

Comune di Villaga

Provincia di Vicenza

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
IN MULTIPORZIONE PER LA SCUOLA PRIMARIA “G ZANELLA” DI VILLAGA – FRAZIONE  
BELVEDERE - PER GLI ANNI SCOLASTICI, 2025/2026 2026/2027 2027/2028**

**ENTE APPALTANTE**

Comune di VILLAGA

Sede: via G. Verdi 32 – 36021 Villaga (VI)

Tel. 0444/886037

P.IVA 00529770240

e-mail [protocollo@comune.villaga.vi.it](mailto:protocollo@comune.villaga.vi.it)

posta certificata: [villaga.vi@cert.ip-veneto.net](mailto:villaga.vi@cert.ip-veneto.net)

## INDICE

- Art. 1 – Principi generali
- Art. 2 – Servizi oggetto della concessione
- Art. 3 – Durata della concessione
- Art. 4 – Valore della concessione
- Art. 5 – Sede del servizio, consistenza presumibile dell’utenza
- Art. 6 – Sistema informatico per la gestione delle iscrizioni, prenotazione dei pasti e del processo dei pagamenti.
- Art. 7 – Specifiche tecniche degli alimenti e bevande, criteri minimi ambientali e standard minimi di qualità Art 8 – Tracciabilità alimentare
- Art. 9 – Menù e modalità di esecuzione del servizio
- Art. 10 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti Art. 11 – Variazioni al menù
- Art. 12 – Modalità per il trasporto dei pasti e piano dei trasporti Art. 13 – Distribuzione
- Art. 14 – Ritardi nelle consegne
- Art. 15 – Verifica modalità recupero pasti per persone bisognose Art. 16 – Operazioni di pulizia e sanificazione
- Art. 17 – Raccolta e smaltimento dei rifiuti concessionario
- Art. 18 – Revisione del prezzo
- Art. 19 - Cauzioni e assicurazioni
- Art. 20 – Subappalto
- Art. 21 – Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 22 – Vigilanza e verifiche
- Art. 23 - Corrispettivo e prezzo del pasto
- Art. 24 – Osservanza di leggi e regolamenti - responsabilità del concessionario
- Art. 25 – Monitoraggio e autocontrollo
- Art. 26 – Personale del concessionario
- Art. 27 – Organico destinato ai servizi svolti a VILLAGA
- Art. 28 – Interruzione del servizio
- Art. 29 - Penalità
- Art. 30 – Obblighi di tracciabilità
- Art. 31 – Direttore dell’esecuzione del contratto - referente dell’aggiudicatario
- Art. 32 – Domicilio del concessionario
- Art. 33 – Stipula contratto
- Art. 34 – Spese contrattuali
- Art. 35 – Segreto professionale e d’ufficio – tutela della riservatezza dei dati personali
- Art. 36 – Revoca
- Art. 37 – Controversie
- Art. 38 – Trattamento dei dati
- Art. 39 – Rinvio

**Art. 1 - 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 (artt. 57, 130 e 131 del D.Lgs n. 36/2023) e a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in linea con quanto indicato da:

- “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (CAM) di cui al DM 10 marzo 2020 e successive modifiche e integrazioni, Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, promosso dal Ministero dell’Ambiente e della Sicurezza Energetica di cui al D.M. 03/08/2023, anche con riferimento ai servizi accessori di informazione all’utenza, prevenzione degli sprechi alimentari, prevenzione e gestione dei rifiuti, pulizie dei locali mensa e delle attrezzature;
- “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” – approvate dalla Regione Veneto con DGR n. 161 del 22 febbraio 2022;
- “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell’11 giugno 2010;
- “Definizione e aggiornamento delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”, approvate con Decreto del Ministero della Salute 28 ottobre 2021, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 269 dell’11 novembre 2021.

**Art. 2 - SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

Il presente capitolato, redatto tenendo conto delle normative europee, nazionali e regionali in materia, e in particolare delle indicazioni della deliberazione della Giunta della Regione Veneto n. 161 del 22/02/2022 relativa all’“Approvazione delle nuove linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica e delle nuove Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extra ospedaliere” di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021, (nel seguito del presente capitolato denominate “Linee Guida Regionali”), reperibili al seguente indirizzo:

<https://bur.regione.veneto.it/BurVServices/pubblica/DettaglioDgr.aspx?id=471102>

nonché dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) di cui al D.M. 10/03/2020, ha per oggetto la concessione del Servizio di Ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale.

Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi a ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato a erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell’ambito dell’istruzione pubblica: il concessionario deve, pertanto, attenersi rigorosamente nell’esercizio delle sue funzioni, ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari.

I servizi oggetto della concessione sono la preparazione e fornitura di pasti per la scuola primaria del Comune di VILLAGA, come di seguito indicati:

- a. organizzazione, preparazione, nonché trasporto, somministrazione e distribuzione con servizio di scodellamento, di un pasto giornaliero in tutti i giorni di scuola agli alunni e agli adulti aventi diritto (personale docente o persone comunque autorizzate dal Comune) della scuola primaria “G. Zanella” del Comune di VILLAGA, come elencate all’art. 5 del presente capitolato; sono comprese le prestazioni di predisposizione tavoli, riordino e riassetto dei locali, raccolta differenziata dei rifiuti;
- b. pulizia ordinaria e cioè: preparazione, riordino e pulizia dei tavoli, caricamento della lavastoviglie e suo svuotamento in giornata e, ove prevista/necessaria, pulizia a mano di piatti e stoviglie;
- c. predisposizione di diete personalizzate solo ed esclusivamente per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche che esibiscono adeguata certificazione medica attestante la necessità a scopo terapeutico dell’esclusione di particolari alimenti.
- d. fornitura alternativa, solo ed esclusivamente per motivazioni etico-religiose, su richiesta e dichiarazione del genitore da presentarsi per scritto all’inizio dell’anno scolastico. Per alternativa si intende, per esempio, pasta in bianco quale primo piatto e sostituzione eventuale della carne con formaggio;
- e. possibilità di richiesta e conseguente fornitura, oltre al menù del giorno, di “diete speciali” che rispondono ad esigenze temporanee e particolari di alcuni utenti sempre inoltrate per scritto dal genitore.

Il menù speciale deve essere composto da:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extra-vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o carni bianche a vapore con carote e patate lesse;

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell’utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

- f. fornitura di eventuali pasti aggiuntivi pari al 2% dei pasti giornalieri forniti per garantire le necessità contingenti e per le attività di vigilanza e sorveglianza sul servizio offerto;
- g. per la fornitura di frutta e verdura e di altri alimenti si rimanda alla normativa regionale, che prescrive la non

- presenza di alimenti geneticamente modificati, nonché a quanto definito agli artt. 10 e 11 del presente capitolato;
- h. fornitura di piatti e posaterie caraffe per l'acqua, se non presenti;
  - i. fornitura bicchieri, i bicchieri devono essere sostituiti dalla ditta nel corso della concessione in caso di insufficienza per rottura o altro;
  - j. fornitura e gestione di un sistema informatizzato di iscrizione al servizio, di prenotazione dei pasti e di riscossione dei corrispettivi, come definito dal presente capitolato;
  - k. organizzazione e gestione delle fasi di raccolta e gestione delle iscrizioni al servizio nonché registrazione quotidiana delle presenze e prenotazione giornaliera dei pasti;
  - l. riscossione dei pagamenti direttamente dagli utenti e gestione dei solleciti ad opera della ditta attraverso un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e dei pagamenti, escluso solamente il personale insegnante, per il quale è presentata fattura mensile al Comune di Villaga, per un importo corrispondente al prezzo indicato nel successivo art. 4.

La gestione amministrativa, tecnica e contabile del servizio deve essere informatizzata, tramite sistema web accessibile al concessionario, al Comune e all'utenza, ognuno per quanto di competenza.

I servizi oggetto della presente concessione devono essere svolti nel rispetto delle finalità proprie della ristorazione scolastica, ovvero:

- assicurare la piena realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori in età scolare;
- valorizzare il consumo del pasto scolastico quale momento educativo e di socializzazione, in stretta collaborazione con la Scuola e le famiglie;
- contribuire all'adozione di una alimentazione corretta ed equilibrata, anche come strumento per il mantenimento di un buono stato di salute;
- favorire l'educazione alimentare incentivando il consumo consapevole degli alimenti, la conoscenza delle tradizioni locali, l'abitudine alla varietà e alla ricchezza dei gusti.

