predisposto da un dietista incaricato dal concessionario e dovrà essere approvato ed autorizzato da parte dell'azienda ULSS 7 Pedemontana. Il menù dovrà rispondere, per caratteristiche e requisiti, alle indicazioni dietetiche impartite dalla stessa Ulss, utilizzando prodotti di prima scelta e qualità e prediligendo la dieta mediterranea.

Dovrà essere garantito un adeguato apporto calorico e nutrizionale in rapporto all'età degli alunni, nel rispetto delle linee guida emanate dall'Istituto Nazionale della Nutrizione, nonché delle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica della Regione Veneto (D.G.R. n. 161 del 22/02/2022 e ss.mm.ii.), della L.R. 6/2002 "*Norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali, nei luoghi di cura e assistenza*" e del Ricettario per le strutture scolastiche della Regione Veneto – Piano Regionale Veneto 2014-2018 ai quali si rinvia integralmente e che si intendono richiamate per intero nel presente capitolato. Anche le grammature dovranno rispettare la normativa in materia.

La prenotazione del pasto da parte dell'utenza avverrà in base ad un menù primavera-estate/autunno-inverno strutturato nel modo seguente:

- ogni pasto fornito dovrà comprendere primo, secondo, contorno, pane e dessert (preferibilmente frutta fresca e in subordine yogurt, budino, torta) con acqua.

Il menù dovrà essere strutturato su almeno 4 settimane a rotazione, assicurando agli alunni una certa variabilità nelle pietanze. Una copia del menù adottato dovrà essere distribuita ad ogni utente a cura del concessionario o quantomeno essere messo a disposizione per le famiglie nel portale dedicato. Esso inoltre dovrà essere esposto nelle bacheche del plesso scolastico in cui viene somministrato.

L'amministrazione concedente si riserva la facoltà di rivedere la struttura dei pasti in corso di contratto con conseguente revisione ed adeguamento dei prezzi.

Le materie prime devono essere di qualità ottima o extra. Devono essere preferiti, in generale, prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative (con minor utilizzo possibile di additivi o assenza di sostanze indesiderabili) e di prodotti di provenienza nazionale, nonché prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta). Non possono essere utilizzati prodotti derivanti da OGM o che contengano OGM.

Per quanto non esplicitamente indicato nel presente capitolato in materia di preparazione dei pasti si rinvia integralmente alle linee guida di cui alla D.G.R. n. 161 del 22/02/2022 e ss.mm.ii. ed alle altre leggi vigenti in materia.

La concessionaria affidataria deve fornire i pasti anche per gli insegnanti dei plessi per i quali viene espletata la gara. I relativi costi restano in capo all'Amministrazione Comunale.

3.2 Menù alternativi, diete in bianco o speciali

Il concessionario dovrà realizzare delle diete speciali per gli utenti con allergie o/e intolleranze alimentari, o affetti da malattie del metabolismo. I genitori dei bambini che necessitano di una dieta speciale per motivi di salute dovranno, anche attraverso la scuola, allegare alla richiesta il certificato medico secondo il protocollo dettato dalle linee guida regionali e inviarla al concessionario e all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione termosigillate, contrassegnate dal nome del plesso scolastico e dalle iniziali dell'utente cui è destinata per essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti. La dieta speciale sarà predisposta dal dietista incaricato del concessionario e successivamente comunicata da parte dello stesso al Comune, all'Aulss e alla famiglia.

Le sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono ammesse previa richiesta sottoscritta dai genitori che avrà validità annuale. Il concessionario predisporrà apposito menù (alternativo) per quanto possibile simile al menù giornaliero, assicurando un adeguato apporto nutrizionale e varietà delle pietanze proposte, in un'ottica di salvaguardia del rilevante ruolo socializzante ed educativo della condivisione del momento del consumo del pasto.

In caso di indisposizione dell'utente, che ne fa richiesta entro le 9 del mattino dello stesso giorno (con modalità che verranno comunicate all'aggiudicatario), il concessionario dovrà assicurare una dieta leggera costituita da: pasta o riso in bianco conditi con olio di oliva extra vergine, o minestra in brodo vegetale, formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o, in alternativa, da carni bianche a vapore con carote e patate lesse. Tale dieta può essere richiesta per un massimo di tre giorni consecutivi oltre i quali sarà necessario presentare, da parte dell'utente, la certificazione medica.

