



PROVINCIA DI TREVISO

STAZIONE UNICA APPALTANTE
AREA BENI E SERVIZI



LOTTO N. 3 - COMUNE DI CASALE SUL SILE

CAPITOLATO SPECIALE

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER IL PERIODO DAL 01.09.2016 AL 31.08.2021
CIG: 6702295CCA**

INDICE:

ART.	1	OGGETTO DELLA CONCESSIONE
ART.	2	DURATA DELLA CONCESSIONE
ART.	3	IMPORTO DELLA CONCESSIONE
ART.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	5	CENTRO DI COTTURA
ART.	6	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
ART.	7	MENU' E TABELLE DIETETICHE
ART.	8	VARIAZIONI E DIETE SPECIALI
ART.	9	NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART.	10	NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI
ART.	11	MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
ART.	12	CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART.	13	VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO
ART.	14	CONSEGNE INACCETTABILI
ART.	15	COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE
ART.	16	PERSONALE
ART.	17	RESPONSABILE DEL SERVIZIO
ART.	18	CONTINUITA' DEL SERVIZIO
ART.	19	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	20	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
ART.	21	TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO E DEL SUBAPPALTATORE
ART.	22	PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE
ART.	23	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	24	OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART.	25	RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
ART.	26	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	27	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	28	REVISIONE PREZZI
ART.	29	RECESSO
ART.	30	CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	31	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	32	DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO
ART.	33	CONTROVERSIE
		DISPOSIZIONI FINALI
		CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto:

Il servizio di ristorazione scolastica in favore di alunni muniti di apposito buono e insegnanti aventi diritto delle seguenti scuole del Comune di Casale sul Sile (TV):

■ **NIDO “IL CASTELLO” PRESSO LA SCUOLA DELL’INFANZIA “ANDERSEN” DI CASALE CAPOLUOGO:**

- Preparazione in loco con personale della ditta di pasti per semi divezzi e divezzi, pasti in pluriporzione per cinque giorni la settimana per tutto il periodo di apertura della struttura (anno educativo dal 1 settembre al 31 luglio dell’anno successivo) e merende
- Il nido potrà essere altresì funzionante anche nei periodi di chiusura della scuola dell’infanzia.
- **Il pasto dovrà essere fornito anche al personale educativo del nido;**
- Il Menù per il nido sarà quello fornito dalla ditta che gestisce la struttura, il cui nominativo sarà comunicato dall’appaltante, e diversificato per fasce di età;
- Le fatture per questo specifico servizio andranno inoltrate direttamente alla ditta concessionaria del servizio di asilo nido.

■ **SCUOLE DELL’INFANZIA “COLLODI” PLESSO NELLA FRAZIONE DI LUGHIGNANO E “ANDERSEN” DI CASALE CAPOLUOGO:**

- Preparazione pasti in loco con personale della ditta, spezzettamento e distribuzione, comprese le due merende, pasti in pluriporzione, fornitura tovagliette e tovaglioli per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì). Per il plesso di Lughignano è previsto un doppio turno di somministrazione dei pasti;
- Per entrambe le scuole dell’infanzia la distribuzione delle merende dovrà essere assicurata anche per il periodo antecedente l’inizio del servizio completo di ristorazione scolastica. La merenda pomeridiana compresa nel prezzo del buono pasto e non consumata a scuola dovrà essere consegnata al genitore al momento del ritiro del bambino. Per i bimbi che usufruiscono del trasporto scolastico saranno valutate le modalità più opportune per la consegna nel rispetto delle norme igienico sanitarie.
- E’ previsto il pagamento delle sole merende per gli utenti che non consumano il pasto a scuola (somministrate per un numero pari a 5.523).

■ **SCUOLA PRIMARIA “G. RODARI”:**

- Fornitura di pasti preparati nel centro di cottura della Ditta in modalità pluriporzione con fornitura tovagliette e tovaglioli per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) . La distribuzione dei pasti nel refettorio potrà avvenire in due turni in modo da evitare le code al self service.

■ **SCUOLA PRIMARIA “M. POLO”:**

- Fornitura di pasti preparati nel centro di cottura della Ditta in modalità pluriporzione con fornitura tovagliette e tovaglioli per cinque giorni alla settimana. I pasti per i bambini della scuola in questione sono serviti nel refettorio sito al primo piano dell’adiacente scuola dell’infanzia “Collodi”.