Il concessionario applica espressamente le disposizioni contenute nella normativa riportata all'art. 1 del presente capitolato.

Il servizio deve essere svolto con il sistema di preparazione con legume fresco-caldo e distribuzione in multi porzione, secondo i menù, ed eventuali diete speciali, elaborati dalla Ditta Concessionaria e validati dal S.I.A.N. della competente Azienda U.L.S.S., nel rispetto del fabbisogno energetico e delle grammature degli alimenti esplicitati nelle Linee Guida regionali in relazione alle diverse classi di età, con strutturazione su almeno quattro settimane a rotazione e secondo due stagionalità: autunno/inverno e primavera/estate, per circa n. 11.180 pasti annui. La grammatura dei pasti degli insegnanti deve fare riferimento alla grammatura prevista per gli adulti nelle Linee Guida Regionali, senza maggiorazioni di spesa a carico del Comune rispetto al prezzo unitario del pasto indicato in sede di offerta.

La volontà dell'amministrazione Comunale è quella di mantenere e, ove possibile, elevare lo standard produttivo-quantitativo, innalzando nell'insieme la qualità percepita dall'utenza, tramite un processo produttivo in legume fresco caldo, con l'impiego di apparecchiature o mezzi tecnologicamente avanzati ed eventualmente a contenuto impatto ambientale. Mantenendo il concetto di produzione in fresco caldo e non legume refrigerato (se non per le pietanze e/o preparazioni gastronomiche autorizzate alla produzione il giorno antecedente la distribuzione), il concessionario può proporre soluzioni migliorative di distribuzione interna dei flussi, di fornitura di apparecchiature e/o impianti che possano aumentare la qualità percepita nel suo complesso.

### **Art. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE**

*La durata della presente concessione è per gli anni scolastici, 2025/2026 2026/2027 2027/2028 . L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di chiedere l'avvio del servizio in pendenza della stipula del contratto ai sensi dell'art. 50, co. 6, del D.Lgs. n. 36/2023.*

L'Amministrazione appaltante, si riserva la facoltà di disporre l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, subito dopo la formale aggiudicazione e prima della stipula del contratto.

L'Amministrazione appaltante si riserva, in ogni caso, la facoltà di prorogare il termine del contratto, alla naturale scadenza, per 6 mesi, qualora non fosse riuscita a completare la procedura del nuovo affidamento. La ditta è tenuta ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal contratto e dal capitolato.

Durante tale periodo di servizio rimangono ferme tutte le condizioni stabilite nel contratto di concessione e nel relativo capitolato.

### **Art. 4 - VALORE DELLA CONCESSIONE**

L'importo complessivo della concessione per tre anni scolastici è pari ad €. 208.706,00 al netto di Iva (esclusi costi

della sicurezza).

Gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso sono pari a 900,00 per l'intero periodo e non sono soggetti al ribasso. I costi della manodopera ammontano complessivamente a circa € 81.541,35 con un'incidenza pari al 42,83% sul valore della concessione.

Il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nella concessione, ai sensi dell'art. 11, comma 2, del Codice è il CCNL H05Y aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo, codice ATECO "56.22.02". Tuttavia, si precisa che ai sensi dell'art. 11, comma 3 del D. Lgs. 36/2023 gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello individuato.

Il prezzo si intende comprensivo di tutte le spese relative al servizio oggetto dell'appalto (a titolo semplificato e non esaustivo: fornitura, predisposizione, veicolazione, acquisizione tramite email/telefono del numero di pasti giornaliero da fornire agli utenti del servizio di refezione scolastica, approvvigionamento derrate, materiali, dotazione e manutenzione attrezzature necessarie, personale, assicurazioni, valutazione dei rischi interferenziali, l'individuazione delle misure idonee ad eliminarli o a ridurli e quant'altro necessario).

Il costo del pasto per gli alunni posto a base di gara è pari a € 5,65 oltre ad Iva (esclusi costi sicurezza). Il costo del pasto per gli alunni comprende il menù completo.

Il valore della concessione, puramente indicativo, è calcolato prendendo a riferimento il numero di pasti come specificato nella seguente tabella:

Pasti	Costo pasto (senza IVA)	Numero pasti annuo	Valore annuo euro	Valore tre anni scolastici più proroga sei mesi euro
alunni	€ 5,65	10210	57.686,50	190.428,25
insegnanti	€ 5,65	970	5.480,50	18.277,75
<b>TOTALI</b>		<b>11.180</b>	<b>63.167,00</b>	<b>208.706,00</b>

Il predetto dato numerico (11.180 pasti/anno circa) è presunto e viene stimato esclusivamente al fine di dare un valore economico alla concessione, tenendo comunque conto che il numero effettivo dei pasti dipende dall'articolazione dell'orario scolastico in relazione ai rientri programmati dall'Autorità scolastica per ogni anno, dal numero delle iscrizioni al servizio e delle presenze effettive alla mensa.

Avendo valore puramente indicativo e previsionale, la suddetta quantità è soggetta a variazioni e non costituisce pertanto in alcun modo impegno per l'Amministrazione comunale o diritto per la Concessionaria.

#### **Art. 5 - SEDE DEL SERVIZIO E CONSISTENZA PRESUMIBILE DELL'UTENZA**

Sede del servizio è il locale mensa della scuola primaria "G Zanella" sito in via A. Palladio, 2 Belvedere di Villaga. La previsione annuale del numero dei pasti è calcolata su una media annua di 33 settimane. Si precisa che i dati sono puramente indicativi e potranno subire variazioni a seconda del numero delle iscrizioni a scuola, del numero di adesioni al servizio di ristorazione e delle esigenze delle utenze, anche in base all'articolazione dell'orario scolastico effettivamente adottata di anno in anno dalla scuola.

La ditta aggiudicataria accetta di fornire una quantità di pasti annualmente soggetta a variazioni sia in aumento che in diminuzione lasciando inalterate le condizioni tecniche della fornitura e il prezzo del pasto applicato.

Si precisa che:

- i servizi di preparazione e consegna pasti per la scuola primaria ha luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento secondo il calendario scolastico regionale o di istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute gite scolastiche, scioperi o altre cause. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative del plesso scolastico, nonché di variazione della popolazione scolastica o di norme statali inerenti all'organizzazione scolastica.
- le date di inizio e fine del servizio durante ogni annualità sono di volta in volta comunicate dall'Amministrazione comunale in relazione all'inizio e al termine effettivi dell'anno scolastico di riferimento, con la precisazione che la data di effettivo inizio del servizio di ristorazione può, per motivi di organizzazione delle attività scolastiche, risultare posticipata di alcuni giorni rispetto all'inizio delle lezioni.

#### **Art. 6 - SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DELLE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE DEI PASTI E DEL PROCESSO DEI PAGAMENTI.**

##### **Gestione delle iscrizioni al servizio di ristorazione e della riscossione delle rette.**

L'appaltatore dovrà attivare un idoneo sistema di monitoraggio e rendicontazione dei versamenti effettuati e rilasciare alle famiglie un'attestazione valida ai fini fiscali, in tempo utile per la dichiarazione dei redditi.

A tal fine l'appaltatore è tenuto ad effettuare i seguenti servizi:

- a) gestione dei dati informatici relativi all'utenza del servizio così come comunicati dall'Amministrazione Comunale,
- b) registrazione delle presenze quotidiane ed invio delle stesse al centro di cottura,
- c) gestione dei dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;
- d) calcolo e riscossione delle rette mediante sistema prepagato;
- e) gestione dei solleciti,
- f) recupero di eventuali crediti da utenti non riconosciuti dal Comune come casi sociali di cui farsi carico;
- g) campagna informativa delle modalità di tariffazione con ogni mezzo e scopo atto a diffondere la comunicazione presso tutti i cittadini. Il tutto secondo le modalità stabilite nei successivi commi.

Per tutti i suddetti servizi il Comune non corrisponde alcun costo aggiuntivo, se non le quote dovute ad integrazione delle tariffe per i casi sociali, concedendo alla concessionaria di introitare direttamente dagli utenti gli incassi del servizio di ristorazione scolastica.

