



Settore 3
Servizio Scuola

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI "SANTA MARIA DEL PORNARO" E
"ALESSANDRO ROSSI" PER IL PERIODO
DALL'1 SETTEMBRE 2023 AL 31 AGOSTO 2027**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CIG 98086745D8

ART. 1	OGGETTO.....	pag. 3
ART. 2	DURATA E OPZIONI	pag. 4
ART. 3	IMPORTO	pag. 5
ART. 4	CUCINE, REFETTORI E ATTREZZATURE SCUOLE INFANZIA	pag. 5
ART. 5	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	pag. 6
ART. 5.1	CARATTERISTICHE (O REQUISITI?) DEGLI ALIMENTI	pag. 6
ART. 5.2	MENU' E TABELLE DIETETICHE - INFORMAZIONE AGLI UTENTI	pag. 9
ART. 5.3	DIETE DI TRANSIZIONE E DIETE SPECIALI	pag. 10
ART. 5.4	MODALITÀ' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI	pag. 11
ART. 5.5	SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	pag. 13
ART. 5.6	LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.....	pag. 14
ART. 5.7	UTENZE E RIFIUTI.....	pag. 15
ART. 5.8	PREVENZIONE DEGLI SPRECHI E GESTIONE DELLE ECCEденZE ALIMENTARI.....	pag. 15
ART. 5.9	CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO.....	pag. 16
ART. 5.10	CONTEGGIO PASTI.....	pag. 16
ART. 5.11	FATTURAZIONE E PAGAMENTI PER L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	pag. 17
ART. 5.12	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE.....	pag. 17
ART. 5.13	TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE E DEL SUBAPPALTATORE.....	pag. 18
ART. 5.14	PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ' IMPRENDITORIALE.....	Pag. 18
ART. 6	VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO.....	pag. 18
ART. 7	CONSEGNE INACCETTABILI.....	pag. 19
ART. 8	CONTINUITÀ' DEL SERVIZIO.....	Pag. 20
ART. 9	ESECUZIONE IN DANNO.....	pag. 20
ART. 10	PERSONALE E FORMAZIONE.....	pag. 20
ART. 11	REFERENTE DEL SERVIZIO E PERSONALE DEDICATO AL CONTROLLO (sicurezza igienica ed aspetti dietetici) - RESPONSABILE DELLA QUALITÀ'	pag. 22
ART. 12	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.....	pag. 23
ART. 13	TRACCIABILITÀ' DEI FLUSSI FINANZIARI -.....	pag. 23
ART. 14	RESPONSABILITÀ' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE.....	pag. 23
ART. 15	PENALITÀ' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	pag. 25
ART. 16	GARANZIA DEFINITIVA.....	pag. 28
ART. 17	AGGIORNAMENTO PREZZI.....	pag. 29
ART. 18	RECESSO.....	pag. 30
ART. 19	CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELL'AGGIUDICATARIO.....	pag. 30
ART. 20	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO.....	pag. 31
ART. 21	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA.....	pag. 31
ART. 22	DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO.....	pag. 31
ART. 23	CONTROVERSIE.....	pag. 31
ART. 24	PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI - PROTOCOLLO DI LEGALITÀ'.....	pag. 31
ART. 25	NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR)	pag. 33
	DISPOSIZIONI FINALI.....	pag. 36
	CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO.....	pag. 36

ALLEGATI - PLANIMETRIE PLESSI SCOLASTICI
- ELENCO PRINCIPALI ATTREZZATURE REFETTORI SCOLASTICI

ART. 1 OGGETTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Schio, a ridotto impatto ambientale, per il periodo dall'**1.09.2023 al 31.08.2027 con possibile rinnovo per gli anni scolastici 2027/2028 e 2028/2029. Il servizio dovrà essere reso nei giorni previsti dal calendario scolastico.**

Le modalità di svolgimento di tale servizio sono ispirate:

- al Piano d'Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement – GPP) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai Criteri Ambientali Minimi (c.d. CAM) di cui all'allegato 1 del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10.3.2020;
- alle “Linee d’indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” del Ministero della Salute (Decreto del Ministero della Salute 28 ottobre 2021);
- alle “Linee guida per una sana alimentazione” del MIPAAF, CREA – Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, revisione 2018, con relativo “Dossier scientifico”, edizione 2017;
- alle “Linee d’indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione Veneto (DGR 161 del 22 febbraio 2022).

I servizi oggetto del presente capitolato speciale d'appalto devono essere svolti garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere le seguenti finalità:

- predisporre e somministrare i pasti (**per nr. 1 pasto si intende “colazione, pranzo e merenda”**) oggetto del presente capitolato destinati **agli alunni, agli insegnanti e al personale autorizzato dalla scuola presso i seguenti plessi:**
 - Istituto Comprensivo Statale Schio 3 “Il Tessitore” - Scuola Infanzia Santa Maria del Pornaro, Contrà Pornaro n. 34;
 - Istituto Comprensivo Statale Schio 2 “A. Fusinato” - Scuola Infanzia Alessandro Rossi, Via Rovereto n. 88;
- fornire agli utenti un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità, 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 facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- rispettare le più appropriate norme dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui il servizio è destinato.

In caso di eventuali future emergenze sanitarie, o di altra natura, dovranno essere prioritariamente rispettate le condizioni di svolgimento del servizio secondo quanto previsto dalle specifiche disposizioni emergenziali, anche se eventualmente in conflitto con le disposizioni generali del presente capitolato. Lo svolgimento con tali particolari modalità, ivi compresa la quantificazione

economica, sarà concordato con l'Amministrazione Comunale e rientrerà nell'opzione in aumento di cui al successivo art. 2 .

L'aggiudicatario sarà tenuto a svolgere il servizio, alle medesime condizioni economiche e contrattuali, anche in sedi diverse da quelle indicate, a seguito di eventuali urgenze organizzative come l'assenza di personale comunale dipendente presso i punti cucina comunali delle scuole dell'infanzia pubbliche, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale. L'attivazione di tale richiesta avverrà, di volta in volta, con un preavviso di almeno un giorno tramite posta elettronica ordinaria (o pec), o entro le ore 08:00 del giorno in cui è necessario attivare tale servizio per motivi urgenti e non programmabili.

Di seguito vengono forniti i dati relativi alle giornate di erogazione del servizio e agli orari previsti per la ristorazione, nonché al numero di iscritti all'anno scolastico 2023/2024

Tipologia di pasti	Scuola infanzia statale S. Maria del Pornaro	Scuola infanzia statale A. Rossi
Colazione	09:00 - 09:30	09:00 - 09:30
Pranzo	11:50 -12:45	11:50 -12:45
Merenda	15:00 - 15:30	15:00 - 15:30
Giorni settimanali	5	5
Giorni annui (media)	185	185
Utenti iscritti (alunni e insegnanti)	43	74
Nr. pasti annuali	7.955	13.690
Totale pasti annui	21.645	

Gli orari sopra riportati si riferiscono all'anno scolastico 2022/2023 e sono suscettibili di modifica sulla base di sopravvenute diverse disposizioni normative nazionali e/o esigenze di organizzazione dell'attività didattica, nonché delle iscrizioni definitive ai rispettivi plessi.