3.3 Requisiti degli alimenti

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologia degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto indicato nelle "Schede prodotto" delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" approvate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22/02/2022.

Come previsto dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, nell'esecuzione del presente contratto dovranno essere rispettati i Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, con particolare riguardo a quanto previsto nella sezione C "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asilo nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado).

Va garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali**: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di iniziative *multistakeholder* quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A al medesimo decreto, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- **carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative “*benessere animale in allevamento*”, “*alimentazione priva di additivi antibiotici*”, o a marchio DOP o IGP o “*prodotto di montagna*”;
- **carne suina**: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “*benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione*” e “*allevamento senza antibiotici*”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
- **Carne avicola**: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante “*Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame*” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “*allevamento senza antibiotici*”, allevamento “*rurale in libertà*” (*free range*) o “*rurali all'aperto*”. Le informazioni “*senza antibiotici*”, “*rurale in libertà*” o “*rurale all'aperto*” devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Non è consentita la somministrazione di “*carne ricomposta*”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)**: i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli *stock* classificati “*in pericolo critico*”, “*in pericolo*”, “*vulnerabile*” e “*quasi minacciata*” dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da “*allevamento in valle*”. Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di “*pesce ricomposto*” né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi**: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “*di montagna*” in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

- **Latte e yogurt**: biologico.
- **Olio**: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole e' ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro**: almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- **Succhi di frutta o nettari di frutta**: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri";
- **Acqua**: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

Per alimento biologico si intende quel prodotto derivato da metodi di produzioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n. 834/2007, Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 464/2020. Deve essere garantita la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

I prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE 510/2006 e CE 1898/2006, con successive modificazioni e devono essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il marchio "prodotti di montagna" deve essere utilizzato in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

Sarà possibile la verifica delle specifiche su base documentale ed *in situ*. L'aggiudicatario dovrà fornire formale comunicazione via mail in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto sulle informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte.

Il Comune potrà richiedere al concessionario la documentazione che ne attesti le percentuali richieste dal presente articolo e quelle eventualmente offerte in sede di gara, in ogni caso e per tutti i prodotti elencati in tabella impiegati nella produzione dei pasti previsti a menù.

Articolo n. 4 **Caratteristiche del materiale fornito**

I pasti vengono forniti in contenitori multiporzione conformi a quanto prescritto dalla normativa.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox.

Le stoviglie (piatti, posate e bicchieri) dovranno essere a perdere ed in materiale biodegradabile e/o compostabile, del tipo non soggetto a spezzatura ed idoneo al taglio della carne. Esse dovranno essere fornite per gli alunni in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Dovranno essere fornite anche idonee caraffe per la distribuzione dell'acqua; ciò a meno che, in accordo con il Dirigente Scolastico, non venga previsto l'onere, a carico di ciascun studente, di dotarsi di una propria borraccia per bere.

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

Al plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino nonché il formaggio grattugiato.

Articolo n. 5 **Norme e modalità del trasporto dei pasti**

La concessionaria sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso il plesso scolastico, depositandoli nel locale destinato a mensa.

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

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di 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°. Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I mezzi utilizzati devono essere idonei al servizio (dovranno essere muniti di idonea attestazione, chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile, e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti) ed in numero sufficiente da consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori debitamente chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in quelli termici, dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto. Tutti i contenitori ed i carrelli eventualmente utilizzati devono essere sanificati e presentarsi puliti, senza residui di cibo, e/o cattivi odori.

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

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione della scuola e/o dell'Ente, il concessionario deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

Inoltre, la stessa concessionaria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al termine del consumo.

Articolo n. 6

Campionatura rappresentativa del pasto

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

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0° C, + 4° C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "*Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data della produzione*".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Articolo n. 7

Distribuzione dei pasti e riordino

La distribuzione del pasto dovrà avvenire con il sistema self-service.