#### **Modalità e specificazione per gestione iscrizioni e riscossione rette.**

- h) Il Comune affida al Concessionario l'organizzazione e l'esecuzione del servizio di riscossione rette secondo le seguenti specificazioni:
- i) ISCRIZIONI AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
- j) Gli utenti procederanno ad iscriversi autonomamente al servizio, tramite piattaforma messa a disposizione dell'Impresa concessionaria, come meglio precisato alla successiva lett. e).
- k) Il prezzo del singolo pasto corrisponde al prezzo offerto in sede di gara dall'aggiudicatario, comprensivo di IVA.
- l) RACCOLTA PRESENZE E DISDETTA DEI PASTI
- m) La prenotazione informatizzata dei pasti avviene ad opera del personale scolastico mediante griglie cartacee solo per la fase iniziale. A regime, la disdetta dei pasti avviene a cura dei genitori attraverso il portale a loro dedicato.
- n) PAGAMENTO DELLE RETTE
- o) La Concessionaria articola il servizio di riscossione delle rette su un sistema prepagato, secondo quanto più oltre specificato.
- p) SOLLECITI INSOLUTI
- q) Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce alla Concessionaria le prerogative proprie della Pubblica Amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. Spetta alla Concessionaria la rilevazione nominativa degli utenti morosi e il recupero delle somme dovute attraverso solleciti via SMS e email.
- r) SISTEMA PROCEDURE INFORMATICHE
- s) La Concessionaria deve farsi carico dell'acquisto e della realizzazione di un sistema informatico per l'iscrizione al servizio di refezione, per la prenotazione, l'addebito e il pagamento anticipato dei pasti.
- t) Con questo sistema informatizzato l'Amministrazione Comunale intende soddisfare i seguenti bisogni:
- u) Fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci le procedure per l'iscrizione al servizio ed il pagamento dei pasti da parte delle famiglie;
- v) Permettere un costante flusso di informazione tra le parti coinvolte nella gestione del servizio;
- w) Migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando, altresì, l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- x) Garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- y) Tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai relativi dati sensibili (sanitari, religiosi, fasce di reddito, ecc.) con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e di addebito;
- z) Dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio mensa, attraverso uno strumento grafico di facile ed immediato utilizzo.
- aa) Permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità.

#### **Caratteristiche del sistema informatizzato**

Per consentire le prenotazioni ed i pagamenti il sistema deve permettere:

- a) La gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
- b) Le comunicazioni con i genitori,
- c) Un alert nel caso in cui il credito si stia per esaurire.

Il sistema proposto deve trasmettere giornalmente i dati sulle ricariche effettuate al sistema informativo centrale e deve prevedere anche la gestione dei pasti per il personale docente.

Il sistema proposto non deve prevedere l'uso di badge, smart card o tessere da parte degli utenti e dei loro genitori. Questo per semplificare le procedure operative, ridurre al minimo l'impatto delle prenotazioni sull'attività didattica ed evitare problemi connessi a smarrimenti delle tessere.

In ogni momento il sistema deve consentire di redigere statistiche relative a diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi considerati.

Le ricariche avverranno attraverso l'addebito automatico in conto corrente (RID) e/o pagamento on line (carta di credito, home banking).

### **Compiti della concessionaria relativi al sistema.**

Oltre a quanto già specificato, compete alla Concessionaria:

- a) La manutenzione, compresi eventuali canoni, per tutta la durata della concessione, delle apparecchiature hardware e del software, la Concessionaria deve comunicare al Comune il nome dell'azienda incaricata di eseguire la manutenzione, gli estremi del contratto, il numero di telefono ed indirizzo di posta elettronica, cui fare riferimento per eventuali richieste di assistenza, che potranno essere inoltrate dall'Amministrazione, anche direttamente all'I.A.;
- b) Il numero dell'assistenza deve essere attivo durante tutta la giornata;
- c) L'attivazione e il mantenimento per tutta la durata della concessione di contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire la gestione del programma;
- d) L'acquisto e installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro di cottura ed il plesso scolastico;
- e) La preparazione e consegna agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con Il Comune;
- f) La soluzione di eventuali problemi connessi alla gestione della rilevazione/disdetta pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/disdetta pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- g) La realizzazione di un'opportuna campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le nuove modalità di iscrizione al servizio, prenotazione e pagamento. Tale attività deve prevedere la fornitura di modulistica o link web per permettere una comunicazione chiara verso tutte le famiglie;
- h) La disponibilità di personale qualificato per la realizzazione di riunioni con l'utenza prima dell'avvio del servizio;
- i) La segnalazione agli utenti dell'imminente esaurirsi del credito prepagato dei pasti acquistati;
- j) Gestire i rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio e l'assistenza all'utente in caso di problematiche informatiche che dovessero riscontrarsi;
- k) In caso di guasti e/o malfunzionamenti alle apparecchiature, comprese quelle informatiche, la Concessionaria è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi al ripristino a propria cura e spese.

### **Competenze del Comune**

Restano a carico del Comune le seguenti procedure:

- a) Determinazione delle tariffe annuali del servizio di ristorazione scolastica;
- b) Comunicazione dell'elenco degli insegnanti aventi diritto al pasto;
- c) Gestione dei rapporti con gli utenti richiedenti agevolazioni economiche;
- d) Comunicazione dell'elenco degli utenti richiedenti diete speciali.

### **Art. 7 - SPECIFICHE TECNICHE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE, CRITERI MINIMI AMBIENTALI E STANDARD MINIMI DI QUALITÀ**

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa in materia e dal presente capitolato. Nelle preparazioni e in ogni fase della produzione pasti, la ditta aggiudicataria deve attenersi alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", approvate dalla Regione Veneto con DGR n. 161 del 22 febbraio 2022, alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato in G.U. n. 134 del 11/06/2010 e a "Definizione e aggiornamento delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" approvate con Decreto del Ministero della Salute 28/10/2021, pubblicato in G.U. n. 269 del 11/11/2021 nonché alla normativa nazionale e comunitaria in materia di ristorazione collettiva.

Valgono per il presente affidamento le indicazioni generali tratte dalle suddette Linee guida regionali relative alla

scelta delle materie prime, alle caratteristiche degli alimenti, alla stesura dei menù e tabelle dietetiche, alle diete speciali, che si intendono conosciute e applicate dall'aggiudicatario.

Il servizio deve essere espletato nel rispetto dei requisiti previsti per il "Servizio di ristorazione scolastica", sub C, lett a) di cui Allegato 1 al DM del 10 marzo 2020 e successive modifiche e integrazioni e di quanto riportato nel Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica di cui al D.M. 03/08/2023.

Il concessionario deve applicare il sistema H.A.C.C.P. e il responsabile dell'attività deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

È obbligo della Ditta concessionaria fornire per ogni distribuzione dei pasti la disponibilità di una scorta tale da poter rimediare eventuali imprevisti accidentali che causino perdite di porzioni (ad es. rovesciamento di contenitori o carrelli) etc.

#### **Art. 8 - TRACCIABILITÀ ALIMENTARE**

Ai sensi della Legge Regionale Veneto n. 6 del 01 marzo 2002, al fine di assicurare maggiore tracciabilità alle forniture, l'Impresa Aggiudicataria ha l'obbligo di:

- applicare le modalità di etichettatura vigenti, sia obbligatorie che facoltative per gli alimenti di cui all'art. 3 della citata legge (carne bovina, pesce, uova, ortofrutta, carne avicola: certificazione di provenienza o di produzione);
- indicare il lotto di produzione della fornitura e della conservazione del pasto campione;
- garantire la tracciabilità degli alimenti di provenienza biologica.