Il servizio di ristorazione scolastica comprende, sinteticamente, le seguenti attività:

- fornitura derrate alimentari (vedi art. 5.1);
- predisposizione menù e informazione agli utenti (vedi art. 5.2);
- preparazione diete di transizione e diete speciali (vedi art. 5.3);
- preparazione e cottura di tutti i pasti (vedi art. 5.4);
- somministrazione dei pasti (vedi art. 5.5);
- lavaggio, pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature (vedi art. 5.6);
- raccolta rifiuti (vedi art. 5.7).

Il dato relativo al numero delle presenze effettive verrà segnalato giornalmente attraverso la predisposizione di appositi registri di presenza da parte del personale scolastico. La gestione della riscossione delle tariffe resta a carico del Comune di Schio.

ART. 2 – DURATA E OPZIONI

Il contratto avrà durata di 4 (quattro) anni, con decorrenza dall'**1.09.2023 al 31.08.2027**, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di rinnovare il contratto per ulteriori **2 (due)** anni, agli stessi patti, prezzi e condizioni, previa comunicazione all'aggiudicatario mediante PEC almeno 15 giorni prima della naturale scadenza.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in base all'art. 106 comma 1, lettera a), del D. Lgs. n. 50/2016, la facoltà di aumentare o ridurre le prestazioni fino al 30% dell'importo contrattuale. L'attivazione di tale opzione avverrà, di volta in volta, mediante PEC, con un preavviso di almeno 10 giorni naturali e consecutivi. Le riduzioni/estensioni di cui sopra non daranno diritto all'aggiudicatario di pretendere alcuna variazione dei prezzi di aggiudicazione (in più o in meno).

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale non intenda avvalersi di tali facoltà, l'aggiudicatario rinuncia espressamente sin d'ora a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.

ART. 3 - IMPORTO

L'importo stimato a base di gara del servizio relativo al periodo certo iniziale di 4 (quattro) anni, è pari ad Euro **536.796,00 IVA al 4% esclusa**, di cui Euro 0,00 per oneri della sicurezza derivanti da rischi interferenziali (non soggetti a ribasso d'asta), come di seguito determinato

PLESSO	NUMERO PASTI ANNUI 2023/2024 (ca. 185 giorni)	NUMERO PASTI PER L'INTERO PERIODO	COSTO PASTO (comprensivo di colazione, pranzo e merenda)	COSTO TOTALE PER L'INTERO PERIODO
SCUOLA DELL'INFANZIA SANTA MARIA DEL PORNARO	7.955	31.820	€ 6,20	197.284,00
SCUOLE DELL'INFANZIA ALESSANDRO ROSSI	13.690	54.760	€ 6,20	339.512,00
TOTALE	21.645	86.580	€ 6,20	536.796,00

Qualora all'avvio del servizio o in corso di esecuzione del contratto, si rendesse necessaria l'attivazione di misure di sicurezza particolari nell'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, con ripercussioni sul costo del pasto unitario, adeguatamente giustificate, l'Amministrazione Comunale e l'aggiudicatario concorderanno la differenza economica, che rientrerà nell'opzione in aumento di cui al precedente art. 2.

L'importo complessivo dell'appalto, idoneo a divenire contratto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016, è di Euro 1.113.851,70, IVA al 4% esclusa, di cui Euro 0,00= per oneri della sicurezza derivanti da rischi interferenziali, comprensivo del rinnovo opzionale di 2 anni, dell'opzione in aumento e in diminuzione del 30% dell'importo contrattuale ex art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 e dell'adeguamento prezzi.

Il numero dei pasti è presunto 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.

ART. 4 – CUCINE, REFETTORI E ATTREZZATURE SCUOLE INFANZIA

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto, l'aggiudicatario dovrà utilizzare con decorrenza dalla data di inizio del servizio, le cucine, i refettori e le attrezzature collocate nei plessi scolastici, di proprietà dell'Amministrazione Comunale, aventi la necessaria potenzialità per la produzione dei pasti oggetto del presente servizio. E' a carico dell'aggiudicatario la manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori.

La fornitura dei DPI - in particolar modo i guanti antitaglio, calzature antiscivolo - è a carico della ditta appaltatrice.

Prima dell'inizio del servizio verrà redatto apposito verbale di consegna delle attrezzature e dei locali cucina e refettorio. L'aggiudicatario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle attrezzature, salvo preventiva autorizzazione del Comune, né utilizzare le stesse per finalità diverse da quelle di cui al presente capitolato.

Spettano all'aggiudicatario la pulizia e la manutenzione ordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di ristorazione presenti nei plessi scolastici. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, salvo la normale usura determinata dall'utilizzo.

La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto. L'aggiudicatario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni messi a disposizione per tutta la durata del contratto. Saranno addebitati all'aggiudicatario eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni. E' a carico dell'aggiudicatario l'acquisto di ulteriore attrezzatura che lo stesso ritenga necessaria per la preparazione/somministrazione dei pasti.

Sono a carico del Comune i consumi a rete (riscaldamento, energia elettrica, acqua) delle scuole dell'infanzia oggetto del presente appalto. L'aggiudicatario è tenuto obbligatoriamente a fornire il personale di cellulare contattabile dal servizio e da altri servizi comunali (esempio, dal servizio manutenzioni).

Il Comune, attraverso propri incaricati, si riserva di effettuare verifiche presso le cucine utilizzate per il controllo del rispetto di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e suoi allegati o previste dalla normativa vigente. L'aggiudicatario è tenuto a comunicare preventivamente al Comune ogni situazione di criticità relativa alle cucine e alle attrezzature in esse presenti.

L'aggiudicatario è tenuto all'aggiornamento della registrazione ai sensi del Reg CE 852/2004 delle cucine e locali di somministrazione mediante le procedure previste sul portale Impresainungiorno.gov

Le riparazioni e le sostituzioni di attrezzature e di piccoli elettrodomestici non più utilizzabili sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno intervenire entro e non oltre 3 giorni lavorativi, pena l'applicazione della penalità di cui all'art. 15 del presente capitolato.

La riparazione e/o manutenzione dei grandi elettrodomestici (quali frigoriferi, forni, lavastoviglie) resta a carico del Comune.

ART. 5 – RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 5.1 – CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologia degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto indicato nelle **SCHEDE PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle *“Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica”* approvate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22.02.2022.

Come previsto dall'art. 34, comma 1 del d.lgs. 50/2016 e 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 previsti per il *“Servizio di ristorazione scolastica”*, sub C, lett. a), di cui all'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, per esempio a

marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il **50%** in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.
 - La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.
 - L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 dell'Allegato 1 al D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A dei "Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva", oppure secondo i calendari regionali.
 - Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati.
- **Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):** biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.
- **Carne:**
 - **bovina:** biologica per almeno il **50%** in peso. Un ulteriore **10%** in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna";
 - **avicola:** biologica per almeno il **20%** in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
 - Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- **Prodotti ittici (pesce, cefalopodi):** i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle

specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

- Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, **almeno una volta durante l’anno scolastico** deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da “allevamento in valle”. Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota e le specie autoctone pescate nell’Unione Europea.
- Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.
- **Salumi e formaggi:** almeno il **30%** in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.
 - I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte e yogurt:** biologico.
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l’olio extravergine di oliva. Per almeno il **40%** in capacità l’olio extravergine di oliva deve essere biologico.
 - L’olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l’origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall’art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il **33%** in peso devono essere biologici.
- **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione “contiene naturalmente zuccheri”.
- **Acqua:** della rete idrica cittadina. Nel caso in cui sia necessario sospenderne l’uso potabile per cause dipendenti da inquinamento accertato nei modi di legge, l’affidatario dovrà somministrare a propria cura e spese acqua microfiltrata con caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell’acqua destinata al consumo conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

Per quanto riguarda il **pane**, infine, lo stesso non dovrà essere precotto o congelato. Dovrà essere di giornata. Potrà essere costituito da farine di grano tenero, grano duro o segale.