Il concessionario dovrà prevedere le seguenti operazioni:

- 1) Preparazione dei tavoli: consiste nel posizionamento di tovaglie, bicchieri, posate, piatti, caraffe (laddove non si preveda la borraccia a carico di ciascun utente), pane e quant'altro necessario per il consumo dei pasti;
- 2) Scodellamento: prima della distribuzione, la pasta o il riso dovranno essere unite alle salse/brodi veicolati che si trovano in contenitori separati. La distribuzione delle porzioni dovrà rispettare le norme igieniche e di sicurezza legislativamente previste;
- 3) Pulizia e riordino dopo il pasto: a conclusione delle operazioni di distribuzione dei pasti il personale addetto dovrà provvedere allo sgombero e alla pulizia e sanificazione di tavoli, superfici d'appoggio, banconi, arredi dei refettori. Il Concessionario dovrà provvedere al lavaggio dei contenitori, lavaggio e asciugatura caraffe (se previste), cestini e utensili vari utilizzati per la distribuzione e per la consumazione dei pasti da parte dell'utenza. La pulizia e la sanificazione devono avvenire tramite l'utilizzo di detergenti e disinfettanti rispondenti alle normative vigenti e a basso impatto ambientale. I detersivi, i prodotti di pulizia e di sanificazione sono a carico del Concessionario e vanno conservati in un apposito spazio non accessibile ai bambini.

Articolo n. 8 **Durata della concessione**

La concessione del servizio di refezione avrà durata per l'a.s. 2025/2026, con l'esclusione dei giorni, pur previsti dal calendario scolastico, nei quali le lezioni sono sospese per qualsiasi ragione.

L'Amministrazione procedente si riserva la possibilità di procedere al rinnovo dell'affidamento per l'ulteriore a.s. 2026/2027.

Sarà onere della concessionaria munirsi del calendario scolastico fissato annualmente dal competente Assessorato della Regione Veneto e recepito con eventuali modifiche dall'Istituto Comprensivo.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvisata dall'autorità scolastica almeno 24 ore prima. In ogni caso, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della concessionaria, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ente concedente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente concedente e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S. competente. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i predetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla concessionaria.

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

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione concedente di sopprimere il servizio di refezione scolastica *in toto* o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Articolo n. 9 **Ritardi nelle consegne**

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

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

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'articolo 19 del presente capitolato.

Articolo n. 10 **Indicazione dei prezzi/offerte**

Nell'offerta il prezzo per pasto dovrà essere indicato al netto dell'IVA.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Il numero dei pasti di cui all'art. 1 del presente capitolato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione concedente. Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli accorpamenti scolastici.

Il prezzo unitario del pasto, da intendersi quale costo/pasto comprensivo di ogni voce oggetto della concessione è di € 5,50 (euro sei virgola/cinquanta), IVA esclusa, così composto:

- € 5,447 costo del pasto;
- € 0,003 costi di sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non comprimibili;
- € 0,05 per costi di sicurezza ordinari, non comprimibili.

Articolo n. 11 **Ubicazione del centro di cottura**

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento. Di conseguenza, il concessionario dovrà avere o impegnarsi a stabilire, prima dell'avvio del servizio, il proprio centro di cottura in una località distante non più di 25 chilometri dai plessi da servire.

Articolo n. 12 **Visite e verifiche del servizio**

12.1 Procedure di autocontrollo

Il concessionario è responsabile della definizione ed applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal D.Lgs. 193/2007 e dal Regolamento CE n° 852/2004. In particolare, nell'ambito delle procedure di autocontrollo, indicate con la normativa sopracitata, dovranno essere assicurate le seguenti attività:

- esame di tutti i processi di approvvigionamento, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- individuazione di tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti;
- individuazione, applicazione, mantenimento e aggiornamento, per ogni mensa servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio, nel periodo di vigenza contrattuale, di adeguate procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P.;
- predisposizione, attuazione e mantenimento per ogni mensa servita, in conformità di quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002, di un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano le relative informazioni;
- designazione, prima dell'inizio del servizio in concessione, di un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della Ditta aggiudicataria, la qualifica e le responsabilità proprie dell'operatore del sistema alimentare, come definito dal Regolamento CE n° 178/2002 per tutte le mense scolastiche comunali elencate all'art. 1. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

Copia del piano di auto controllo, distinto per centro cottura e refettori, aggiornato alla vigente normativa, dovrà essere consegnato al Comune entro 30 giorni dalla firma del contratto e successivamente ad ogni modifica ed aggiornamento.