■ **SCUOLA PRIMARIA “G. BERTO”:**

- Fornitura di pasti preparati nel centro di cottura della Ditta in modalità pluriporzione con fornitura tovagliette e tovaglioli attualmente per due giorni alla settimana.

■ **SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO "GRAMSCI":**

- Fornitura di pasti preparati nel centro di cottura della Ditta in modalità pluriporzione con fornitura tovagliette e tovaglioli per cinque giorni alla settimana, con un primo turno alle ore 12:30 circa per gli alunni della scuola primaria "Rodari", seguirà il servizio per la scuola secondaria dalle ore 13:35 circa.

■ **DOCENTI:**

- Il costo è a carico dell'Ente: è prevista la somministrazione di un primo piatto, contorni, pane e frutta/dessert.
- per tutti i plessi in considerazione sarà possibile una diversa distribuzione delle giornate di servizio a seconda di quella che sarà l'organizzazione scolastica per gli anni scolastici in questione.

Il servizio comprende:

- l'acquisto delle materie prime;
- lo stoccaggio, la preparazione e la cottura del cibo nel centro di cottura della Ditta per le scuole primarie e secondaria, nelle cucine delle scuole per le scuole dell'infanzia e nido ;
- la fornitura, la manutenzione ed il lavaggio dei contenitori termici dei cibi veicolati;
- il trasporto con mezzi idonei ai plessi scolastici in contenitori termici pluriporzione o monoporzione per le diete speciali;
- la preparazione completa dei tavoli dei refettori (collocazione tavoli, sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli, caraffe, ecc.);
- lo scodellamento e la distribuzione dei pasti e dell'acqua;
- disbrigo, pulizia e riordino quotidiano di tutti i materiali/macchinari e/o apparecchiature utilizzate per la cottura e/o gestione della cucina e della mensa (esempio: stoviglie, pentole, mestoli, bicchieri, posate, carrelli di distribuzione, vassoi, ecc.);
- la pulizia ordinaria con mezzi, personale e materiali propri, di locali, tavoli, sedie, (anche tra un turno e l'altro e dopo la merenda del mattino per le scuole dell'infanzia) arredi, vetri, attrezzature per la distribuzione, vassoi, carrelli, scaldavivande, frigoriferi e quant'altro presente nei locali adibiti a refettorio e cucina, nonché dei bagni esistenti all'interno della mensa della scuola secondaria "Gramsci";
- la pulizia a fondo dei locali, arredi e attrezzature presenti nei refettori e nelle cucine e altri locali ad uso delle mense al termine di ogni anno scolastico;
- la fornitura di tutto il materiale necessario allo svolgimento del servizio (es: mestoli, pinze, piccoli elettrodomestici, placche forno, pentole, ecc.) sia per quanto riguarda i pasti veicolati che per le cucine in loco;
- la fornitura del seguente materiale: bicchieri in vetro infrangibile, per l'infanzia/nido in plastica per alimenti rigida riutilizzabile o altro materiale idoneo; piatti in ceramica, per l'infanzia/nido in plastica per alimenti rigida riutilizzabile o altro materiale idoneo, posate in metallo, tovagliolo e tovaglietta di carta. Si precisa che i prodotti in carta-tessuto dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE o analoga dicitura. Dovranno anche essere fornite stoviglie e materiali a perdere per le situazioni in cui per motivi di forza maggiore non sia possibile utilizzare la normale dotazione;

- fornitura di caraffe in plastica per alimenti idonee all'età degli utenti per la somministrazione dell'acqua;
- la fornitura di materiali di consumo per la pulizia dei locali, attrezzature e stoviglie. Si precisa che i prodotti per la sanificazione e la pulizia dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE o analoga dicitura;
- la fornitura di materiale igienico-sanitario per i bagni a servizio delle mense e per il bagno della Gramsci o necessario all'interno delle cucine (salviette, asciugamani di carta, carta igienica, sapone, etc.) la fornitura di detersivi, brillantanti e quant'altro per il lavaggio delle stoviglie;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti nelle cucine e mense;
- la raccolta e conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori esterni ai plessi scolastici interessati secondo il Regolamento Comunale per la raccolta differenziata, a propria cura;
- la gestione elettronica dei “buoni pasto”, per alunni e Docenti, attraverso apposito software compreso il caricamento delle anagrafiche nella banca dati, con le modalità offerte in sede di gara.
- incontri periodici, con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, la partecipazione ove richiesta ai progetti inerenti l'educazione alimentare che saranno attuati nel corso del quinquennio senza alcun onere a carico del Comune.