=> Le VERIFICHE verranno effettuate dal direttore dell’esecuzione, su base documentale e sul posto:

- Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto

devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato; pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e il luogo di pesca per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del Comune di Schio o il CIG rilasciato dall'ANAC;

- Le verifiche in loco sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

L'aggiudicatario dovrà altresì eseguire il servizio nel rispetto della seguente normativa:

- Regolamento UE n. 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità agroalimentare, intesa come possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- Regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e Legge Regionale del Veneto n. 6 dell'1.3.2002, che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate;
- Regolamento UE n. 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti, intesa come obbligo di evidenziare in menù i principali allergeni alimentari e di fornire indicazioni sulle caratteristiche nutrizionali.

Nel caso in cui uno o più prodotti tra quelli sopra indicati, ivi compresi i prodotti certificati biologici/DOP/IGP, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altri aventi caratteristiche analoghe. L'aggiudicatario ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato.

ART. 5.2 - MENU' E TABELLE DIETETICHE – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

I menù presentati dall'aggiudicatario potranno essere adeguati ai menù di altre mense delle scuole dell'infanzia statali del territorio su richiesta del Comune di Schio e dovranno ottenere **la validazione** del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente per territorio, previa richiesta da parte della ditta stessa. **Prima dell'avvio del servizio**, l'aggiudicatario sarà tenuto ad apportare le eventuali modifiche suggerite dalla competente Aulss.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Amministrazione Comunale e l'aggiudicatario. L'aggiudicatario si impegna a soddisfare, entro 48 ore dal recepimento della comunicazione, le richieste formulate, anche attinenti a variazioni di menù.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

Per la predisposizione del menù, si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2014;
- predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, sulla base delle seguenti indicazioni generali:

- adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- menù strutturato su **almeno 4 settimane a rotazione**;
- stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
- descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- i pasti dovranno essere completi di:
 - n. 1 primo piatto;
 - n. 1 secondo piatto;
 - n. 1 contorno;
 - frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert);
 - acqua naturale in caraffe utilizzando l'acqua potabile disponibile nelle scuole (indicativamente almeno una caraffa da un litro ogni 6 pasti);
 - pane;
- possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
- capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;
- come alternativa al pasto classico (primo + secondo e contorno), almeno una volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure.

L'aggiudicatario dovrà mettere a disposizione dell'utenza apposita documentazione, in formato tale da permettere al Comune di Schio di pubblicarla sul proprio sito, nella pagina dedicata alla ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia statali, che riporti le seguenti informazioni:

- menù validati dal SIAN competente e tabelle dietetiche;
- modalità di preparazione;
- indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati;
- indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011. Tali informazioni dovranno essere rese secondo le modalità di cui alla Circolare del Ministero della Salute n. 3674 del 06.02.2015 e potranno essere fornite anche su richiesta dell'utente ma risultare da idonea documentazione scritta;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- dicitura "BIO" a fianco di ogni pietanza classificabile come tale (es: coscette di pollo "BIO"), indicazione degli eventuali ingredienti surgelati; indicazione degli ingredienti o prodotti DOP/IGP/BIO ovvero a filiera corta (regionale o km "0"); specificazione dei dessert di produzione propria "PP";
- informazioni agli utenti relativamente a cambio menù o singole pietanze.

ART. 5.3 – DIETE DI TRANSIZIONE E DIETE SPECIALI

L'aggiudicatario dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un **menù di transizione** o "in bianco", 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), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

La dieta di transizione può essere richiesta dal genitore dell'utente all'aggiudicatario, in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un **massimo di cinque giorni consecutivi**, senza certificato medico. Oltre tale termine, il genitore dovrà produrre relativo certificato medico.

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 **dieta speciale all'aggiudicatario** e, per conoscenza, al Comune di Schio e all'Istituto Comprensivo di appartenenza compilando apposito modulo che sarà predisposto dall'appaltatore secondo quanto previsto dalle Linee guida regionali, punto 6.2.1 modulo A "Richiesta di dieta speciale per motivi sanitari", corredato da certificato medico (Linee guida regionali, punto 6.2.2 modulo B, Esempio di certificato) attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire. L'aggiudicatario provvederà ad adeguare il menù, che dovrà essere vidimato dal SIAN, mantenendolo il più possibile aderente al menù generale, con sostituzione degli alimenti/ingredienti e a trasmettere la documentazione (menù, tabelle dietetiche e ricettario) ai soggetti interessati.

A tal fine, almeno 60 giorni prima dell'inizio di ogni anno scolastico (31 agosto per il primo anno di affidamento del servizio), sarà obbligatorio comunicare al Comune l'indirizzo mail o altre modalità con le quali i genitori potranno inoltrare le richieste. Il Comune aggiornerà con tali dati la pagina dedicata alla ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia e darà comunicazione con propria circolare alle scuole interessate.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero, garantire una alimentazione nutrizionalmente equilibrata e varia, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con reazione avversa a taluni alimenti, in un'ottica di salvaguardia del rilevante ruolo socializzante ed educativo della condivisione del momento del consumo del pasto.

Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti speciali deve essere adeguatamente formato e svolgere l'attività con scrupolo e sensibilità e deve inoltre somministrare tutte le diete speciali, in particolare quelle mediche, in base a quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

L'aggiudicatario dovrà altresì assicurare diete speciali correlate a esigenze etnico-religiose o culturali su formale richiesta sottoscritta dai genitori degli utenti. Tale richiesta sarà gestita con le medesime modalità previste per le diete medico/sanitarie sopra indicate.

Per tutto quanto non previsto nel presente articolo si rinvia all'Allegato 6 delle *"Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica"* approvate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22.02.2022.

ART. 5.4 – MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

L'aggiudicatario dovrà adibire al servizio personale adeguatamente formato, dovrà provvedere alla produzione di pasti nelle cucine degli istituti scolastici in oggetto, alla loro somministrazione nei refettori delle stesse, in conformità alla normativa vigente in materia di ristorazione scolastica.

Per la preparazione e la cottura dei pasti, l'aggiudicatario dovrà osservare in particolare le seguenti indicazioni:

- 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 in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- osservare le modalità di preparazione atte a limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura;
- la quantità di olio utilizzata per evitare che la pasta, una volta scolata, si incolli deve essere conteggiata nella quantità prevista nelle tabelle nutrizionali;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Evitare l'uso di:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco);
- modalità di cottura come la soffrittura.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

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.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere a quanto previsto dall'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dall'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature di conservazione.

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. L'aggiudicatario 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 nelle cucine comunali devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'AULSS 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 rilevanza 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.