12.2 Visite e verifiche da parte del Comune e dell'ULSS

Precisato che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e sono esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente concedente si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, nonché gli altri impegni assunti dal concessionario in sede di gara, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle eventuali commissioni controllo mensa, se costituite. Inoltre l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere a specifici controlli per verificare le materie prime utilizzate e la loro provenienza e certificazione. A tale scopo dovrà essere comunicato all'Amministrazione il nominativo del Responsabile della gestione delle materie prime.

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

Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di revocare la concessione e, quindi, di risolvere la concessione.

La concessionaria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria, attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare. Essa inoltre è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente concedente si riserva altresì la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del servizio, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

L'Amministrazione potrà avvalersi, per l'esecuzione dei controlli, di personale del competente servizio dell'Azienda ULSS N. 7 Pedemontana.

12.3 Commissione per il controllo mensa

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dalla “*Commissione controllo mensa*” formata dai rappresentanti delle singole strutture scolastiche, segnalati e regolarmente autorizzati dalle competenti autorità scolastiche. La Commissione controllo mensa sarà così composta:

- Uno/due rappresentanti del Comune;
- un rappresentante degli insegnanti per ogni scuola primaria;
- uno o due rappresentanti dei genitori per ogni scuola primaria;
- un rappresentante del Servizio S.I.A.N. dell'azienda ULSS 7 Pedemontana.

I membri della Commissione controllo mensa possono effettuare sopralluoghi anche individualmente, nell'orario della ristorazione scolastica, utilizzando la “*scheda rilevazione qualità del pasto*” di cui al modulo A delle linee guida regionali (D.G.RV. 161/2022), per i seguenti controlli: appetibilità e gradimento dei cibi, conformità al menù e in generale sul corretto funzionamento del servizio.

A questo proposito, si precisa che, per essere autorizzati ad effettuare tali operazioni, i rappresentanti dei genitori dovranno prima aver partecipato agli appositi corsi di formazione, che saranno attivati da parte dell'azienda ULSS 7 Pedemontana.

Tale scheda dovrà essere restituita, debitamente compilata e sottoscritta, ai Servizi Scolastici del Comune per la valutazione ai fini dei successivi adempimenti.

Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'autorità scolastica.

La Commissione controllo mensa sarà convocata dal Comune, che potrà invitare, in ragione delle problematiche previste di volta in volta nell'ordine del giorno, uno o più rappresentanti della ditta aggiudicataria.

Articolo n. 13

Norme igienico-sanitarie per il personale addetto

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto, la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutto il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

La ditta dovrà individuare e comunicare al Comune un referente cui il personale dell'Ufficio Servizi Scolastici potrà rivolgersi per ogni comunicazione inerente il servizio di refezione.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

- a) essere in regola con quanto disposto dall'art. 1 della L.R. Veneto 19/12/2003 n. 41 e dalla D.G.R. attuativa n. 2485 del 06/08/2004;
- b) non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- c) in tutte le fasi della lavorazione e confezionamento dei pasti, indossare copricapo e guanti monouso e divise pulite e ordinate.

Articolo n. 14

Personale

Sono a carico del concessionario tutte le spese inerenti le retribuzioni del personale, nonché le spese conseguenti agli oneri di cui al presente articolo ed ogni altra spesa non specificata (vestiario, ecc.).

Ai sensi dell'art. 11 D. Lgs. 36/2023, il Contratto Collettivo Nazionale applicabile al personale dipendente impiegato nella concessione è il CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo. Resta salva la facoltà per gli operatori economici di applicare un contratto collettivo differente purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello sopra indicato.

Il concessionario è tenuto a garantire al proprio personale dipendente impiegato nell'esecuzione del contratto il trattamento economico e normativo del CCNL dichiarato in sede di gara.

Il concessionario è tenuto altresì all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, previdenziali ed assistenziali, di sicurezza e prevenzione contro gli infortuni sul lavoro nei confronti del proprio personale, e dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avervi provveduto e di essere in regola, sollevando il Comune da ogni responsabilità e controversia, derivanti e/o conseguenti il rapporto di lavoro che intercorre tra il concessionario e i propri dipendenti.

Qualora il concessionario non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione Comunale. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali del concessionario.

Il concessionario, nel rispetto dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, dovrà dare completa attuazione e realizzazione al Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza. A tal fine il concessionario dovrà provvedere, a trasmettere l'allegato D.U.V.R.I. compilato per le parti di propria competenza e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante.