E' a carico del Concessionario fornire al proprio personale addetto alla distribuzione dei pasti 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.

Il servizio oggetto della presente concessione deve essere svolto, considerato nelle sue singole componenti, garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi di igiene;
- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche in mono porzione, facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto avrà durata di 5 (cinque) anni, con decorrenza dal 01.09.2016 al 31.08.2021.

ART. 3 - IMPORTO DELLA CONCESSIONE

Il costo del pasto è posto interamente a carico dell'utenza; a carico del Comune è il solo costo del pasto per gli insegnanti, per i quali è prevista la somministrazione di un primo piatto, contorni, pane e frutta/dessert.

I pasti attualmente somministrati sono così suddivisi:

SEDE DELLA SCUOLA PRIMARIA	N. PASTI	N. PASTI INSEGNANTI	N.GIORNI
"G. Rodari" Capoluogo	56.145	2.933	5 giorni settimanali
"M.Polo" - Lughignano	4.407	321	5 giorni settimanali + doppio turno su 5 giorni
"G. Berto" - Conscio	4.909	354	4 giorni settimanali
	65.461	3.608	
Sede della scuola secondaria di primo grado			N.giorni
"Gramsci" capoluogo	11.675	226	5 giorni settimanali
Sede della scuola dell'infanzia			N.giorni
"Collodi" - Lughignano	16.036	1.830	5 giorni settimanali
"Andersen" - Casale	15.290	2.036	5 giorni settimanali
Nido il Castello (23 utenti)	51.75		5 gg settimanali x 11 mesi (agosto chiuso)
	36.501	3.866	
Merende scuola infanzia	5.523		

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza o di diversa organizzazione scolastica.

La ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici.

L'importo quinquennale dell'affidamento è pari ad Euro 2.717.410,25.= come di seguito determinato:

TIPOLOGIA PASTO	N. PASTI PRESUNTI	BASE D'ASTA	SPESA ANNUA X PASTI
Asilo nido	5.175		
Scuola infanzia	31.326		
	36.501	4,70	171.554,70
Scuola primaria	65.461		
Scuola secondaria di primo grado	11.675		
	77.136	4,50	347.112,00
insegnanti	7.700	2,90	22.330,00
merende	5.523	0,45	2.485,35
SPESA ANNUA			543.482,05
TOTALE PER 5 ANNI			2.717.410,25

Non ci sono oneri relativi alla sicurezza.

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

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

- 1) la trasmissione della documentazione relativa ai mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti: carta di circolazione e dell'autorizzazione ai sensi del Reg. CE n. 852/2004;
- 2) la trasmissione della documentazione relativa al Centro di Cottura;
- 3) la trasmissione di copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Reg. CE 852/2001 relativo al Centro di cottura e cucine delle scuole dell'infanzia;
- 4) la trasmissione del menù con le caratteristiche di cui all'art. 7;
- 5) l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e del Concessionario, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi di cui al successivo art. 20;
- 6) la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio di cui all'art. 17;
- 7) la trasmissione di copia conforme della polizza specificata al successivo art. 25;
- 8) la costituzione di cauzione definitiva con le modalità di cui al successivo art. 27.

ART. 5 - CENTRO DI COTTURA E LOCALI MENSA

Per l'espletamento del servizio per le scuole primarie e secondaria l'aggiudicatario dovrà avere a disposizione per tutta la durata della Concessione un centro di cottura, strutturalmente adeguato alla fornitura richiesta, e ad una distanza tale dalle scuole servite da garantire il rispetto degli standard previsti dalle linee guida della Regione del Veneto "*Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013,

Per le scuole dell'infanzia e il nido saranno utilizzate le cucine interne presenti nelle due sedi scolastiche.

All'inizio del contratto il Concessionario dovrà stilare, in contraddittorio con il competente ufficio di Casale sul Sile, l'elenco delle attrezzature presenti per la gestione del servizio nei locali adibiti a cucine e refettori. In analogia, alla fine del contratto, un medesimo elenco in contraddittorio, dovrà essere sottoscritto dal Comune e dal Concessionario. I locali e le attrezzature dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento per l'uso.

