



COMUNE DI CARRÈ

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

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

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



**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA “G.
PASCOLI” DI CARRE’ PER GLI A.S. 2023/2024 – 2024/2025, RINNOVABILE
PER UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO**

CIG: A0010B497B

Articolo n. 1
Oggetto della concessione

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

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

La fornitura e la distribuzione dei pasti, stimati in circa 6.494 (seimilaquattrocentonovantaquattro) annui avverrà come segue:

Scuola	Giorni di erogazione servizio (non vincolanti)	Numero presunto giornaliero di utenti (salvo diversa distribuzione delle classi esplicitata dalla scuola)	Totale presunto pasti annuo	Tipologia del servizio e stoviglie
Primaria “G. Pascoli” di Carrè, via Compans n. 9	martedì e giovedì (salvo variazioni deliberate dalla scuola)	Martedì: 137 Giovedì: 54	6.494	Monouso compostabile e biodegradabile

Si specifica che il numero presunto dei pasti è stato calcolato sulla base dei pasti consumati nell'ultimo anno scolastico, che, in applicazione dell'art. 1, commi 329-330 della L. 234/2021, ha visto aggiungersi un rientro obbligatorio per le classi quinte. Si è tenuto conto, altresì, della circostanza per cui, a partire dall'a.s. 2023/2024, anche le classi quarte saranno tenute al doppio rientro pomeridiano. La distribuzione delle classi delle giornate di rientro indicate - e quindi del numero di studenti che fruiranno del servizio in ciascuna giornata - è provvisoria: quella definitiva verrà esplicitata in prossimità dell'inizio del servizio.

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

Articolo n. 2
Condizioni per l'effettuazione del servizio

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

- il servizio deve essere effettuato in multi porzione secondo le modalità del piatto unico;
- il cibo dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali;
- dovranno essere forniti, per ogni pasto e per ciascun utente, una tovaglietta, un tovagliolo in cellulosa, le stoviglie e le posate a perdere (monouso compostabili e biodegradabili). Le posate dovranno essere del tipo non soggetto a spezzatura ed idoneo al taglio della carne;
- dovranno essere fornite apposite caraffe per la distribuzione dell'acqua e bicchieri a perdere per ciascun studente (anche questi monouso compostabili e biodegradabili);
- tutto il materiale a perdere dovrà essere fornito in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti;
- la distribuzione dei pasti, l'approntamento e lo sbarazzo dei tavoli, il ritiro dei contenitori e la sanificazione debbono essere effettuati mediante personale idoneo;
- è a carico del concessionario la fornitura dei prodotti di consumo per la pulizia, la disinfezione e la sanificazione di tavoli e sedie al termine della consumazione del pasto (es. detersivi e detergenti vari, sacchi, ecc.);

- è altresì a carico del concessionario la raccolta e gestione dei rifiuti.

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

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

- a) predisposizione e vendita blocchetti buoni pasto, che dovrà avvenire in almeno un punto vendita del comune di Carré, da individuare in accordo con quest'ultimo;
- b) raccolta e prenotazione dei pasti;
- c) introito del costo del pasto direttamente dagli utenti;
- d) registrazione quotidiana, con riepilogo mensile, dei pasti consumati nel plesso scolastico, suddivisi per categorie di utenti (studenti/insegnanti) da inviare in copia al Comune anche tramite supporto informatico.

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

Resta a carico del Comune la comunicazione dell'elenco insegnanti aventi diritto al pasto gratuito.

Articolo n. 3

Caratteristiche merceologiche dei prodotti

3.1 Menù, tabelle dietetiche e modalità di preparazione dei pasti

I menù sono articolati in estivo ed invernale. Essi, per quanto possibile, devono essere predisposti prediligendo la dieta mediterranea.

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

La prenotazione del pasto da parte dell'utenza avverrà in base ad un menù primavera-estate/autunno-inverno.