Articolo n. 15

Corrispettivo della concessione

Trattandosi di concessione, l'impresa aggiudicataria del servizio incasserà direttamente dagli utenti il costo del pasto, sulla base del prezzo di fruizione fissato annualmente con apposita delibera di Giunta Comunale. La differenza tra il prezzo offerto in sede di gara e la tariffa posta a carico degli utenti sarà invece a carico del Comune di Carré e a quest'ultimo dovrà essere fatturata. La ditta fatturerà, inoltre, al Comune di Carré l'intero costo dei pasti usufruiti dagli insegnanti aventi titolo.

Il soggetto concessionario non potrà rivalersi in alcun modo sul Comune per gli eventuali casi di morosità nella quota dovuta dagli utenti. Sarà comunque cura del concessionario segnalare al Comune i nominativi degli utenti morosi, affinché sia data la possibilità di riscontrare situazioni di disagio economico-sociale su cui possa esercitarsi l'azione dei servizi sociali comunali.

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

Articolo n. 16 **Gestione informatizzata dei buoni pasto**

Il concessionario dovrà dotarsi di un sistema di gestione informatizzata che assicuri le funzionalità richieste dal presente capitolato e senza aggravio di costi per gli utenti del servizio.

In particolare, il concessionario dovrà rendere operative - entro l'inizio del servizio - le procedure telematiche necessarie per:

- la registrazione degli utenti al servizio di ristorazione scolastica e l'aggiornamento delle anagrafiche;
- la prenotazione e registrazione dei pasti consumati giornalmente, divisi per alunni e personale docente, del menù standard, delle diete speciali ed in bianco;
- il pagamento telematico dei buoni pasto, la gestione di eventuali esenzioni e la registrazione dei pagamenti;
- l'automazione della prenotazione dei pasti e delle diete con possibilità di rettifica entro le ore 9:00 del mattino da parte dell'Utente;
- l'applicazione automatica delle diete speciali ed in bianco nella fase quotidiana di prenotazione dei pasti;
- l'accesso, gestione e consultazione dei dati via web ed APP, in tempo reale, con differenziazione dei profili di accesso al portale per personale incaricato dal Comune e per i genitori, nel pieno rispetto della sicurezza e della normativa in materia di privacy e dati sensibili;
- l'esportazione di tutti i dati relativi alla gestione del sistema (es. rilevazione, prenotazione, pagamento dei pasti, etc.) in formato compatibile con tutti i fogli elettronici ed estraibili in formato aperto, standard (ad esempio: CSV);
- il controllo dei pasti consumati e pagati, con visualizzazione di ogni singola situazione contabile;
- la comunicazione degli avvisi con SMS o e-mail.

Il concessionario è tenuto ad assicurare a proprie spese e cura:

- la fornitura delle attrezzature hardware e software utilizzate per l'espletamento del servizio;
- l'attivazione di linee telefoniche/telematiche dedicate al funzionamento del sistema proposto;
- la manutenzione e aggiornamento per tutta la durata del contratto delle apparecchiature hardware e software;
- la formazione necessaria al personale incaricato della gestione;
- la fornitura di eventuale modulistica;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la comunicazione di circolari informative e avvisi inerenti il servizio di ristorazione direttamente alle famiglie;
- la produzione della documentazione necessaria, in tempo utile, per la detrazione d'imposta relativa alla dichiarazione dei redditi.

L'acquisto dei buoni pasto scolastici è telematico e deve poter essere effettuato con modalità che facilitino le famiglie e senza alcun onere a loro carico (bonifico bancario o ulteriori modalità online – ad es. carta di credito).

Si precisa che resta a carico del concessionario:

- mantenere traccia di tutti i pagamenti effettuati e dei pasti consumati nel periodo (quantità e data) per ogni singolo Utente;

- consentire all'Utente in ogni momento la consultazione della sua situazione contabile ed eventuali stampe ad uso privato;
- consentire in ogni momento, e in tempo reale, l'accesso e l'esportazione di tutti i dati (compresi eventuali archivi, statistiche, ecc.) relativi all'Utenza del servizio di ristorazione scolastica. I dati devono essere estraibili in formato aperto, standard (ad esempio: CSV);

Al concessionario compete, inoltre, la preparazione e la consegna agli Utenti di eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune per potenziali campagne informative verso le famiglie. Tale attività potrà prevedere opuscoli, locandine e/o manifesti da affiggere all'interno degli istituti scolastici, del Comune, etc. sulle apposite strutture esterne dislocate nel territorio comunale, nonché sul sito comunale per permettere una chiara comunicazione verso tutte le famiglie.