Per l'intera durata contrattuale, il Concessionario dovrà mantenere i locali in ottimo stato e non potrà apportare modifiche, innovazioni e trasformazioni agli stessi, nonché alle attrezzature ed arredi, senza esplicita autorizzazione scritta dell'Ufficio Tecnico del Comune di Casale sul Sile.

In caso di indisponibilità di una delle cucine presenti nelle scuole dell'infanzia il Concessionario dovrà provvedere alla preparazione dei cibi presso un proprio centro di cottura, adeguatamente attrezzato e ubicato ad una distanza dalla sede Municipale tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle "*Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013, fermo restando quanto previsto nel presente Capitolato nonché nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

ART. 6 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **SCHEDE PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013;

Vengono preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli successivamente all'utenza.

In particolare, come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante *“Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali”*, dovranno essere rispettati i **CRITERI AMBIENTALI MINIMI** stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Dovranno essere BIOLOGICI: frutta, pasta, riso.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

FONTI PROTEICHE: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliato alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche rispettando le frequenze previste dalle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio, bovino, tacchino suino .

Pesce: il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati. (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa , filetti di persico, hamburger di trota, pesce spada in tranci , seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti.

Tonno - Salmone - Sgombro : al naturale o all'olio d'oliva, lo scatolame sarà proposto con frequenza non inferiore ai 15 giorni.

Formaggio: Si dovranno utilizzare formaggi D.O.P., e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, è vietato l'uso di formaggi fusi.

Uova: per le preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, devono essere di categoria “A EXTRA” di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia con frequenza non inferiore ai 15 giorni.

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), possono essere considerati un piatto unico da abbinare a contorni di verdure. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Per i bambini della scuola materna i formati dovranno essere vari e tagliati, ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola elementare e media.

Riso: Utilizzare riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: La frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: deve essere preparato preferibilmente con patate fresche.

Frutta: Deve essere utilizzata frutta di stagione. Anche la macedonia deve essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti dovrà essere nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione e di provenienza nazionale. Lo stesso tipo di frutta non dovrà essere presente per più di due volte nella settimana

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane surgelato o riscaldato.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, naturale, alla frutta.

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: preparato in giornata e correttamente conservato o in alternativa budino confezionato che può essere conservato a temperatura ambiente.

Bevande: utilizzare acqua potabile di rubinetto in apposite caraffe preventivamente igienizzate.

Aromi: utilizzare solo aromi freschi o secchi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, timo, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare e deve essere iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. Sono vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): i pomodori pelati dovranno essere senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombero ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- Olio extra vergine di oliva;

- Burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- Olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Per quanto non espressamente evidenziato nella presente concessione, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, il Concessionario si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013.

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

ART. 7 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

Ogni pasto fornito dovrà comprendere per il nido:

- **Per i lattanti:**
 - preparazione del brodo vegetale;
- **per i divezzi e semidivezzi**
 - un primo piatto;
 - un secondo piatto;
 - un contorno cotto e uno crudo;
 - pane;
 - sono altresì da fornire una merenda la mattina e una nel pomeriggio (frutta fresca, latte e biscotti, the decaffeinato e biscotti, budino, yogurt, torta, gelato) e dovrà essere altresì garantita la spezzettatura a monte dei piatti, ove necessario, e l'adeguata preparazione della frutta e della merenda ove necessario.

I pasti destinati alle altre scuole dovranno essere completi di:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- due contorni (una verdura cotta e una cruda);
- frutta di stagione (o yogurt o dessert);
- pane
- per le scuole dell'infanzia sono previste anche due merende.

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

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

Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di fornire due menù diversi: **uno invernale** (dal 01.11 al 31.03) ed uno **autunnale/primaverile** (dal 01.04 al 30.6 - dal 01.09 al 31.10). Eventuali slittamenti o anticipi dei menù potranno essere concordati in base all'andamento climatico.