#### **Art. 9 - MENÙ E MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio prevede nel dettaglio:

- a) preparazione dei pasti e di diete personalizzate esclusivamente presso il centro cottura e trasporto mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multiporzione, presso la scuola primaria "G Zanella" di Belvedere di Villaga
- b) fornitura del seguente pasto tipo con utilizzo dei prodotti previsti dalla normativa vigente in materia di ristorazione scolastica, nel rispetto delle indicazioni delle grammature definite nelle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", approvate dalla Regione Veneto con DGR n. 161 del 22 febbraio 2022:
  1. un pezzo di pane da 40 grammi;
  2. un primo piatto (prevedendo non più di due minestre a settimana);
  3. un secondo piatto più due contorni (con presenza di verdura cruda e cotta);
  4. un frutto di stagione o un dessert;
  5. acqua. Nelle ipotesi di divieto/sospensione dell'utilizzo dell'acqua di acquedotto a uso alimentare, il Comune invierà al concessionario la copia del provvedimento interdittivo allo scopo adottato e la ditta deve essere in grado di fornire immediatamente a tutti i plessi scolastici acqua minerale naturale in bottiglia – senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'utenza e/o dell'Amministrazione – fino all'accertato ripristino dei valori di idoneità al consumo umano, che è prontamente comunicato dal Comune ai fini del riavvio dell'utilizzo dell'acqua dell'acquedotto;
- c) quindicinalmente, e comunque non più di una volta a settimana, deve essere garantito l'inserimento nei menù di un piatto unico alternativo al primo e secondo piatto (scelto di norma, e previo confronto con la Commissione mensa, tra le seguenti alternative: lasagne al forno, carne/pesce con polenta e patate, pizza, minestra di patate, cereali e legumi). Tale piatto deve avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo e deve essere sempre accompagnato da verdure e frutta fresca di stagione.
- d) fornitura, di generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto di mele, olio extra-vergine di oliva, sale fino marino e limone;
- e) gestione del servizio di refettorio ovvero allestimento dei tavoli dei refettori, ricevimento dei pasti, distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, preparazione e pulizia dei tavoli, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi, pulizia e riassetto del terminale di distribuzione, la gestione dei rifiuti e ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio;
- f) ritiro dei contenitori sporchi, nonché fornitura di utensili/attrezzature per la distribuzione dei pasti e di altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole;
- g) consegna di tovagliette per i tavoli e tovaglioli il tutto a perdere, il reintegro del quantitativo necessario di posate, bicchieri e piatti in caso di rottura. Tutto il materiale a perdere deve avere rispondenza alla norma UNI EN 13432:2002. I tovaglioli e le tovagliette vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti;
- h) fornitura, di detersivi e attrezzi (spugne, stracci, strofinacci, guanti, etc.) per la pulizia e la sanificazione dei tavoli etc. e il lavaggio degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione,
- i) fornitura, di sacchi per la raccolta dei rifiuti e la relativa raccolta differenziata;

- j) messa a disposizione del personale necessario per la somministrazione e la gestione del locale mensa;
- k) fornitura, di termometri a sonda per la dovuta rilevazione delle temperature degli alimenti con relativa scheda per l'annotazione di quanto rilevato e scheda delle eventuali anomalie e delle procedure adottate per la soluzione;
- l) fornitura di mestolame e carrelli termici, casse elettriche, banchi scaldavivande o attrezzature equivalenti presso tutti i refettori serviti al fine di mantenere la corretta temperatura dei cibi fino al momento della consumazione;
- m) fornitura, di caraffe per l'acqua, in numero medio di una ogni sei utenti, nonché svolgimento delle operazioni connesse alla distribuzione dell'acqua (risciacquo, riempimento e svuotamento, lavaggio, riposizionamento negli appositi armadi), con particolare attenzione alle operazioni di pulizia della rubinetteria nei punti di prelievo dell'acqua;
- n) implementazione e compito di far osservare il proprio sistema di controllo HACCP oltre che nel Centro Produzione Pasti anche presso i terminali di distribuzione collocati presso la scuola dove i pasti vengono consumati, anche qualora il servizio di refettorio, in parte o in toto, non venga svolto dal concessionario;
- o) effettuazione, con oneri a proprio carico, di almeno una indagine annuale di "customer satisfaction" per rilevare il livello di gradimento del servizio da parte di tutti i fruitori;
- p) effettuazione di incontri con i genitori su richiesta del Comune;
- q) effettuazione, su richiesta dell'Ente, di sopralluoghi in contraddittorio da parte del referente del concessionario e del Comune per la verifica del corretto svolgimento del servizio.

Tutti i contenitori devono rispettare le norme di legge.

Le stoviglie tradizionali devono essere di ceramica o porcellana o melamina, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate.

I bicchieri di vetro devono essere integri, non graffiati né scheggiati e idonei per il lavaggio in lavastoviglie.

La posateria per la porzionatura deve essere in acciaio inox.

Le stoviglie in plastica devono essere bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie.

Le stoviglie e le posate a perdere, se previste, devono altresì essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1, sia nel caso di monoporzione che di multiporzione. Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere deve avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e deve essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

In occasione di ricorrenze o festività (locali, regionali e nazionali), come ad es. Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, devono essere erogati menù particolari (fino a un max di 6 occasioni annue) comprensivi anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune. Inoltre alla Ditta concessionaria è richiesto di predisporre con cadenza media bimestrale, menù locali e/o regionali tipici, senza che questo comporti aumenti di spesa.

I menù settimanali devono contenere le necessarie indicazioni caloriche e nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura) e devono sempre specificare il tipo di formaggio, verdura, frutta o merenda proposti. Carne, uova, latte, latticini e formaggi proposti devono essere obbligatoriamente di provenienza nazionale; tutti gli altri alimenti devono essere preferibilmente di provenienza nazionale, ove possibile, e comunque devono essere conformi a quanto stabilito negli artt. 9 e 10 del presente capitolato.

A tal fine il Comune si riserva la possibilità di controllare l'origine dei prodotti direttamente presso il centro cottura con la visione delle certificazioni dei medesimi.

Nei menù non potranno essere inserite merendine preconfezionate di alcun tipo (brioche, crostatine e similari) come merende o dessert.

I menù devono essere:

- strutturati, a cura del dietista della ditta aggiudicataria, su almeno quattro settimane a rotazione e con andamento stagionale (autunno-inverno e primavera-estate), indicazione delle date di inizio e di fine, prediligendo la dieta mediterranea (apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali, legumi, verdure e frutta di stagione e olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche è all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. È prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche).

Il menù autunno-inverno si applica dalla terza settimana del mese di ottobre e fino a metà del mese di aprile; il menu primavera-estate deve entrare in vigore nella seconda metà del mese di aprile e fino al termine dell'anno scolastico oltre al periodo iniziale (settembre) e per le 2 prime settimane di ottobre circa.

- predisposti secondo le linee guida di cui alla DGR Veneto n. 161 del 22.02.2022 e successive modificazioni alle quali si rinvia integralmente e che si intendono richiamate per intero nel presente capitolato. Per la preparazione e cottura dei pasti si rinvia alle linee guida di cui alla DGR Veneto n. 161 del 22.02.2022 e

successive modificazioni.

- rispettare le tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2014;
- inviati prima del loro avvio d'applicazione all'Azienda U.L.S.S. per il controllo e la validazione. Il concessionario deve modificare i menù come proposto dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda prima della loro adozione;

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose la ditta aggiudicataria si impegna a fornire menù alternativi in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, così come definito nei punti c), d) ed e) dell'art. 2.

L'aggiudicataria, su presentazione di certificato medico specialistico o dell'ULSS competente, deve approntare diete speciali per utenti con comprovate necessità. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e deve essere contenuta in una vaschetta a parte monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico e dalle iniziali dell'utente a cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione. Sono a carico del Comune i consumi di rete (riscaldamento, energia elettrica, acqua) .

#### **Art 10 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

La preparazione dei pasti destinati alla Scuola Primaria "G. Zanella" di Belvedere di Villaga deve avvenire presso un centro cottura di proprietà dell'aggiudicatario in piena disponibilità per tutta la durata della gara. In considerazione del fatto che la somministrazione dei pasti deve avvenire nel più breve tempo possibile dopo la loro preparazione, nonché al fine di garantire al Comune il miglior servizio in caso di emergenza e disguidi nella fornitura dei pasti, il suddetto centro di cottura non deve distare più di km. 30 (trenta) dalla Scuola Primaria "G. Zanella" di Belvedere di Villaga, sita in via A. Palladio n 02.

La distanza del centro cottura, intesa in effettivi chilometri stradali, deve essere dichiarata dalla ditta in sede di presentazione dell'offerta.

Per quanto riguarda i locali, l'ampiezza del centro cottura, compresi dispensa e lavaggio, deve essere rapportata al numero di pasti prodotti; è imposta la separazione tra lavorazioni diverse, con applicazione del percorso in avanti o a cascata.

Per quanto riguarda le attrezzature, devono essere presenti, oltre a quelle tradizionali, anche le seguenti: abbattitore di temperatura, forni a convezione/vapore con controllo elettronico della temperatura, armadi o celle congelatori dotate di registrazione di temperatura, cella di scongelamento, eventuali attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta, cuocipasta, banco caldo per il mantenimento della temperatura.