La struttura del menù per l'utenza scolastica è la seguente:

- ogni pasto fornito dovrà comprendere un piatto unico bilanciato.
Per piatto unico si intende un primo piatto oppure un secondo, entrambi con contorno, il quale dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo. Tale piatto unico dovrà comunque essere accompagnato da verdure, pane, dessert (preferibilmente frutta fresca e in subordine yogurt, budino, torta) con acqua.

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

Le materie prime devono essere di qualità ottima o extra. Devono essere preferiti, in generale:

- prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative (con minor utilizzo possibile di additivi o assenza di sostanze indesiderabili);
- prodotti di provenienza nazionale;
- prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta);
- prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM.

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

La concessionaria affidataria deve fornire i pasti per gli insegnanti del plesso per il quale viene espletata la gara. I relativi costi restano in capo all'Amministrazione Comunale.

3.2 Menù alternativi, diete in bianco o speciali

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose o culturali, la concessionaria è obbligata a fornire menù alternativi. I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali, come appresso indicato.

La concessionaria, su presentazione di certificato medico specialistico o dall'ULSS competente, deve approntare diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista, che potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in un vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico e dalle iniziali dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo/della somministrazione.

Articolo n. 4 **Caratteristiche specifiche**

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

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox.

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

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

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

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

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

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

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

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65 C° fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi, la temperatura non dovrà superare i +10 C°. Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I mezzi utilizzati devono essere idonei al servizio ed in numero sufficiente da consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori

diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori debitamente chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in quelli termici, dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

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

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

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

Articolo n. 6

Campionatura rappresentativa del pasto

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

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

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

Articolo n. 7

Distribuzione dei pasti e riordino

Il concessionario dovrà prevedere le seguenti operazioni:

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

Articolo n. 8

Durata della concessione

La concessione del servizio di refezione avrà durata per gli a.s. 2023/2024 – 2024/2025, con l'esclusione dei giorni, pur previsti dal calendario scolastico, nei quali le lezioni sono sospese per qualsiasi ragione.

L'Amministrazione precedente si riserva la possibilità di procedere al rinnovo dell'affidamento per l'ulteriore a.s. 2025/2026.

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

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

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

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

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

Articolo n. 9 **Ritardi nelle consegne**

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

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

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

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

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

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

Il numero dei pasti di cui all'art. 1 del presente capitolato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione concedente. Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la concessionaria possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli accorpamenti scolastici.

Il prezzo unitario del pasto posto a base di gara, da intendersi quale costo/pasto comprensivo di ogni voce oggetto della concessione è di € 6,50 (euro sei virgola/cinquanta), IVA esclusa, così composto:

- € 6,44 costo del pasto;
- € 0,004 costi di sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso;
- € 0,06 per costi di sicurezza ordinari, non soggetti a ribasso.

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

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento. Di conseguenza, il concessionario dovrà avere o impegnarsi a stabilire, prima dell'avvio del servizio, il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri dai plessi da servire.

Articolo n. 12

Visite e verifiche del servizio

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

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

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

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

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

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

Articolo n. 13

Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta

La concessionaria è tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente concedente, 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; deve anche redigere ed implementare il piano di autocontrollo e rispettare le norme di cui al Regolamento (CE) n. 852/2004.

Articolo n. 14

Norme-igienico sanitarie per il personale addetto

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

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

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

- a) essere in regola con quanto disposto dall'art. 1 della L.R. Veneto 19/12/2003 n. 41 e dalla D.G.R. attuativa n. 2485 del 03/08/2004;
- b) non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- c) in tutte le fasi della lavorazione e confezionamento dei pasti, indossare copricapo e guanti monouso e divise pulite e ordinate.

Articolo n. 15

Personale

Il soggetto concessionario si impegna ad applicare e rispettare nei confronti del proprio personale i contratti collettivi di lavoro di settore, vigenti e futuri, sia per quanto attiene gli aspetti economici che quelli giuridici, nonché tutte le norme di legge e di regolamento afferenti ai rapporti giuridico-economici di lavoro.