Fatto salvo quanto previsto al successivo art. 5.8, l'aggiudicatario dovrà provvedere allo smaltimento del cibo non consumato dagli utenti in conformità alla normativa vigente.

ART. 5.5 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario dovrà adibire al servizio di somministrazione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e sulle corrette modalità dello stesso (es. idoneo porzionamento e impiattamento), nonché per quanto concerne la somministrazione di diete speciali e quantitativamente in grado di garantire il rapporto indicato nelle vigenti linee guida regionali.

La predisposizione delle sale mensa, compresi l'allestimento dei tavoli (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli, brocche d'acqua potabile della rete idrica cittadina), la somministrazione dei pasti e le successive attività di sparcchiamento, riordino e pulizia di locali e attrezzature, avverranno a cura del personale dell'aggiudicatario.

Il materiale per la somministrazione dei pasti, che si rendesse necessario in aggiunta a quello già presente nelle cucine, dovrà essere fornito a cura e spese dell'aggiudicatario, secondo le seguenti prescrizioni:

- fornitura, ove mancanti, in comodato gratuito, per l'intera durata del contratto, di tavoli/banconi dotati di protezione para alito destinati alla distribuzione se necessari;
- fornitura dei carrelli di distribuzione e/o carrelli di servizio se necessari;
- fornitura di tutto quanto ritenuto necessario al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio;
- fornitura, in comodato gratuito, per l'intera durata del contratto di eventuale stovigliame necessario. Lo stovigliame già in uso per la distribuzione e il consumo dei pasti, presente nei refettori (sufficiente al momento al servizio) e indicato nel documento "ELENCO ATTREZZATURE", dovrà essere integrato, secondo necessità, come segue:
 - ✓ stoviglie, di ceramica o porcellana, che dovranno essere di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate; in alternativa, è possibile che le stoviglie siano in melamina;
 - ✓ bicchieri in vetro o in plastica dura, non colorati, integri, non graffiati né scheggiati e idonei per il lavaggio in lavastoviglie;
 - ✓ vassoi;
 - ✓ caraffe in policarbonato o plastica resistente;
 - ✓ posateria in acciaio inox;
 - ✓ strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, coltelli, mestoli e quant'altro di simile ad uso esclusivo del personale addetto);
 - ✓ cestini porta-pane, contenitori per la distribuzione della frutta, ciotole e terrine di varie dimensioni;
- fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali della mensa.

Solo per documentate esigenze, da segnalare al direttore dell'esecuzione del contratto, l'aggiudicatario potrà sostituire le stoviglie riutilizzabili con stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

L'attività di somministrazione dei pasti dovrà essere garantita secondo le seguenti disposizioni:

- ✓ il tempo di distribuzione non dovrà essere superiore a 45 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, sale ed eventualmente limone, avendo cura di non lasciare il condimento e, in particolare, il sale, a libera disposizione dei bambini;
- ✓ colazioni e merende possono essere costituite da frutta fresca, yogurt, pane e grissini, puree di frutta.

Per ogni altra modalità si fa rinvio alla normativa vigente in materia.

ART. 5.6 - LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con proprio personale, mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA
Pulizia sanificazione dei locali cucina/mensa, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese posate, bicchieri e stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti forniti	ogni giorno - al termine del servizio;
Pulizia e sanificazione completa dei locali cucina/mensa e di tutte le attrezzature ivi presenti, comprese tende, strutture fonoassorbenti e zanzariere	prima dell'avvio dell'anno scolastico e alla sua conclusione

La disinfestazione, la derattizzazione e la deblattizzazione generale nei locali affidati sono a carico del Comune di Schio. L'aggiudicatario del servizio deve essere parte diligente nel segnalare ogni situazione di criticità in merito al competente servizio comunale.

Tutte le operazioni di lavaggio, deterzione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguite con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

In particolare:

- per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
- i prodotti utilizzati per la disinfestazione devono essere a bassa tossicità, registrati presso il Ministero della Salute (rodenticidi, larvicidi, adulticidi e formulati in genere) e utilizzati, nel

rispetto della legislazione vigente, mediante le tecnologie più avanzate per ottimizzare la quantità di principio attivo distribuito, garantendo il minimo impatto ambientale.

Durante le operazioni di preparazione, porzionamento e distribuzione dei cibi è vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia. Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà farlo in momenti diversi da quelli della preparazione o distribuzione degli alimenti, in modo da ridurre/eliminare rischi di contaminazione crociata.

=> Il Direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nelle cucine e nelle mensa/refettorio per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

ART. 5.7 – UTENZE E RIFIUTI

L'Amministrazione Comunale si farà carico delle spese di consumo di gas, energia elettrica, acqua, e riscaldamento dei locali individuati nelle planimetrie allegate al presente capitolato. L'aggiudicatario dovrà comunque utilizzare ogni accorgimento utile per contenere tali consumi.

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

I rifiuti, adeguatamente differenziati, dovranno essere ritirati dall'aggiudicatario al termine del servizio e raccolti negli appositi cassonetti presenti nell'area esterna ai vari locali mensa. Le spese per la fornitura dei sacchetti e i contenitori di raccolta sono a carico dell'aggiudicatario, mentre il servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti è a carico del Comune.

ART. 5.8 – PREVENZIONE DEGLI SPRECHI E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, e adottate le soluzioni più appropriate affinché l'eccedenza sia contenuta al minimo.

Deve essere possibile far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con il Comune di Schio.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con l'AULSS per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i

- bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

ART. 5.9 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'aggiudicatario è tenuto a conservare, presso la cucina delle scuole in oggetto, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni.

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 "*Ristorazione scolastica – Comune di SCHIO - 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. 5.10 - CONTEGGIO DEI PASTI

Per ogni giorno di servizio, saranno redatti dal Comune appositi registri di presenza con cadenza mensile consegnati dal personale scolastico contenenti l'elenco degli alunni presenti e relative diete speciali.

Del sistema sopradescritto, restano in carico al Comune le seguenti fasi:

- la gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica comunale;
- la definizione delle tariffe e delle eventuali esenzioni totali o parziali;
- la comunicazione all'aggiudicatario del calendario scolastico e delle relative variazioni;
- la lettera informativa ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di fruizione del servizio;
- la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni.

Compete all'aggiudicatario:

- presenza di almeno n. 1 persona qualificata a incontri con l'Amministrazione Comunale e, se richiesto, con il referente del servizio mensa delle scuole interessate, se nominato dal dirigente scolastico e, se organizzate, alle riunioni di presentazione del servizio di gestione presso gli istituti scolastici coinvolti, prima dell'inizio del servizio.

ART. 5.11 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI PER L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

I pagamenti saranno effettuati a seguito dell'emissione di regolari fatture e comunque previa verifica della rispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato ed espletamento del procedimento amministrativo per l'eventuale applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 15.

Il pagamento del corrispettivo, decurtato della ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 30 comma 5-bis, del d.lgs. 50/2016, è effettuato con cadenza mensile e dovrà fare riferimento al numero di pasti destinati agli studenti e il numero di pasti destinati agli insegnanti e al personale autorizzato per ciascun plesso scolastico.