La ditta aggiudicataria deve prevedere protocolli operativi delle operazioni di ordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP per i locali del centro cottura, così come per i veicoli destinati al trasporto dei pasti e per i refettori. Devono altresì essere previsti protocolli operativi per le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature utilizzate per l'intero ciclo del servizio. Il personale del centro cottura deve comprendere un numero di addetti correttamente rapportato al numero di pasti prodotti; in particolare è richiesta la presenza di un cuoco diplomato e dotato di esperienza almeno biennale.

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice deve utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede di:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preferibilmente, preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate devono essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude devono essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- per limitare la perdita di nutrienti, si consiglia di: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto e in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- non devono essere utilizzati:
  - carni al sangue;
  - cibi fritti;
  - dado da brodo contenente glutammato;
  - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;

- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- evitare la soffrittura. Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura è l'appassimento o tostatura della verdura in poca acqua o poco brodo vegetale della dadolata di verdure nelle preparazioni, ad esempio di un sugo vegetale o della base di un risotto. Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva;
- è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi preparati.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti. Tale intervallo di tempo deve intercorrere anche nel caso di cook and chill tra la rigenerazione e il consumo dei pasti.

Il cibo non consumato dagli utenti non può essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti devono essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10° entro 2 ore dal termine della cottura e di +4° entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

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

Per quanto attiene i parametri microbiologici, si fa riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

#### **Art. 11 - VARIAZIONI AL MENÙ**

Nessuna variazione può essere apportata al menù, da parte della Ditta concessionaria, senza una preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale vistata dal SIAN territoriale competente, salvo per i casi di cui al paragrafo successivo.

In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta concessionaria è tenuta a fornire all'ASL, servizio SIAN, competente per territorio, l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti.

È consentita, tuttavia, una variazione temporanea al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature, verificatosi nella giornata di riferimento, necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- causa di forza maggiore (per esempio forte nevicata, allagamenti, strade interrotte);
- irreperibilità di un prodotto biologico, da sostituire con altro prodotto biologico avente caratteristiche nutritive equivalenti, oppure con prodotti di alta qualità DOC, IGP e DOP. Eventuali variazioni -da comunicare tempestivamente all'Amministrazione e alle scuole, segnalando la causa specifica che ne motiva la necessità - non devono comunque protrarsi per oltre 2 settimane dal verificarsi dell'evento che vi ha dato origine.

In questi casi la Ditta concessionaria deve comunque attenersi, per le alternative proposte, alle indicazioni qualitative e quantitative di cui all'art. 10 del presente capitolato dandone motivata comunicazione all'Amministrazione comunale.

La Ditta concessionaria, inoltre, è tenuta a concordare tempestivamente le variazioni con l'Ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale e a predisporre apposita comunicazione scritta, riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza degli utenti.

Se nel corso della concessione dovessero verificarsi episodi imprevisti e allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (es. "mucca pazza", "pollo alla diossina", ecc.), anche legati ad una particolare marca distributiva, l'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sospensione della somministrazione di tale prodotto presente

in menù o la sostituzione della marca di prodotti con un altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme può essere considerato rientrato.

## **Art. 12 - MODALITÀ PER IL TRASPORTO DEI PASTI E PIANO DEI TRASPORTI**

La ditta è tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso la scuola primaria "G. Zanella" di Belvedere di Villaga, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Il pasto nella sua completezza deve giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Il trasporto dei pasti ordinati deve 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 da consumare freddi la temperatura non deve superare i +10°, e per gli alimenti deperibili a base di latte e crema i +4°C.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta - lavata idoneamente - deve essere trasportata in cassette o cartoni o contenitori idonei, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

I mezzi utilizzati (muniti di idonea attestazione, chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile, e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti) devono essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di massimo 60 minuti dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dal loro consumo.

I pasti devono 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 chiusi devono essere a loro volta di idoneo materiale facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici), oppure meglio ancora con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo / freddo.

In caso di diete speciali per allergie/intolleranze, il trasporto deve avvenire in contenitori separati per evitare possibili contaminazioni.

Tutti i contenitori e 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 devono avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale devono anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento è sottoscritto dall'incaricato del trasporto e del ricevimento.

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

La ditta aggiudicataria 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 terminale di consumo.

La Ditta concessionaria deve organizzare un piano di veicolazione dei pasti in conformità a quanto indicherà la stazione appaltante e far sì che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei luoghi di refezione siano ridotti al minimo.

Si precisa che il piano suddetto deve essere concordato e consegnato all'Amministrazione Comunale.

Il piano di trasporto deve essere specificato dal concessionario nella documentazione da presentare in sede di stipula del contratto, ovvero all'avvio del servizio se antecedente, in relazione all'ubicazione del centro di cottura indicato per lo svolgimento della concessione. Il piano deve essere aggiornato ogniqualvolta siano apportate variazioni sui punti di destinazione (per chiusura o apertura di plessi scolastici, aumento o diminuzione degli utenti dei servizi...) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale messi a disposizione dal Concedente e senza che ciò determini variazioni del corrispettivo. È fatto obbligo al concessionario di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

## **Art. 13 - DISTRIBUZIONE**

Devono essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- il tempo massimo di distribuzione non deve essere superiore a 30-45 minuti;
- il pane deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi tra primo e il secondo piatto;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico;
- il pane, la frutta e la verdura cruda devono essere riposti in contenitori igienicamente idonei;
- la frutta deve essere consegnata lavata e a temperatura ambiente;

- la carne e il pesce vanno possibilmente somministrati in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

#### **Art. 14 - RITARDI NELLE CONSEGNE**

Nell'eventualità di un ritardo nella produzione e/o consegna per cause di forza maggiore non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve (ad es. calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali, ecc.), il concessionario deve tempestivamente avvisare l'Amministrazione comunale e l'Autorità scolastica; in tali casi, non può essere addebitata alcuna penalità.

La ditta deve comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire comunque 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 invece l'applicazione dell'art. 29 del presente Capitolato.

#### **Art. 15 - VERIFICA FUNZIONALITÀ DEL SERVIZIO E CONTROLLI ANALITICI**

La ditta concessionaria deve periodicamente far controllare da propri incaricati che la somministrazione dei pasti avvenga secondo le modalità previste dal presente contratto, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche dei cibi.

A tal proposito, la ditta deve far effettuare dei controlli con cadenza almeno mensile dall'Ufficio d'igiene competente o da una ditta specializzata con spese a carico dell'impresa concessionaria per ogni anno scolastico:

- almeno 10 campioni di materie prime;
- almeno 20 campioni sui prodotti finiti;
- almeno 20 tamponi ambientali sulle superfici e utensili;

da sottoporre, presso un laboratorio idoneo ai sensi di legge e certificato EN 17025, ad analisi merceologiche, chimico-fisiche e microbiologiche. I risultati delle suddette analisi devono essere consegnati con regolare periodicità all'Amministrazione Comunale entro 30 giorni dalla data dei prelievi. L'Amministrazione Comunale si riserva, comunque, di far effettuare una parte dei controlli dei campioni succitati, all'ASL o a ditta specializzata, scelta direttamente, a spese del concessionario.

#### **Art. 16 - OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**

L'appaltatore deve provvedere con prodotti propri alla pulizia ordinaria e straordinaria del refettorio e deve consegnare all'Amministrazione Comunale copia del previsto piano di pulizia e sanificazione (come da HACCP). Le operazioni di pulizia ordinaria devono essere effettuate al termine delle operazioni di scodellamento.

E' a carico dell'appaltatore fornire al proprio personale addetto adeguato abbigliamento per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione.

Le pulizie dovranno essere previste ed eseguite giornalmente..

Dovranno essere previste oltre alle specifiche procedure per le pulizie ordinarie anche quelle di pulizia straordinaria delle sale mensa/locali annessi: tale pulizia avrà frequenza settimanale ed interesserà in particolare la disincrostazione delle caraffe, la pulizia dell'interno dei mobili e le ruote dei carrelli.

Tale pulizia straordinaria dovrà essere documentata e verificabile da parte del personale dell'Ufficio ragioneria del Comune di Villaga.

Tutte le suddette fasi di lavoro dovranno essere inserite nel mansionario di lavoro del personale ed essere oggetto dei corsi di formazione.

Il personale in servizio dovrà avere cura delle apparecchiature esistenti nelle sale mensa (pensili, frigoriferi, carrelli, tavoli, ecc.) nonché provvedere al periodico trattamento anticalcare e idoneo ciclo di pulizia e rigenerazione delle lavastoviglie presenti secondo le istruzioni del costruttore indicate nel libretto d'uso.