Il concessionario, a proprie spese, deve provvedere alla formazione del personale in relazione al tipo di attività da svolgere, ed informarlo dettagliatamente circa le circostanze e le modalità di gestione del servizio previste dal contratto in modo che il servizio stesso possa essere adeguato agli standard di qualità richiesti dall'Ente.

Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni in materia di salute e di sicurezza nei luoghi di lavoro, esonerando il Comune da qualsiasi responsabilità in merito. Dovrà informare e aggiornare il proprio personale ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

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

Articolo n. 16

Gestione del servizio e riscossione dei corrispettivi per pasti erogati

Il soggetto concessionario dovrà provvedere direttamente alla fornitura, vendita e riscossione diretta dei titoli di accesso al servizio di ristorazione scolastica (cosiddetti "buoni-pasto") senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Il soggetto concessionario si impegna a mettere ogni cura ed impegno nel perseguire l'obiettivo di una rete di vendita diffusa, efficace ed accessibile. Al fine di agevolare il più possibile l'utenza, dovrà essere garantita la possibilità di acquistare il buono in almeno un punto vendita del Comune di Carré, da individuare in accordo con quest'ultimo, per tutta la durata della concessione.

Il soggetto concessionario ha peraltro facoltà di proporre metodi alternativi di vendita dei titoli d'accesso al servizio, fatto salvo quanto sopra, anche di tipo informatizzato, ferma restando la necessità del consenso del Comune all'applicazione degli eventuali nuovi metodi. Il concessionario dovrà accordarsi con il Dirigente Scolastico in merito ai rapporti con l'utenza e alla registrazione giornaliera del numero di pasti erogati.

Articolo n. 17

Corrispettivo della concessione

Trattandosi di concessione, l'impresa aggiudicataria del servizio incasserà direttamente dagli utenti il costo del pasto che verrà fissato con apposita delibera di Giunta Comunale. Qualora l'Amministrazione determini un prezzo per gli utenti inferiore al costo del servizio, la ditta fatturerà mensilmente la differenza al Comune di Carré secondo i criteri che saranno stabiliti in sede di invito alla procedura negoziata. La ditta fatturerà, inoltre, al Comune di Carré l'intero costo dei pasti usufruiti dagli insegnanti aventi titolo.

Il soggetto concessionario non potrà rivalersi in alcun modo sul Comune per gli eventuali casi di morosità nella quota dovuta dagli utenti. Sarà comunque cura del concessionario segnalare al Comune i nominativi

degli utenti morosi, affinché sia data la possibilità di riscontrare situazioni di disagio economico-sociale su cui possa esercitarsi l'azione dei servizi sociali comunali.

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

Articolo n. 18 **Cessione del contratto**

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

Articolo n. 19 **Cauzione e assicurazioni**

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

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

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

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

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

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

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

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

Articolo n. 20 **Responsabilità del concessionario**

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

Articolo n. 21 **Contenzioso/controversie giudiziarie**

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

Articolo n. 22

Penalità

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

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

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

L'Amministrazione potrà applicare le seguenti penalità:

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

Articolo n. 23

Risoluzione del contratto

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

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

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

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

Articolo n. 24 **Recesso dal contratto**

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

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

Articolo n. 25 **Norme generali**

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

Articolo n. 26 **Trattamento dei dati personali**

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

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

Articolo n. 27 **Tracciabilità**

La ditta concessionaria si impegna:

- a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136, come previsto dall'articolo 3 della medesima legge;
- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi alla concessione oggetto del presente contratto sul conto corrente dedicato comunicato al Comune che, salvo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3, della legge 136/2010, devono essere effettuati con bonifico bancario, postale, o strumenti, di pagamento idonei ad assicurare la piena tracciabilità delle operazioni e devono riportare il n. di **CIG: A0010B497B**;
- a comunicare entro sette giorni ogni eventuale modifica ai dati relativi al conto corrente bancario utilizzato per le transazioni finanziarie inerenti il presente contratto e le generalità relative alle persone autorizzate ad operare sul medesimo conto corrente.

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

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

Articolo n. 28
Codice di Comportamento

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

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

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