Il Concessionario dovrà formulare un proprio menù, studiato specificatamente per i previsti giorni settimanali di servizio, prevedendo una rotazione di almeno **quattro** settimane. Per garantire una maggiore varietà, appetibilità e rotazione delle pietanze il menù dovrà essere fatto evitando il ripetersi delle stesse portate negli stessi giorni (es.: pesce sempre il mercoledì, pizza sempre il venerdì, ecc.) Per le scuole dell'infanzia è richiesto di servire le verdure crude come prima portata facendo seguire il primo piatto e di seguito il secondo con la verdura cotta.

Il menu giornaliero deve garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato. Il menù dovrà indicare anche la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica in nutrienti secondo quanto previsto dalle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013.

I menù presentati dal Concessionario dovranno ottenere il visto del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente, la vidimazione annuale dei menù è a carico del Concessionario. Prima dell'avvio del servizio il Concessionario sarà tenuto ad apportare le eventuali modifiche suggerite dall' ASL e trasmettere copia del menù vidimato al Comune.

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

Il menù dovrà contenere modalità di preparazione, indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati, tipologia specifica dell'alimento (per esempio per la “svizzera” ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio bovino; non indicherà in modo generico verdura cruda o cotta ma specificherà se si tratta di zucchine o carote). I menù dovranno essere fatti pervenire a carico della Ditta a tutti gli utenti e al Comune, con congruo anticipo, in via telematica, ove possibile, o in cartaceo

Il Concessionario dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti.

MERENDE

Sono previste per le scuole dell'infanzia e nido, comprese nel costo del buono pasto una merenda al mattino e una al pomeriggio con le modalità offerte dal Concessionario in sede di gara e nel rispetto delle indicazioni e grammature previste dalle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013.

Per i bimbi che non consumano il pasto a scuola sarà previsto il pagamento del “buono merenda”, con le medesime modalità previste per i buoni pasto.

La tabella riportante la tipologia della merende, ove servite, vidimata dall' ASL competente a cura della Ditta, dovrà essere consegnata in copia ai genitori congiuntamente al menù, esposta a scuola, a fianco del menù servito e inviata in copia al Comune .

ART. 8 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Il Concessionario dovrà assicurare, senza oneri aggiuntivi, "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, entro i limiti previsti dalle linee guida regionali (massimo del 5% dei pasti), oltre al menù del giorno, un menù speciale per plesso, così composto:

- **Primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- **Secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa 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.

Per quanto attiene alla fornitura dei pasti agli alunni delle scuole, i genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di menù speciale (senza oneri aggiuntivi) all'ufficio pubblica istruzione dell'ente compilando il modulo predisposto dall'ufficio scolastico comunale, corredato di certificato medico recente attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire. La richiesta di menù speciale sarà ritenuta valida per tutta la frequenza scolastica salvo formale disdetta da parte dei genitori e validata da un certificato medico che attesti la risoluzione della patologia nei casi di intolleranza/allergia alimentare.

Le preparazioni sostitutive dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero proposto agli altri utenti.

Una volta formulata, il Concessionario consegnerà copia della dieta speciale ai seguenti soggetti:

- ai genitori/tutori del bambino;
- al proprio personale incaricato della distribuzione (scodellamento) dei pasti;
- al SIAN dell'ASL competente
- al Comune

Stante la complessità di gestione degli alimenti allergenici, il personale del Concessionario incaricato della preparazione della dieta speciale deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole.

Tali tipologie di pasto, dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Il Concessionario dovrà altresì assicurare “diete speciali “ rispondenti ad esigenze etiche ed etnico-religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti. Anche queste diete speciali saranno inviate all'ASL competente per la vidimazione

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

Per la preparazione dei pasti il Concessionario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;

- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.) ;
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue;
- Cibi fritti;
- Il dado da brodo o insaporitori contenenti glutammato;
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti; bastoncini di pesce?
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;
- Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura né recuperato dal personale della Ditta o della Scuola, ma dovrà essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009. Il Comune si riserva di avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate con il Concessionario eventuali diverse distribuzioni del cibo non consumato, purché integro e non scodellato. Potranno essere altresì avviati progetti di recupero del rifiuto umido

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

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- 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 del Concessionario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di $0/+4^{\circ}\text{C}$, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C , se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. Il Concessionario in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS competente.