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Il concessionario si impegna a rispettare le norme in vigore nel Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone e salviette asciugamani a perdere.

#### **Art. 17 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

La Ditta concessionaria è tenuta al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti.

**Art. 18 - REVISIONE DEL PREZZO**

L'aggiornamento dei prezzi è regolato dall'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023. s.m.i. e dall'allegato II.2-bis al medesimo D. lgs. 36/2023 s.m.i.

La variazione del costo del servizio si attiva al verificarsi di particolari situazioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80% del valore eccedente la variazione del 5% applicata alle prestazioni da eseguire.

Ai sensi dell'articolo 3, comma 2, dell'allegato II.2-bis al D.lgs. 36/2023, la clausola di revisione prezzi è attivata automaticamente dalla stazione appaltante al verificarsi delle condizioni sopra indicate.

La revisione prezzi non potrà comunque operare prima del decorso del primo anno di durata contrattuale.

Ai sensi dell'art. 60 del D.lgs n. 36/2023, le seguenti clausole definite per la revisione del prezzo contrattuale si attiveranno, nel corso dell'esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio – in aumento o in diminuzione – superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80% del valore eccedente la variazione del 5 per cento, da applicarsi alle prestazioni ancora da eseguire.

Ai sensi dell'art. 10, c.1, lett. a) dell'Allegato II.2-bis del D.lgs n. 36/2023 e relative Tabelle D e D.3, per la determinazione della variazione del prezzo di cui sopra, si utilizzeranno, in associazione al CPV da tabella 55500000-5 (servizi di mensa e servizi di catering) che, in base al sistema di classificazione unico per gli appalti pubblici, ingloba il CPV – 55524000-9 “Servizi di ristorazione scolastica”:

- gli indici dei prezzi al consumo (FOI) secondo la classificazione ECOICOP [01] prodotti alimentari e bevande analcoliche;
- gli indici dei prezzi al consumo (FOI) secondo la classificazione ECOICOP [00ST] indice generale senza tabacchi;
- gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie per tipo di contratto e per settore economico ATECO [562].

La stazione appaltante è tenuta al monitoraggio delle variazioni degli indici di cui sopra con una frequenza annuale, a partire dal 1° mese della seconda annualità rispetto al 1° mese/anno di avvio del servizio (ad esempio in caso di avvio del servizio il 1° settembre 2025 il monitoraggio delle variazioni avrà decorrenza dal 1° settembre 2026, prendendo come riferimento le variazioni degli indici intercorse tra il 31/08/2026 e il 31/08/2025). Analogo criterio sarà adottato per gli anni successivi, facendo riferimento ai valori degli anni precedenti

**Calcolo delle variazioni in applicazione degli indici sulle componenti del contratto:**

Frequenza monitoraggio	Annuale (dal 1° mese della seconda annualità)	
Indici di riferimento e peso specifico per ogni componente del contratto.	IR. Indice della retribuzione contrattuale oraria per settore economico (ATECO 56.2 – Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione) – Totale dipendenti al netto dei dirigenti	<u>Costi del personale</u> (42,83% dell'importo dell'appalto)
	PC. Indice FOI Ecoicop [01] prodotti alimentari e bevande analcoliche.	<u>Materie prime</u> (35,23% dell'importo dell'appalto)
	PC. Indice FOI ECOICOP [00ST] indice generale senza tabacchi	<u>Altri costi</u> (21,94% dell'importo dell'appalto)

<p>Formula di calcolo – Allegato II.2bis</p>	$V_{IR} = \frac{(I_{IRt} - I_{IR0})}{I_{IR0}} * 100 * W_1$ $V_{PCa} = \frac{(I_{PCat} - I_{PCa0})}{I_{PCa0}} * 100 * W_2$ $V_{PCb} = \frac{(I_{PCbt} - I_{PCb0})}{I_{PCb0}} * 100 * W_3$ $V_{tot} = V_{IR} + V_{PCa} + V_{PCb}$ <p>Dove:  t= 0 (data inizio monitoraggio)  t= 1, 2, 3 (data fine periodo di monitoraggio, primo anno, secondo, ecc.)</p> <p><math>V_{IR}</math> = variazione IR <math>V_{PCa}</math> =  variazione <math>PC_a</math> <math>V_{PCb}</math> =  variazione <math>PC_b</math></p> <p><math>V_{tot}</math> = variazione totale  <math>I_{IR}</math> = indice IR a fine periodo di monitoraggio <math>I_{IR0}</math> =  indice IR a inizio periodo di monitoraggio <math>I_{PCat}</math> =  indice <math>PC_a</math> a fine periodo di monitoraggio  <math>I_{PCa0}</math> = indice <math>PC_a</math> a inizio periodo di monitoraggio <math>I_{PCbt}</math> =  indice <math>PC_b</math> a fine periodo di monitoraggio <math>I_{PCb0}</math> = indice  <math>PC_b</math> a inizio periodo di monitoraggio  <math>W_1</math> = peso della componente del contratto per l'indice IR <math>W_2</math> = peso  della componente del contratto per l'indice <math>PC_a</math> <math>W_3</math> = peso della  componente del contratto per l'indice <math>PC_b</math></p>
--	--

## Art. 19 - CAUZIONI E ASSICURAZIONI

### Cauzione

A garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti al presente contratto il concessionario è chiamato a versare una cauzione definitiva pari al 10% del valore del contratto vincolata sino alla fine del rapporto. **Polizze assicurative** È obbligo dell'Appaltatore stipulare:

#### A. Una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (RCT) avente:

- per oggetto il medesimo oggetto della presente concessione;
- un massimale unico per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00).

**B. Una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso dipendenti (RCO)** avente un massimale per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) con sotto limite per persona lesa non inferiore a € 1.500.000,00 (Euro unmilioneconquacentomila/00).

Le polizze devono essere stipulate espressamente per il presente contratto e devono essere presentate in originale, debitamente quietanzate prima dell'avvio della concessione. I successivi pagamenti del premio assicurativo devono essere giustificati presentando la quietanza riportante la data di pagamento.

In alternativa alla stipulazione delle polizze che precedono, l'Appaltatore può dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche i servizi previsti dal presente contratto e precisando che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) per RCT ed RCO.

L'Appaltatore si impegna a fornire all'Ente le copie delle quietanze del pagamento dei premi entro 30 giorni dalle scadenze contrattuali annuali.

## Art. 20 - SUBAPPALTO

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 120, comma 1, lett. d) del D.lgs n. 36/2023, la cessione del contratto è nulla.

Data la peculiarità del servizio relativo al presente appalto, viene consentito il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione dei pasti.

Si intendono subappaltabili l'eventuale servizio di trasporto dei pasti, di pulizia del centro di cottura e il servizio di gestione dei pagamenti - per tutti - senza possibilità di ulteriore subappalto.

Il subappalto relativo alle prestazioni di servizio deducibili in contratto, è ammesso nei termini e nei limiti di cui all'art. 119 del D.Lgs 36/2023, come rinviato dall'art. 188 del medesimo decreto.

I concorrenti devono indicare eventualmente le parti del servizio che intendono subappaltare. L'autorizzazione al subappalto è vincolata al riscontro della sussistenza delle condizioni prescritte al suddetto art. 119.

Nel caso di subappalto autorizzato, rimane invariata la responsabilità dell'appaltatore, che continua a rispondere pienamente di tutti gli obblighi contrattuali in solido con la subappaltatrice. Copia delle condizioni di subappalto, sottoscritte dalle parti, devono essere consegnate alla Stazione appaltante.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

## Art. 21 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'appaltatore 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 Cottura.

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

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

#### **Art. 22 - VIGILANZA E VERIFICHE**

I controlli igienico-sanitari e nutrizionali inerenti ai servizi oggetto della concessione sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente per territorio e sono esercitati con le modalità previste dalla normativa vigente.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di visitare i locali adibiti alla preparazione dei pasti, le cucine e le sale di refezione, e di controllare i mezzi, lo stato delle attrezzature e le modalità di preparazione e scodellamento, di riordino e pulizia, verificando la qualità delle prestazioni.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di procedere a specifici controlli sulle materie prime utilizzate e sulla loro provenienza e certificazione. La ditta è tenuta ad assicurare al personale degli uffici incaricati

della vigilanza la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso a tutti i locali interessati dai servizi oggetto della concessione, magazzini inclusi, e fornendo i chiarimenti richiesti.