In caso di difformità tra il totale dei pasti come risultante dai registri di classe e/o dalle fatture, farà fede la registrazione cartacea ai fini del pagamento del corrispettivo.

Le fatture, intestate a Comune di Schio, Via F.lli Pasini, nr. 33 (C.F./P.Iva 00402150247), devono riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), il CIG, gli estremi della determinazione di affidamento del servizio e il seguente codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 3 aprile 2013, n. 55: UFT7PV.

Nel caso di R.T.I. la fatturazione dovrà avvenire da parte di ciascuna impresa in proporzione alla sua quota percentuale di partecipazione al R.T.I. stesso. Il fatturato verrà comunque liquidato a favore della capogruppo.

Fatto salvo quanto sopra esposto, l'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni dalla verifica di conformità della regolare esecuzione dei servizi svolti nel mese, che sarà effettuata entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del regolare documento contabile.

Si applica l'art. 48-bis del D.P.R. 29.9.1973, n. 602 e ss.mm.ii. e 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.

In caso di inadempienze da parte dell'aggiudicatario, 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. 15 del presente capitolato.

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

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

ART. 5.12 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) non viene redatto perché non sono stati rilevati rischi da interferenza con il personale del Comune di Schio.

Il Comune di Schio darà comunicazione ai dirigenti degli istituti comprensivi dell'affidamento del servizio di cui al presente capitolato speciale.

ART. 5.13 - TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE 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. 5.14 – PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' 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 e al Ministero delle Infrastrutture, per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni e 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 dell'art. 14 D.Lgs. 2008/81 (corretto). L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare l'esecuzione del servizio nei tempi prescritti.

ART. 6 – VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Il Comune si riserva il diritto di effettuare con proprio personale, con personale appositamente incaricato o attraverso istituti/laboratori, i seguenti controlli del servizio di ristorazione:

- sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature;
- sul rispetto delle grammature;
- sul gradimento del pasto tramite rilevazione degli scarti in mensa;
- sulla modalità di conservazione degli alimenti;
- sulle modalità operative in fase di produzione;
- sul rispetto del Manuale di Autocontrollo HACCP;
- sul rispetto delle disposizioni di cui al presente capitolato speciale;
- sul rispetto dei requisiti di qualità indicati in fase di aggiudicazione del servizio;
- sul rispetto delle disposizioni presenti nelle *“Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica”*;
- sul rispetto della normativa inerente la sicurezza alimentare con particolare attenzione ai Regolamenti Comunitari.

I controlli igienico - sanitari e la verifica dell'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AULSS competente e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente.

Il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare le cucine comunali adibite alla produzione dei pasti, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi di propri esperti. I controlli saranno almeno due per anno scolastico. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'aggiudicatario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Comune. 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.

L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione e la preparazione, nonché la conservazione nei magazzini delle cucine comunali.

L'aggiudicatario 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.

L'aggiudicatario 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 (vedi art. 5.1).

Inoltre l'aggiudicatario dovrà fornire al Comune opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la fornitura degli stessi, eseguite a random almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fitosanitari sui vegetali, aflatossine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.

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 da laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 5.1, verrà applicata la penalità di cui all'art.15. Le spese delle analisi sono a carico dell'aggiudicatario nel numero massimo di 1 (uno) per anno, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune. Il Comune si riserva di effettuare ulteriori analisi nel corso di ciascun anno contrattuale. In caso di esito positivo, il costo delle analisi sarà sempre posto a carico dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario deve, ovviamente, implementare il piano di autocontrollo HACCP e rispettare ogni altra normativa di settore.

L'aggiudicatario, infine, si impegna a collaborare e a fornire, su semplice richiesta del Comune, tutti i dati relativi al personale impiegato (CCNL, inquadramento, livello, ore, scatti di anzianità, nonché costo della manodopera) per l'esecuzione del contratto.

ART. 7 – CONSEGNE INACCETTABILI

L'aggiudicatario dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione a sostituire o integrare i pasti contestati qualora, a seguito di controlli all'atto della somministrazione, si constati l'inaccettabilità stessa in quanto:

- i pasti sono in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno;
- non sono rispettate le temperature di sicurezza;
- le pietanze presentano problemi di mancato rispetto al menù.

In caso di mancata somministrazione, ritardo, mancata sostituzione o integrazione delle somministrazioni di cui al precedente comma, ovvero difformità di temperatura o tipologia, l'Amministrazione Comunale provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 15.

ART. 8 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'aggiudicatario 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, l'aggiudicatario 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 eventuale possibile adesione a scioperi del personale dipendente dell'aggiudicatario, lo stesso dovrà comunicare all'Ente con un preavviso di almeno 24 ore l'adozione di soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi (la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione Comunale e con il S.I.A.N. dell'AULSS competente) al fine di garantire in ogni caso il servizio giornaliero.

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, l'aggiudicatario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

ART. 9 – ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'aggiudicatario 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 dall'aggiudicatario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi e i danni eventualmente derivati al Comune.

Per la rifusione dei danni e il pagamento di penalità, l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'aggiudicatario ovvero, in mancanza, sulla garanzia definitiva che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrata.

ART. 10 – PERSONALE E FORMAZIONE

Il personale addetto alla predisposizione dei pasti deve essere in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- a) diploma di qualifica specifica rilasciato da un istituto professionale alberghiero;
- b) diploma di scuola media integrato da attestato di qualifica specifica rilasciato, al termine di corsi regionali di durata non inferiore alle 600 ore, ai sensi dell'art. 14 della legge n. 845/1978;
- c) diploma di qualifica professionale di operatore dei servizi di ristorazione, settore cucina.

Eventuali addetti alla distribuzione, sono tenuti ad essere in possesso del titolo di istruzione secondaria di primo grado (qualifica di operatore comunale e/o collaboratore scolastico).

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato l'aggiudicatario 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 del contratto stesso).

Il Comune potrà richiedere all'aggiudicatario in qualsiasi momento l'esibizione della documentazione al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia retributiva, previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale in servizio, nonché in materia di formazione ed aggiornamento del personale.

Tutto il personale dipenderà a ogni effetto dall'impresa e dovrà essere dotato di vestiario di servizio.

Il personale dovrà mantenere in servizio un contegno decoroso e irreprensibile, rispettoso nei confronti dei minori, del personale scolastico e di chiunque altro presente nei locali mensa per qualsiasi motivo, e comunque tale da escludere nella maniera più assoluta qualsiasi maltrattamento dei minori o altro comportamento perseguibile a norma degli artt. 571 e 572 del Codice Penale, ovvero l'uso di un linguaggio volgare, di coercizioni psicologiche o altri comportamenti lesivi della dignità del bambino.

Il personale impiegato non dovrà essere incorso in sentenze di condanna per violazione del D.Lgs. 4 marzo 2014, n. 39 relativo alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori. Pertanto, dovrà essere esente da condanne per i reati previsti dal codice penale di cui agli artt. 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quater.1, 600-quinquies, 609-bis, 609-quater, 609-quinquies, 609-octies e 609-undecies e/o irrogazioni di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

Prima dell'inizio del servizio dovrà essere trasmesso al servizio scuola l'elenco del personale impiegato, con indicazione di qualifica e livello di inquadramento, nonché la dichiarazione dell'aggiudicatario attestante l'assenza delle sentenze di condanna di cui al paragrafo precedente in capo a tutto il personale addetto al servizio.