Il Concessionario deve, infine, trasmettere al Comune un prospetto (da inviare su foglio elettronico o altro formato da definire) con elenco del numero dei pasti erogati mensilmente, suddiviso per plessi scolastici, giorni del mese, categoria di Utenti.

Articolo n. 17 **Cessione del contratto**

La cessione, anche parziale, del contratto in oggetto è vietata. In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

Articolo n. 18 **Cauzione e assicurazioni**

Il concessionario, prima dell'inizio del servizio, deve presentare una garanzia, denominata "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione pari al 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni assunte. La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dell'affidamento.

Tale cauzione garantirà l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che l'Ente concedente dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, per fatto della Ditta, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione dell'affidamento.

Resta salvo, per l'Ente, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta affidataria sarà obbligata a reintegrare la cauzione, di cui l'Ente abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione dell'affidamento. Tale cauzione resterà vincolata fino alla scadenza dell'affidamento e comunque fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia, e sarà svincolata alla scadenza del rapporto previo parere favorevole del Comune.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, s'intende senza riserve od eccezioni a totale carico della concessionaria. Nulla può essere fatto valere dalla concessionaria né nei confronti dell'Ente né dei suoi dipendenti e amministratori.

La concessionaria dovrà pertanto dimostrare, prima della stipula del contratto, idonea copertura assicurativa per l'intera durata della concessione, con onere a proprio carico, per:

- a) **Responsabilità Civile verso Terzi R.C.T.** per un massimale non inferiore a euro 2.500.000,00 (Euro due milioni e cinquecentomila) per singolo sinistro con il limite per persona di euro 2.500.000,00; a tal fine la polizza dovrà espressamente prevedere che il Comune e gli utenti del servizio, e gli utenti tra loro, sono espressamente considerati terzi rispetto all'assicurato.
- b) **Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro R.C.O.** per un massimale non inferiore ad euro 1.000.000,00 (euro un milione/00) per singolo sinistro, con il limite per persona di euro 1.000.000,00 (Euro un milione/00).

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza, la concessionaria dovrà trasmettere all'Ente copia autentica della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Articolo n. 19
Responsabilità del concessionario

Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso del parere favorevole rilasciato dall'ULSS a seguito di sopralluogo.

Articolo n. 20
Contenzioso/controversie giudiziarie

Gli eventuali contenziosi e controversie che dovessero sorgere tra il Comune e la concessionaria in ordine alla concessione di cui trattasi sono da dirimersi di fronte al giudice competente (foro di Vicenza), con esclusione, pertanto, della competenza arbitrale.

Articolo n. 21
Penalità

L'aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione Comunale si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in caso di violazioni verificate. Eventuali violazioni o carenze nel servizio verranno contestate per iscritto al concessionario, che dovrà fornire una dettagliata relazione indicante le cause che hanno determinato la situazione oggetto di contestazione e le misure che si intendono adottare per la sua risoluzione.

In caso di violazioni per cui è prevista una sanzione pecuniaria, la contestazione verrà notificata dall'Amministrazione Comunale per iscritto a mezzo PEC e conterrà l'assegnazione di un termine di 10 giorni lavorativi per la presentazione di controdeduzioni e osservazioni e/o per eseguire la prestazione. Il versamento della penale dovrà essere effettuato al Tesoriere Comunale entro 15 giorni dalla notifica.

L'Amministrazione potrà applicare le seguenti penalità:

- € 700,00 per ogni derrata non rispondente per qualità merceologica ed organolettica e non rispondente per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- € 300,00 per confezionamento non conforme alla normativa in materia e per etichettatura mancante o non conforme alla normativa;
- € 500,00 per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti, fatta salva ogni altra azione risarcitoria;
- € 500,00 per grammature dei cibi non corrispondente a quanto previsto dal contratto;
- € 700,00 per numero di derrate non corrispondente a quanto previsto dal contratto;
- € 1.000,00 per ogni mancata consegna totale delle derrate;
- € 400,00 per menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
- € 250,00 per ritardo nella consegna dei pasti nei plessi di oltre 30 minuti rispetto agli orari concordati, salvo comprovate cause di forza maggiore;
- € 150,00 per mancato rispetto delle temperature di sicurezza (tenuto conto di una tolleranza di 4°C in aumento e in diminuzione);
- € 700,00 per ritrovamento di corpi estranei nei cibi.
- € 700,00 per mancato o non idoneo allestimento, pulizia, sanificazione e riordino dei locali e dei mezzi di trasporto utilizzati;
- € 500,00 dopo la seconda contestazione riscontrata nell'arco dell'anno scolastico e non espressamente contenuta nel presente elenco.