L'Ente appaltante può avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

- a) di personale proprio
- b) di personale del competente servizio dell'ULSS competente per territorio
- c) di personale di laboratori di analisi privati, il cui nominativo è comunicato all'aggiudicatario

Per i controlli nella scuola l'ente può avvalersi anche dei comitati mensa, se istituiti, e del personale della scuola autorizzato dall'Amministrazione, il cui nominativo è comunicato al concessionario.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per i servizi, la ditta è informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per la stazione appaltante. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sui servizi in modo pregiudizievole, l'Ente si riserva la facoltà di applicare le penali/risolvere il contratto, previo dovuto contraddittorio con la ditta. Se all'analisi i pasti non dovessero presentare i requisiti richiesti, sono respinti e devono essere immediatamente sostituiti con addebito alla ditta, oltre alle spese inerenti il ritiro, anche tutti gli altri oneri sostenuti per controlli e analisi.

Ai fini delle verifiche suddette la ditta deve conservare un campione rappresentativo di ogni pasto completo del giorno, sigillarlo in appositi contenitori recanti la data della campionatura e mantenerlo a +0/4 C° per tre giorni. Tale campione deve essere reso disponibile per le analisi e gli approfondimenti del caso.

#### **Art. 23 - CORRISPETTIVO E PREZZO DEL PASTO**

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

Il prezzo del pasto è quello indicato nell'offerta economica presentata dalla Ditta concessionaria e deve tener conto di tutti gli obblighi previsti dal presente capitolato nonché dalle proposte formulate nell'offerta tecnica. Con il costo pasto offerto si intendono interamente compensati tutti i servizi e le forniture, tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione del servizio in concessione e qualsiasi onere, espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente alla concessione di cui trattasi.

L'introito del costo pasto è effettuato direttamente dagli utenti e il prezzo del pasto da riscuotere direttamente dagli utenti corrisponde al prezzo offerto in sede di gara.

Per i pasti degli insegnanti delle scuole è presentata fattura mensile al Comune di Villaga, per un importo corrispondente al prezzo fissato al precedente art. 4.

L'Amministrazione comunale si obbliga a corrispondere al concessionario il prezzo unitario offerto in sede di gara relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, comunicati all'inizio dell'anno scolastico dall'Amministrazione comunale al concessionario.

Condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte dell'Amministrazione comunale nei confronti del concessionario, è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e la relativa fatturazione. In caso di eventuale controversia che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili al concessionario, il Comune ha diritto di riscuotere da quest'ultimo tutte le somme eventualmente già corrisposte.

Il pagamento, previa verifica della regolarità dei documenti, avviene al massimo entro 30 (trenta) giorni dalla registrazione delle corrispondenti fatture. Detto termine è determinato in relazione alla necessità di procedere alla verifica preventiva telematica prevista dall'art.48-bis del D.P.R. 602/1973 e all'acquisizione di DURC regolare per il

pagamento delle prestazioni.

Le fatture – emesse con cadenza mensile – devono essere distinte per tipologia di utenti, riportare nel dettaglio il numero dei pasti, e fare riferimento alle bolle di consegna, che devono essere firmate dagli operatori addetti al ricevimento e ritiro delle forniture stesse, previo controllo. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell’Ente concedente non esonerano in alcun modo la Concessionaria dagli obblighi e oneri ad essa derivanti dal contratto.

#### **Art. 24 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO**

Il concessionario deve osservare, oltre a tutte le norme specificate nel presente capitolato, tutte le disposizioni derivanti dalla legge e da regolamenti in vigore o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso della concessione. In special modo deve osservare scrupolosamente e far osservare tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla preparazione, la conservazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti ed essere in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie. Deve inoltre essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni per l’espletamento di quanto richiesto dal capitolato e adempiere integralmente agli obblighi di comunicazione alle Autorità competenti dell’inizio dell’attività oggetto della presente concessione. Il concessionario risponde direttamente dei danni a

persone e cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza alcun diritto di rivalsa o compensazione da parte del Comune, fatti salvi gli interventi a favore della ditta da parte delle sue società assicuratrici.

Entro 30 giorni dall’aggiudicazione definitiva l’aggiudicatario deve trasmettere all’Amministrazione il DUVRI completato e sottoscritto per accettazione (art. 26 del D.Lgs. 81/08), con i nominativi del proprio RSPP e i contatti del medesimo. Si precisa che il DUVRI allegato alla documentazione di gara costituisce uno schema che deve essere completato dall’aggiudicatario in funzione dell’organizzazione e dell’effettivo svolgimento del servizio.

#### **Art. 25 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO**

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. La ditta è sempre tenuta a fornire su richiesta dell’Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all’individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato. La ditta deve altresì redigere e implementare il piano di autocontrollo HACCP.

Per quanto concerne l’autocontrollo, si fa riferimento al Reg. CE 852/2004 e per la rintracciabilità al Reg. CE 178/2002, come pure le Linee Guida approvate dalla Regione Veneto per la ristorazione scolastica.

#### **Art. 26 - PERSONALE DEL CONCESSIONARIO**

Tutti gli oneri sociali, previdenziali, assicurativi e tutti gli adempimenti amministrativi derivanti dall’impiego del personale nei vari servizi sono a carico del concessionario, restando escluso ogni rapporto giuridico- economico tra il Comune e gli operatori del concessionario.

L’affidatario si impegna a rispettare la normativa relativa alla posizione contrattuale e previdenziale dei dipendenti e a riservare al personale un trattamento comunque non inferiore a quello previsto dal contratto di lavoro della categoria.

Si richiamano gli adempimenti previsti in materia di formazione del personale dal Decreto Legislativo n. 155/1997 e dai CAM.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente e aggiornato dalla ditta concessionaria sui vari aspetti della refezione collettiva e in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli Alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza e antinfortunistica all’interno della struttura;

In questo senso deve essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta concessionaria. L’impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l’impresa intende applicarli.

L’addestramento e l’informazione ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Si richiama l’attenzione all’obbligo di osservanza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013. La violazione degli obblighi di comportamento comporta per l’Amministrazione la facoltà

di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

Prima dell'inizio del servizio, il concessionario deve trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicata per iscritto all'Amministrazione; per il personale con funzioni di responsabilità deve essere trasmesso all'Amministrazione comunale il curriculum professionale.

Il concessionario deve altresì individuare e comunicare all'Amministrazione comunale i nominativi del responsabile dell'esecuzione del servizio, del dietista e delle figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso. L'organico deve essere idoneo quantitativamente e qualitativamente allo svolgimento del servizio e deve corrispondere, per tutta la durata del contratto, a quello dichiarato in fase di offerta dal concessionario come numero, mansioni, livello e

monte-ore. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza annuale, a mezzo lettera raccomandata o pec.

La Ditta concessionaria deve nominare un referente unico nei rapporti con l'Amministrazione comunale che si occupa del controllo dell'andamento del servizio per l'intera durata della concessione.

**CLAUSOLA SOCIALE:** Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.

#### **Art. 27 - ORGANICO DESTINATO AI SERVIZI SVOLTI A VILLAGA**

La ditta aggiudicataria deve garantire la presenza presso la scuola primaria "G. Zanella" di Belvedere di Villaga, nell'orario di somministrazione dei pasti, di personale proprio (con rapporto addetti/pasti come stabilito dalle Linee Guida Regionali), per provvedere alla distribuzione del cibo e alla preparazione, riordino e pulizia dei refettori.

Il suddetto personale deve essere messo a disposizione senza costi aggiuntivi a carico del Comune.

Il personale della ditta aggiudicataria presta la propria collaborazione al fine di garantire il corretto svolgimento della refezione scolastica anche in presenza di alunni con pasti propri a ciò autorizzati (materia da regolamentare), rif. nota del MIUR n. 348 del 3.3.2017 "Consumazione del pasto domestico a scuola".

#### **Art. 28 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

In caso di scioperi del personale della ditta aggiudicataria addetto ai servizi oggetto della presente concessione, la ditta deve darne comunicazione al Dirigente Scolastico e al competente Ufficio Comunale con un preavviso di almeno 48 ore, garantendo comunque soluzioni alternative, anche mediante la preparazione e consegna di pasti sostitutivi, la cui composizione è concordata preventivamente con l'ULSS, Settore Igiene Alimenti e Nutrizione.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici non imputabili alla ditta (guasti gravi agli impianti della cucina utilizzata, guasti gravi e documentati presso il centro cottura, interruzioni nell'erogazione dell'acqua – luce – gas ecc.), tali da impedire la preparazione di pasti caldi, la ditta deve fornire pasti sostitutivi, nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza deve essere limitata a n. 2 giorni.