Ogni variazione del personale impiegato dovrà essere comunicata al servizio scuola con preavviso di 3 giorni.

L'aggiudicatario dovrà garantire l'immediata sostituzione del personale addetto laddove assente per motivi di ferie, permessi, malattia o su espressa e motivata richiesta del Comune. Tutto il personale adibito alla preparazione e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato speciale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti, **e dovrà essere adeguatamente formato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare su:**

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- formazione generale e specifica sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (ai sensi dell'accordo Stato-Regioni del dicembre 2011);
- formazione per addetti emergenze antincendio e di primo soccorso,

nonché su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età, per garantire la porzione idonea;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;
- per dietisti e nutrizionisti: nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per allergici e per altre patologie.

=> **Entro 60 giorni dall'inizio del servizio** l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 11 - REFERENTE DEL SERVIZIO E PERSONALE DEDICATO AL CONTROLLO (sicurezza igienica ed aspetti dietetici) - RESPONSABILE DELLA QUALITA'

La responsabilità, il coordinamento del servizio e i rapporti con il Comune saranno affidati a un incaricato di pluriennale esperienza e qualifica professionale adeguata al servizio di ristorazione, designato dall'aggiudicatario, come da offerta presentata in sede di gara.

In caso di RTI si chiede che il referente sia comunque unico.

Il referente dovrà essere reperibile dalle ore 8.00 alle ore 16.00 dal lunedì al venerdì.

Funzione del referente 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. Inoltre deve:

- effettuare sopralluoghi periodici presso tutti i punti di somministrazione sia per valutare l'andamento del servizio sia per verificare lo stato manutentivo di attrezzature e locali;
- mantenere i rapporti con il Comune e con le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con le autorità sanitarie, altri eventuali addetti al controllo incaricati dal Comune;
- soprintendere e coordinare le attività di formazione del personale.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza formulate dal Comune al referente, si intendono come presentate direttamente all'aggiudicatario.

In caso di assenza o impedimento temporaneo del referente (ferie, malattia, ecc.), l'aggiudicatario deve provvedere alla sua sostituzione con altro soggetto, avente pari competenze, e darne immediata comunicazione al Comune.

L'aggiudicatario garantisce la presenza di un **dietista** o di un **nutrizionista**, come da offerta presentata in sede di gara, in possesso dei requisiti per l'esercizio della professione (titolo di studio, esame di Stato, iscrizione all'albo/ordine professionale) e di esperienza professionale specifica in servizi analoghi a quello oggetto del presente capitolato.

Prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà produrre recapiti telefonici e mail del referente del servizio e del dietista o nutrizionista, oltre che del personale assegnato alle cucine oggetto del presente capitolato.

L'aggiudicatario si impegna a impiegare, per tutta la durata del contratto, il referente del servizio e il dietista o nutrizionista indicati in sede di gara, oggetto di valutazione tecnico-qualitativa per l'aggiudicazione del servizio. In caso di eventuale intervenuta cessazione del rapporto giuridico esistente tra l'aggiudicatario e tali figure professionali, dovranno essere impiegati soggetti con capacità professionali sostanzialmente equivalenti a quelle degli operatori inizialmente indicati, e dovranno essere trasmessi al Comune i relativi **curricula 15 giorni prima dell'immissione in servizio**. Il Comune si riserva di chiedere la sostituzione delle suddette figure qualora non si rivelino adeguatamente qualificate per il servizio da svolgere.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale il nominativo del **responsabile della qualità**, che potrà coincidere anche con il referente del servizio, incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. 12 – 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 aver ricevuto dall'aggiudicatario la seguente documentazione in formato digitale:

- 1) segnalazione di inizio attività presentata alla competente AULSS n. 7, tramite il portale *Impresainungiorno.gov* per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria, ai sensi della vigente normativa igienico sanitaria;
- 2) copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo alle cucine utilizzate per la preparazione dei pasti, site nei plessi scolastici di cui trattasi;
- 3) menù con le caratteristiche di cui all'art. 5.2;
- 4) nominativo, recapiti telefonici e mail del referente del servizio di cui all'art. 11;
- 5) nominativo, recapiti telefonici e mail del responsabile della qualità e del responsabile del trattamento dei dati ai sensi del Regolamento UE 2016/679, ex artt. 5.13 e 25;
- 6) elenco del personale impiegato, con i contenuti di cui all'art. 10;
- 7) copia conforme della polizza specificata al successivo art. 14;
- 8) garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 16.

ART. 13 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

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

L'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione al Comune di Schio e alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 14 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

È obbligo dell'aggiudicatario stipulare:

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

- a) per oggetto il medesimo oggetto del presente appalto;
- b) un massimale unico per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00);

Il contratto dovrà altresì prevedere le seguenti clausole:

- l'equiparazione ai terzi di collaboratori, volontari, stagisti, soci di cooperative e in genere ogni e qualsiasi figura non rientrante nella garanzia RCO di cui sotto in caso di danni subiti in occasione di lavoro e/o servizio;
- l'inclusione della responsabilità civile "personale" dei prestatori di lavoro dell'appaltatore, compresi gli addetti appartenenti a tutte le figure professionali previste, ai sensi delle vigenti normative di materia di lavoro, soci lavoratori di cooperative, tirocinanti e ogni e qualsiasi altra persona fisica al servizio dell'aggiudicatario nell'esercizio delle attività svolte;
- i danni provocati alle strutture e alle cose mobili di proprietà del Comune, che l'appaltatore ha in consegna e/o custodia con un sotto limite non inferiore a € 25.000,00 (Euro venticinquemila/00);
- la responsabilità civile incrociata e il sub-appalto (solo in caso di sub-appalto);
- i danni derivanti da confezionamento, somministrazione, distribuzione e smercio di prodotti in genere compresi gli alimentari. L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati entro un anno dalla somministrazione e/o consegna avvenuti durante la validità della polizza con esclusione dei danni dovuti a difetto originario del prodotto. Relativamente ai generi alimentari di produzione propria somministrati nell'ambito delle mense o in altri ambiti in connessione con l'appalto l'assicurazione dovrà comprendere anche i danni dovuti a difetto originario del prodotto;
- i danni per rischi da intossicazione o tossinfezioni alimentari o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica, nonché da ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dall'aggiudicatario;
- i danni da incendio delle cose dell'appaltatore o dallo stesso detenute causati a terzi compresi gli istituti scolastici con un sotto limite per sinistro e per anno non inferiore a € 250.000,00 (Euro duecentocinquemila/00);

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

Entrambe le coperture di cui sopra dovranno essere contratte nella forma "loss occurrence". Il testo delle polizze, riportanti le garanzie sopra richieste, dovrà essere sottoposto in bozza al Comune e acquisire il preventivo assenso dello stesso prima della loro sottoscrizione.

Le polizze dovranno essere stipulate espressamente per il presente contratto e dovranno essere presentate in originale, debitamente quietanzate prima dell'avvio del servizio. I successivi pagamenti del premio assicurativo dovranno essere giustificati presentando la quietanza riportante la data di pagamento. Le polizze dovranno riportare espressamente un periodo di mora dei pagamenti di rinnovo annuale di 30 giorni, con obbligo per l'assicuratore di tenere in copertura la polizza per un ulteriore periodo di 30 giorni dalla scadenza della prima mora.