Articolo n. 22
Risoluzione del contratto

L'Amministrazione concessionaria avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- 1) gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- 2) altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla concessionaria nonostante le diffide formali dell'Amministrazione concedente;
- 3) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- 4) la sospensione o, comunque, la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- 5) cessione del contratto;
- 6) subappalto non autorizzato;
- 7) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della concessionaria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- 8) riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla concessionaria per iscritto tramite raccomandata A/R, fax o posta elettronica certificata e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione.

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti. Alla contestazione dell'inadempienza, la concessionaria ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Ente concedente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Articolo n. 23 **Recesso dal contratto**

Il Comune si riserva, ai sensi di legge, la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto in qualunque tempo e fino al termine del servizio per motivi di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione.

Il recesso è comunicato da parte della stazione concedente con preavviso di almeno 15 (quindici) giorni, per iscritto, mediante comunicazione a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno o a mezzo Posta Elettronica certificata (PEC).

Articolo n. 24 **Norme generali**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

Articolo n. 25 **Trattamento dei dati personali**

Ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 in materia di privacy, i dati personali che le imprese comunicheranno saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

Le informazioni rese potranno essere utilizzate e comunicate ad Enti e/o soggetti pubblici e privati, nei limiti previsti da norme di legge o regolamenti, o quando ciò risulti necessario per lo svolgimento delle funzioni istituzionali. Saranno, in particolare, utilizzati per garantire il diritto di accesso ai sensi della Legge 241/90.

Articolo n. 26 **Tracciabilità**

La ditta concessionaria si impegna:

- a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136, come previsto dall'articolo 3 della medesima legge;
- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi alla concessione oggetto del presente contratto sul conto corrente dedicato comunicato al Comune che, salvo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3, della legge 136/2010, devono essere effettuati con bonifico bancario, postale, o strumenti, di pagamento idonei ad assicurare la piena tracciabilità delle operazioni e devono riportare il n. di CIG che verrà opportunamente indicato;
- a comunicare entro sette giorni ogni eventuale modifica ai dati relativi al conto corrente bancario utilizzato per le transazioni finanziarie inerenti il presente contratto e le generalità relative alle persone autorizzate ad operare sul medesimo conto corrente.

L'Ente concedente non può accettare fatture che non siano trasmesse in forma elettronica per il tramite del Sistema di interscambio e non può procedere ad alcun pagamento, nemmeno parziale, sino all'invio delle fatture in formato elettronico.

Al fine della trasmissione delle fatture elettroniche a mezzo del Sistema di interscambio il Codice Univoco dell'ufficio destinatario della fattura è: **UFX08X**.

Articolo n. 27 **Codice di Comportamento**

La concessionaria è tenuta a dare applicazione ai contenuti del Codice di comportamento di cui al DPR n. 62/2013 nonché ai contenuti del Codice di comportamento adottato dal Comune di Carrè con deliberazione di G.C. n. 111 del 30/12/2013 come integrato con altra di G.C. n. 5 del 31/01/2015 e da successiva di G.C. n. 97 del 27/12/2015 e di accettarli integralmente impegnandosi, altresì, a farli rispettare al proprio personale ed ai propri eventuali subfornitori.

La violazione dei principi e delle regole contenuti nei Codici di comportamento richiamati al precedente comma da parte del concessionario, suoi dipendenti e subfornitori costituisce grave inadempimento agli obblighi assunti dal concessionario medesimo con la sottoscrizione del contratto e costituisce causa di risoluzione dello stesso, fatto salvo il risarcimento dei danni subiti dal Comune.

Il Responsabile del Procedimento
Dott.ssa Ferraro Beatrice
Firma digitale ai sensi degli artt. 24 e ss del D.Lgs. 82/2005