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

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

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

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

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

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

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

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero minimo per consentire le consegne nell'arco di 60 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo. La consegna deve avvenire tra i 15/30 minuti prima dall'orario stabilito per la refezione. L'orario in cui servire i pasti sarà comunicato, all'inizio di ogni anno scolastico, dall'Amministrazione Comunale al Concessionario.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici multiporzione (es.: acciaio inox) dotati di un termometro, affinché il personale incaricato alla ricezione possa verificare al momento

dell'arrivo la conformità della temperatura secondo le prescrizioni vigenti, 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 dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura, ovvero dotati del sistema di tenuta del calore offerto dal Concessionario.

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

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

Il Concessionario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Il Concessionario dovrà utilizzare stabilmente per il trasporto dei pasti mezzi di classe non inferiore ad Euro 4.

ART. 11 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. A titolo indicativo si precisa che nel corso dell'anno scolastico 2014/2015 le giornate di rientro sono state le seguenti:

- Scuola dell'Infanzia “Collodi” di Lughignano di Casale Sul Sile: cinque giorni alla settimana dal lunedì al venerdì con due turni di somministrazione;
- Scuola dell'Infanzia “Andersen” + nido “Il Castello” di Casale Sul Sile: cinque giorni alla settimana dal lunedì al venerdì;
- Scuola Primaria “Rodari” di Casale Sul Sile capoluogo: cinque giorni alla settimana dal lunedì al venerdì.
- Scuola Primaria “Berto” di Conscio di Casale Sul Sile: lunedì e mercoledì
- Scuola Primaria “Polo” di Lughignano di Casale Sul Sile:cinque giorni alla settimana dal lunedì al venerdì.
- Scuola Secondaria “Gramsci” di Casale Sul Sile capoluogo: cinque giorni alla settimana dal lunedì al venerdì.

Il pranzo ha luogo normalmente:

- dalle ore 11,00 alle ore 11,30 circa per il nido
- dalle ore 11,50 alle ore 12,50 circa per la Scuola dell'Infanzia,
- dalle ore 12,20 alle ore 13,20 circa per le Scuole Primarie di Conscio e Lughignano
- dalle ore 12,30 alle ore 13,20 circa per la Scuola Primaria di Casale capoluogo
- dalle ore 13,35 alle ore 14,20 circa per la Scuola Secondaria di Casale capoluogo

per tutti i giorni interessati dal rientro scolastico.

Il numero dei pasti giornalieri legato all'effettiva presenza degli alunni, sarà rilevato dalla banca dati in possesso del Concessionario conformemente alle modalità di prenotazione elettronica degli stessi.

Per quanto riguarda la fornitura dei pasti per gli insegnanti la Ditta provvederà a fornire gli stessi sulla base della prenotazione giornaliera, in ogni caso in numero non superiore a quello riportato nella tabella contenente il numero dei Docenti aventi diritto al pasto fornita dall'Istituto Comprensivo all'inizio dell'anno scolastico.

Il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura e gestione di un sistema di gestione elettronica di buoni mensa differenziati secondo le tipologie indicate dall'Ente e sulla base delle quantità indicative di cui all'art.3.

Ove si rendesse necessario, l'eventuale fornitura di buoni cartacei rimane a carico del Concessionario.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SCODELLAMENTO:

- lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini subito dopo la cessazione dell'attività didattica;
- il Concessionario dovrà adibire al servizio di distribuzione dei pasti il personale qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire lo svolgimento del servizio in 20 minuti circa, tenendo conto della diversa affluenza a seconda dei rientri pomeridiani;
- il Concessionario dovrà fornire in comodato d'uso i carrelli termici per la distribuzione, o appositi banconi scaldavivande in numero sufficiente alle necessità e tutto il materiale necessario per la distribuzione e/o la preparazione in loco dei pasti;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 20 minuti;
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- I giorni in cui viene servita la pasta dovrà essere servito anche il grana grattugiato;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio d'oliva, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico, avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini;
- la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

Eventuali spese come ad esempio il reintegro e/o sostituzione delle stoviglie, del vasellame frangibile e infrangibile, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura, saranno a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà dotarsi di un sistema informatico finalizzato alla gestione automatizzata della prenotazione giornaliera e rendicontazione periodica dei pasti consumati dai singoli alunni e dovrà gestire anche i pagamenti tramite portale. Tale sistema informatico dovrà presentare le caratteristiche offerte in gara, fatti salvi eventuali modifiche richieste dal Comune.