L'aggiudicatario non potrà esercitare alcuna attività nell'eventuale periodo di scopertura assicurativa.

Le eventuali franchigie e/o scoperti presenti in polizza non potranno essere opponibili alla stazione appaltante.

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

L'aggiudicatario si impegna a fornire al Comune le copie delle quietanze del pagamento dei premi entro 30 giorni dalle scadenze contrattuali annuali.

ART. 15 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

	TIPOLOGIA INADEMPIMENTO/ INOSSERVANZA/ DIFFORMITA'	PENALE
1	mancato avvio del servizio alla data comunicata dal Comune	Euro 2.500,00. per ogni giorno di ritardo;
2	mancata preparazione dei pasti dovuta a qualsiasi causa o di mancata sostituzione o integrazione dei pasti (ove la ditta non provveda entro 30 minuti dalla segnalazione a consegnare, sostituire o integrare i pasti contestati)	Euro 1.000,00. per ogni inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
3	per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite	Euro 1.000,00. per ogni inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
4	ritardo di oltre 15 minuti nella preparazione dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore	Euro 1.000,00. per ogni inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
5	mancata o tardiva comunicazione dei prodotti sostituiti	Euro 500,00. per ogni inosservanza
6	consegna di menù diverso da quello previsto senza preavviso al Comune di Schio	Euro 1.000,00. per ogni inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
7	per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etnico religiose e/o in bianco)	Euro 2.500,00. per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria
8	per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste	Euro 2.500,00. per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria
9	per qualità delle derrate non rispondenti a quanto previsto, per qualità merceologica ed organolettica, per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico	Euro 1.500,00. per ogni inosservanza
10	grammature dei cibi non corrispondenti a quanto previsto	Euro 1.000,00. per ogni inosservanza
11	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	Euro 1.000,00. per ogni inosservanza

12	mancata comunicazione di ogni eventuale variazione relativa alla cucina e alle attrezzature	Euro 1.500,00
13	in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di somministrazione	Euro 2.000,00. per ogni inosservanza
14	ritardo nel fornire riscontro scritto alle richieste del Comune	Euro 500,00. per ogni giorno di ritardo
15	per mancato approntamento del campione	Euro 1.000,00. per ogni inosservanza
16	rinvenimento di corpo estraneo nel pasto	Euro 2.000,00. per ogni episodio, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria
17	per somministrazione di alimenti contaminati o scaduti	Euro 2.000,00. per ogni episodio, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria
18	mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali	Euro 1.500,00 per ogni inosservanza
19	mancata, tardiva o diversa fornitura delle attrezzature richieste	Euro 1.000,00. per ogni inosservanza
20	riparazione delle attrezzature oltre il termine previsto	Euro 300,00 per ogni giorno di ritardo
21	mancata o insufficiente consegna di materiale monouso, detersivi, disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio	Euro 500,00. per ogni difformità
22	mancata o insufficiente consegna dello stoviglie necessario per la distribuzione e il consumo dei pasti, ovvero difformità rispetto alle caratteristiche richieste	Euro 1.000,00. per ogni difformità
23	non conformità dei prodotti per la pulizia in genere a quanto stabilito in capitolato e dai CAM	Euro 500,00. per ogni difformità
24	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	Euro 1.500,00. per ciascuna omissione
25	trasmissione dati relativi al personale	Euro 100,00. per ogni giorno di ritardo
26	in caso di impiego, anche temporaneo, di personale carente dei requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti o non adeguatamente formato	Euro 1.000,00. per ogni inosservanza
27	ritardo nella trasmissione del programma di formazione del personale svolto e l'elenco dei partecipanti, riferito anche al personale assunto in corso di esecuzione	Euro 200,00. per ogni giorno di ritardo
28	comportamento scorretto e/o lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità dei minori, del personale scolastico e di chiunque altro presente nei locali mensa, per qualsiasi motivo, da parte del personale del servizio	Euro 500,00. per ogni episodio Alla terza contestazione si procederà con la risoluzione del contratto (vedi art.15 del

		presente CSA)
29	personale di servizio privo, in tutto o in parte, di vestiario adeguato	Euro 500,00. per dipendente
30	ritardo nella comunicazione del referente del servizio o del dietista/nutrizionista e dei relativi recapiti, in caso di sostituzione del personale	Euro 100,00. per ogni giorno di ritardo
31	ritardo nella comunicazione del nominativo del responsabile della qualità	Euro 100,00. per ogni giorno di ritardo
32	mancata reperibilità del referente del servizio negli orari di competenza	Euro 100,00.
33	mancata azione correttiva per sostituzione pasti richiesti dal servizio competente	Euro 700,00 per ciascun episodio
34	per ogni altra inadempienza, disservizio ed inefficienza derivanti da fatto imputabile all'aggiudicatario in rapporto alla gravità del fatto	Euro 700,00. per ciascuna inadempienza, disservizio ed inefficienza

Si precisa che nella descrizione delle suddette penali, ai fini del computo delle stesse, le parole "ogni inosservanza e/o difformità" si intendono riferite a ciascun plesso scolastico.

L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale nei confronti dell'aggiudicatario per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali l'aggiudicatario rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempienza.

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 la presentazione di eventuali discolpe e/o giustificazioni per eseguire le prestazioni.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'aggiudicatario mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata e, per l'eventuale parte eccedente, con versamento entro 15 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della notifica, al Tesoriere Comunale.

L'aggiudicatario non potrà sospendere il servizio con una sua decisione unilaterale nemmeno nella ipotesi in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione Comunale. La sospensione del servizio unilaterale costituisce grave inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto. Restano a carico dell'aggiudicatario tutti gli oneri derivanti da tale risoluzione.

Qualora si verificassero, da parte dell'aggiudicatario, inadempienze e/o gravi negligenze riguardo agli obblighi contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere, trattenendo la garanzia definitiva e, fermo restando il diritto al risarcimento degli ulteriori danni.

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

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- contegno gravemente scorretto verso l'utenza da parte del personale dell'aggiudicatario adibito al servizio o in violazione alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, dopo la terza contestazione; (vedi penale punto 28)
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'aggiudicatario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;

- riscontro di gravi irregolarità nella produzione di pasti in cucina;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- carenze gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole;
- gravi irregolarità degli obblighi contrattuali, in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dall'aggiudicatario nonostante le diffide formali da parte dell'Amministrazione Comunale;
- 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;
- mancata reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- nel caso in cui 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;
- fallimento o concordato preventivo, salvo diverse disposizioni legislative;
- subappalto del servizio senza preventiva autorizzazione o non dichiarato in sede di offerta;
- impiego di personale non in possesso dei requisiti prescritti dal presente capitolato, dopo la prima contestazione;
- mancato rispetto di quanto offerto in sede di gara e oggetto di specifica valutazione per l'attribuzione del punteggio qualitativo;
- inosservanza degli obblighi previsti dagli articoli 24 e 25 del presente capitolato.