È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale di richiedere la sospensione temporanea dei servizi di refezione scolastica oggetto della presente concessione in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione dei medesimi, senza che ciò possa costituire motivo di istanza di risarcimento da parte della ditta concessionaria.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, il concessionario deve essere preavvertito dall'Autorità scolastica almeno 24 ore prima dell'evento.

In occasione di gite scolastiche che comportino una consistente riduzione del servizio di ristorazione, il concessionario deve essere del pari preavvertito dall'Autorità scolastica almeno 48 ore prima.

Resta a carico del concessionario l'onere di prendere gli opportuni accordi con il competente Dirigente scolastico in merito alle modalità delle predette comunicazioni.

#### **Art. 29 - PENALITÀ**

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, il concessionario violi gli obblighi previsti dal contratto, dal presente capitolato nonché della normativa dagli stessi richiamata, l'Amministrazione comunale, previa contestazione delle inadempienze, applica a suo insindacabile giudizio penali da un minimo di € 500,00, ad un massimo di € 3.000.000,00.

La penale è, di volta in volta, determinata nell'entità ad insindacabile giudizio dell'amministrazione in relazione all'importanza e gravità della violazione, al danno arrecato al normale funzionamento del servizio nonché al danno all'immagine del servizio e, quindi, del Comune.

Oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che determinano l'applicazione delle penali sono a titolo esemplificativo:

- a) distribuzione dei pasti o di parte di essi con ritardi superiori a 30 minuti
- b) grammature dei pasti inferiori a quelle previste nel presente capitolato ovvero distribuzione di un numero di pasti insufficiente rispetto a quello richiesto
- c) fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche ed organolettiche richieste o non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico
- d) rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso ovvero accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza
- e) operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione
- f) somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche dei menù
- g) ritrovamento di corpi estranei nei cibi, preparazione di pasti con cariche microbiche elevate, accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto
- h) mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, preparazione, somministrazione
- i) interruzione del servizio, senza giustificato motivo, anche per un solo giorno;
- j) mancato rispetto di: orario di servizio, monte ore settimanale, composizione "standard" dello staff di servizio indicata e garantita in sede di gara
- k) mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni
- l) mancato o carente rispetto degli obblighi di pulizia e sanificazione
- m) mancato o carente rispetto delle norme in materia di controllo di qualità
- n) mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza: D.Lgs. 81/2008 e s.m.

Determina l'applicazione delle penali ogni altra insufficiente prestazione dei servizi previsti dal presente capitolato rilevata dagli organi di controllo, anche se non espressamente indicata nel presente articolo. L'applicazione delle penalità è preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del responsabile del procedimento o il Direttore dell'esecuzione, con nota indirizzata al Responsabile del Servizio, e dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'appaltatore, che devono pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento.

L'Ente appaltante provvede al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

### **Art. 30 – OBBLIGHI DI TRACCIABILITA'**

L'Appaltatore è tenuto ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi alla concessione di cui al presente CSA.

L'Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione al Comune di VILLAGA e alla Prefettura

- Ufficio Territoriale del Governo di Vicenza - della notizia dell'inadempienza della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Il Comune verifica, in occasione di ogni pagamento all'Appaltatore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento, da parte dello stesso degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative alla concessione di cui al presente C.S.A., costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9bis, della Legge n. 136/2010 e s.m.i., causa di risoluzione del relativo contratto.

### **Art.31 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO -REFERENTE DELL'AGGIUDICATARIO**

Il servizio oggetto del presente Capitolato è considerato di "particolare importanza" (art. 32 dell'All. II 14) "Servizio di ristorazione" - CPV applicato 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica;

Per questi servizi il direttore dell'esecuzione deve essere diverso dal RUP (art. 114 comma 8 del D.Lgs n. 36/2023); la nomina è effettuata nel primo atto di avvio dell'intervento pubblico (determina a contrarre). L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dal Direttore di Esecuzione per l'avvio dell'esecuzione del contratto.

Qualora l'esecutore non adempia, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

La ditta aggiudicataria indica il legale rappresentante e, qualora sia diverso, il responsabile dell'esecuzione dei servizi oggetto dell'affidamento a ciò eventualmente delegato dal medesimo.

### **Art. 32 - DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO**

Agli effetti e per l'esecuzione del contratto il concessionario deve comunicare il proprio domicilio legale

all'Amministrazione prima dell'inizio della concessione.

### **Art. 33 - STIPULA CONTRATTO**

La stipulazione del contratto - in forma pubblica amministrativa - avrà luogo entro il termine di sessanta giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

La stipulazione del contratto è subordinata alla dimostrazione da parte dell'appaltatore di poter disporre del personale e dei mezzi offerti per l'espletamento del servizio.

Costituiranno parte integrante del contratto il presente Capitolato Speciale di Concessione e le offerte tecnica ed economica dell'appaltatore.

Alla scadenza del contratto, il rapporto è risolto di diritto salvo che l'Amministrazione comunale si avvalga della facoltà di attivare la proroga tecnica.

Ai sensi dell'art. 50, co. 6, del D.Lgs. 36/2023, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere l'avvio anticipato in via d'urgenza delle prestazioni di cui al presente Capitolato Speciale di Concessione attraverso apposito provvedimento, in considerazione del fatto che la mancata esecuzione delle prestazioni dedotte in gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che sono destinate a soddisfare. Tale facoltà può essere esercitata solo dopo che l'aggiudicazione definitiva sia divenuta efficace.

L'importo netto contrattuale è determinato sulla base del prezzo unitario offerto dalla Ditta Aggiudicataria, moltiplicato per il numero presunto di pasti annui. Il valore contrattuale della concessione

E' pertanto determinato moltiplicando il prezzo unitario di aggiudicazione per il numero presunto di pasti annuali, per i tre anni scolastici di durata contrattuale.

### **Art. 34 - SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto di concessione, nessuna eccettuata od esclusa, sono a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore deve provvedere al deposito delle spese di contratto, di bollo e di registrazione nonché il rimborso delle spese anticipate dal Comune per le pubblicazioni di legge.

Nel caso in cui l'aggiudicatario della concessione non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipulazione del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipulazione senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, la Stazione Appaltante lo dichiara decaduto, incamera la cauzione provvisoria e può aggiudicare la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

Sono a carico dell'appaltatore inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

### **Art. 35 - SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO – TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI**

Il concessionario, nell'espletamento del servizio, è tenuto al rispetto delle norme che regolano la riservatezza dei dati personali, in osservanza del Regolamento UE n. 679/2016 e disposizioni normative collegate. Il concessionario si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui il suo personale sia venuto in possesso nell'ambito dell'attività prestata. Il nominativo del titolare del trattamento dati deve essere reso noto al Comune all'inizio del periodo di concessione.

### **Art. 36 - REVOCA**

L'Amministrazione si riserva la possibilità di revocare in qualsiasi momento, tramite comunicazione scritta e motivata, il contratto per l'affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato in caso di gravi inadempienze da parte dell'aggiudicataria rispetto agli impegni. In ogni caso il soggetto gestore è tenuto ad effettuare le prestazioni previste fino al subentro di altre aggiudicatarie.

### **Art. 37 - CONTROVERSIE**

In caso di controversie che dovessero insorgere tra l'Ente e l'affidataria, la competenza è del Foro di Vicenza.

### **Art. 38 - TRATTAMENTO DEI DATI**

In ossequio a quanto previsto dall'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii., i dati forniti dai concorrenti verranno trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura di gara e per le finalità strettamente connesse e strumentali alla gestione dei rapporti, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge o da organizzazioni di vigilanza e controllo. Il conferimento di dati ha natura obbligatoria connessa alla inderogabilità degli adempimenti da svolgere; il trattamento dei dati avviene con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza previsti dall'art. 11 del D.Lgs. citato.

Titolare del trattamento è il Comune di Villaga

**Art. 39 - RINVIO**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento, in quanto applicabili, alle norme del codice degli appalti, del codice civile, alle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e di atti amministrativi in materia.