ART. 12 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il Concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

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

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

ART. 13 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

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

Potranno accedere ai locali della cucina/refettorio, del magazzino/celle e dei frigoriferi, gli Amministratori e i Funzionari incaricati dal Comune o i rappresentanti del Comitato Mensa, debitamente autorizzati dal Responsabile del Servizio, incaricati di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato. Il Concessionario avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

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

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

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

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

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

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero a laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 6, verrà applicata la penalità di cui all'art. 26;

Le spese delle analisi sono a carico del Comune; saranno a carico del Concessionario, nel numero massimo di 1 (uno) per anno, qualora tale servizio sia stato offerto in sede di gara.

Il Concessionario è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione

qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

Il Concessionario deve implementare il piano di autocontrollo HACCP.

ART. 14 - CONSEGNE INACCETTABILI

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

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma l'Amministrazione Comunale provvederà ad applicare le penali di cui all'art.26.

ART. 15 - COMITATO MENSA

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

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

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

ART. 16 - PERSONALE

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

Tutto il personale dipenderà ad ogni effetto dal Concessionario. Tutti dovranno mantenere in servizio un contegno decoroso ed irrepreensibile.

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

Al fine di assicurare la continuità del servizio, il Concessionario si impegna a garantire la prosecuzione dell'utilizzo del personale con funzione operativa già impiegato dal precedente affidatario, salvo, in ogni caso, il rispetto di ulteriori specifiche normative in materia, purché le condizioni di lavoro siano armonizzabili con l'organizzazione del Concessionario subentrante e con le esigenze tecniche ed organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto (come da parere espresso dall' ANAC A.G. 25/2013).

ART. 17 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dal Concessionario, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

Funzione del direttore è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso.

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

ART. 18 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto della presente concessione è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, il Concessionario è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, il Concessionario dovrà essere preavvertito dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso del servizio.

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

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

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

ART. 19 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora il Concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta -

senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dal Concessionario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.

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

Troverà applicazione l'art. 176 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 20 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

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

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

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

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

All'atto della stipula del contratto il Concessionario dovrà dichiarare di possedere copia e conoscere il Documento di Valutazione di Rischi redatto dai datori di lavoro e disponibile presso l'ufficio del Responsabile del Servizio e del Piano di Sicurezza dell'edificio.

ART. 21 - TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO E DEL SUBAPPALTATORE

Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori di aziende che svolgono attività in regime di appalto o subappalto, devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 22 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE

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

L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione ed al Ministero delle Infrastrutture, per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale

ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4.

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

ART. 23 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

L'onere relativo ai pasti degli alunni dell'Istituto Comprensivo è interamente a carico degli utenti, le rette vengono interamente rimosse dal gestore

I buoni pasto per i Docenti, il cui onere è a carico dell'Amministrazione saranno liquidati tramite fattura mensile posticipata.

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 Comune si obbliga altresì a corrispondere al Concessionario il prezzo relativo ai pasti per gli insegnanti dell'istituto Comprensivo aventi diritto al pasto gratuito, comunicati dal Comune al Concessionario, così come sopra indicato.

Il RECUPERO dei pasti non pagati rimane a carico del Concessionario.

Le fatture per i pasti dei Docenti dovranno riportare il numero dei pasti erogati mensilmente, distinti tra le diverse scuole e plessi.

Le fatture devono riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), nonché il CIG e gli estremi della Determinazione di affidamento del servizio.

Inoltre, dovranno:

- › riportare il codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55:
- CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFR580 (comune.casalesulsile.tv@pecveneto.it)
- › indicare la dicitura "IVA da versare a cura del cessionario o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore.

Fatto salvo quanto sopra esposto, l'Amministrazione comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto (pasti docenti) entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del regolare documento contabile, che dovrà essere emesso entro 30 (trenta) giorni dall'attestazione di verifica, da parte del Comune, della congruità del numero dei pasti erogati, a seguito della comunicazione da parte del Concessionario.

In caso di inadempienze da parte del Concessionario, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 26 del presente capitolato.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo Concessionario dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Si applica l'art. 48-bis del D.P.R. 29.9.1973, n. 602 e ss.mm.ii. ed il Decreto del Ministro dell'Economia e Finanze n. 40 del 18.1.2008, per cui il termine di cui al periodo precedente si intende sospeso per il tempo di 5 giorni ovvero di 5 e di 30 giorni stabilito dall'art. 3 del citato decreto n. 40/2008 per l'esecuzione degli adempimenti ivi previsti.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra si intende interamente compensato tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico del Concessionario, al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

ART. 24 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

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

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

ART. 25 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

Il Concessionario è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia responsabilità.

E' infatti a carico del Concessionario l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette a servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso Concessionario e restando del tutto esonerata l'Amministrazione comunale.

Il Concessionario dovrà stipulare una **polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi)**, avente per oggetto, l'oggetto stesso della concessione (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche della presente concessione), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa della concessione (è ammesso il rinnovo annuale).

La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione della concessione di servizio, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

Il Concessionario ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. Il Concessionario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

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

ART. 26 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- mancato avvio del servizio totale o parziale alla data indicata, penale di **Euro 2.000,00.=** per ogni giorno di ritardo;
- nelle ipotesi di cui all'art. 14 (i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno o presentino problemi di mancato rispetto del menù e il concessionario non abbia provveduto entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati): **Euro 700,00.=** per ogni mancato reintegro;
- ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
- per mancata somministrazione di diete speciali o non conformi alle patologie segnalate, penale di **Euro 1.500,00.=** per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto previsto: **Euro 300,00.=** per ogni inosservanza;
- in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura del Concessionario o nella cucine in loco : **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
- per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013 o a quanto offerto: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
- in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto: **Euro 1.500,00.=** per ogni inosservanza;
- rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: **Euro 1.500,00.=** per ogni inosservanza;
- utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato o mancata comunicazione di cui all'art. 5 del presente capitolato: **Euro 500,00.=** per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;
- per mancato approntamento del campione di cui all'art. 12: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
- per somministrazione di alimenti contaminati, non igienicamente accettabili: **Euro 1.500,00.=** per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali anche tra un turno e l'altro : **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
- in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi (es: BIO/DOP/OGP): **Euro 500,00.=** per ciascuna omissione.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite mail o PEC) e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi per eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108, comma 4 del D.Lgs.n. 50/2016.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Concessionario mediante ritenuta diretta sulla fattura ovvero mediante escussione sulla garanzia presentata.

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

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- protrarsi dell'emergenza sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta oltre 2 (due) giorni lavorativi;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del Concessionario o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte del Concessionario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- nel caso in il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.

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

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

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

ART. 27 - GARANZIA DEFINITIVA

Il Concessionario dovrà costituire per i termini di durata del contratto una garanzia fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

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

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

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

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal Legale Rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di R.T.I.:

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

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

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

ART. 28 - REVISIONE PREZZI

Il costo del servizio potrà essere aggiornato, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta del Concessionario, in base alla rilevazione di cui all'art. 175, comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016 ed avrà efficacia dalla data di esecutività del provvedimento che disporrà la revisione.

ART. 29 - RECESSO

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

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

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

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

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

Ai sensi dell'art. 175 del D.Lgs. n. 50/2016, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi al Concessionario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui all'art. 2 del Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del d.p.c.m n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia

presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

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

ART. 31 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto al Concessionario di cedere, anche parzialmente, il servizio in oggetto. In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica l'art. 174 del D. Lgs. 50/2016.

ART. 32 - DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio in CASALE SUL SILE (TV). Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso la sede Comunale di CASALE SUL SILE (TV).

ART. 33 - CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa alla presente concessione è competente in via esclusiva il Foro di Treviso.

DISPOSIZIONI FINALI

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

- ➔ dal presente Capitolato;
- ➔ dal D.Lgs. 50/2016;
- ➔ dal DPR 207/2010, limitatamente agli artt. applicabili;
- ➔ dalle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013;
- ➔ dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221;
- ➔ dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004;
- ➔ dalla Legge n. 283/192;
- ➔ dal D.P.R. n. 327/1980;
- ➔ dalla L.R. n. 41/2003;
- ➔ dalla L.R. n. 6/2002;
- ➔ dal *“Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture”*

CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

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

ART.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	19	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	23	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	26	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	27	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	28	REVISIONE PREZZI
ART.	29	RECESSO
ART.	30	CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	31	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	32	DOMICILIO LEGALE DEL CONCESSIONARIO
ART.	33	CONTROVERSIE