In tutti i casi di risoluzione del contratto e, qualora non sottoscritto, di decadenza dall'aggiudicazione definitiva, 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 dell'aggiudicatario 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. 16 - GARANZIA DEFINITIVA

L'aggiudicatario 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 fideiussione 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'obligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. e 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 conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000. Si applica la riduzione del 50%, non cumulabile con quella del precedente periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni così come previste dall'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 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 dell'aggiudicatario, la garanzia definitiva verrà incamerata dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 17 – AGGIORNAMENTO PREZZI

L'aggiornamento dei prezzi, regolato dall'art. 106 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016, avverrà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento.

Il costo del servizio potrà essere aggiornato annualmente, con efficacia a partire dal mese di settembre di ciascun anno successivo al primo.

I prezzi verranno aggiornati in conformità alle variazioni dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo nazionali per l'intera collettività (NIC), prendendo come riferimento la variazione annua intervenuta dal mese di agosto dell'anno precedente al mese di agosto dell'anno di riferimento.

Nell'istruttoria si terrà conto dell'assegnazione di eventuali contributi pubblici previsti da normative in materia di compensazioni o ristori per gli aumenti dei prezzi delle componenti rilevanti del costo del servizio.

A tal fine l'aggiudicatario, entro il 20 agosto di ogni anno, dovrà documentare al Comune l'eventuale richiesta di adeguamento dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre e che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento.

In mancanza di presentazione della richiesta documentata di adeguamento verrà confermato l'ultimo prezzo fissato.

Con le stesse modalità di cui sopra, il Comune potrà richiedere la revisione dei prezzi in diminuzione.

Al fine di mantenere l'equilibrio contrattuale, in caso di eventi e situazioni eccezionali (ad esempio, stati di emergenza dichiarati o crisi economiche con conseguente aumento dei prezzi) il costo del servizio sarà aggiornato semestralmente con efficacia a partire dal mese di settembre di ciascun anno, dal secondo anno di contratto, con le modalità di cui sopra, ma riferite al semestre precedente.

In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi, non è considerata circostanza imprevedibile di cui all'art. 1664 del Codice Civile, la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

ART. 18 – 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 naturali e consecutivi, da comunicarsi all'aggiudicatario mediante PEC.

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

L'Amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi da comunicarsi all'aggiudicatario a mezzo PEC e portando a termine l'anno scolastico eventualmente in corso, qualora, durante il periodo di vigenza del contratto dovesse essere costretta a rimodulare sostanzialmente il servizio di ristorazione scolastica, con modalità difformi, per esigenze dovute a eventuali riorganizzazioni scolastiche o per il venir meno della richiesta, ovvero ritenesse di costituire altre modalità di servizio della ristorazione scolastica.

In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente e 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.

Troverà inoltre applicazione quanto previsto ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

Qualora in vigenza di contratto intervenga una convenzione stipulata da Consip S.p.A. o da altro soggetto aggregatore di riferimento, troverà applicazione quanto previsto dall'art. 1, comma 13 del D.L. 95/2012 e ss.mm.ii.

ART. 19 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELL'AGGIUDICATARIO

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

Ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'aggiudicatario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione richiesti nel 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. 20 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva l'autorizzazione in sede esecutiva. Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

Trattandosi di appalto ad alta prestazione di manodopera, la prevalente esecuzione dello stesso è riservata all'affidatario.

Si applicano le disposizioni di cui all'articolo 105 del d.lgs. 50/2016.

È vietato cedere, anche parzialmente, il contratto in oggetto; in caso di inottemperanza a tale divieto, il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'articolo 1456 Codice Civile.

L'appaltatore può cedere gli eventuali crediti derivanti dal contratto con le modalità espresse dal comma 13 dell'articolo 106 del d.lgs. 50/2016.

ART. 21 – SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

Trova applicazione quanto previsto all'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile o penale della ditta per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 22 - DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario, a tutti gli effetti di legge e del contratto, si obbliga a eleggere domicilio presso la propria sede legale.

ART. 23 – CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa al contratto di cui al presente capitolato è competente in via esclusiva il Foro di Vicenza

ART. 24 – PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA – CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI – PROTOCOLLO DI LEGALITA'

L'aggiudicatario prende atto e si impegna a osservare le disposizioni e gli obblighi contenuti nel

Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2022 - 2024, approvato con deliberazione di Giunta n. 8 del 24.1.2022, reperibile sul sito internet comunale alla voce "Amministrazione Trasparente - Disposizioni generali".

L'impresa si impegna, altresì, a osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti adottato ai sensi dell'art. 54 del D.Lgs. n. 165/2001 e del D.P.R. n. 62/2013.

L'aggiudicatario accetta e si impegna a osservare le disposizioni e gli obblighi contenuti nel "Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nei contratti pubblici" e, in particolare:

- di accettare e sottoscrivere in sede di stipulazione del contratto o subcontratto le seguenti clausole:

✓ Clausola n. 1: La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità sottoscritto il 17 settembre 2019 e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

✓ Clausola n. 2: La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede:

a) la risoluzione immediata e automatica del contratto o la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura – Ufficio territoriale di Vicenza – le informazioni interdittive di cui all'art. 91 del codice antimafia;

b) l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni nella misura del 10% del valore del contratto, fatto salvo il maggior danno. Le somme provenienti dall'applicazione di eventuali penali sono affidate in custodia all'appaltatore e destinate all'attuazione di misure incrementali della sicurezza dell'intervento, secondo le indicazioni che la Prefettura farà all'uopo pervenire.

✓ Clausola n. 3: La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata e automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale. A tal fine, si considera, in ogni caso, inadempimento grave:

a) l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;

b) l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 15% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere.

Inoltre, si impegna ed è consapevole dell'impegno del Comune di Schio a quanto di seguito indicato, pena la risoluzione del contratto alle condizioni stabilite all'art. 4 del Protocollo:

◆ "Il contraente appaltatore si impegna a dare comunicazione tempestiva alla stazione appaltante

e alla Prefettura di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti d'impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei

confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipulazione ed esecuzione del contratto sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.”;

- ◆ “La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti della compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p., 353-bis c.p.”.

La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi del precedente art. 15.

ART. 25 - NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR)

Ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE n. 679/2016, l'aggiudicatario si impegna ad accettare la designazione a Responsabile del trattamento esterno, relativamente ai dati personali di cui la stessa è Titolare e che potranno essere trattati nell'ambito dell'erogazione dei servizi contrattualmente previsti. L'aggiudicatario si impegna a comunicare al soggetto aggiudicatore i dati inerenti il trattamento e a comunicare i nominativi del personale autorizzato al trattamento dei dati.

1. Oggetto del trattamento. Nell'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolato, l'azienda è nominata Responsabile Esterno del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 28 del Reg. 679/16 sulla protezione dei dati personali (di seguito Responsabile) di titolarità del Comune (di seguito “Titolare”). Il trattamento potrà riguardare solamente le tipologie di documenti / dati / messi a disposizione del Titolare mediante (trasmissione, VPN, CLOUD) o forniti / raccolti direttamente presso l'interessato. Ogni trattamento potrà essere effettuato solamente per le finalità di adempimento del contratto.

2. Durata dei trattamenti. Ogni trattamento dei dati succitati, da effettuarsi solamente in conformità alle finalità sopra riportate, dovrà essere limitato al tempo necessario a dare esecuzione al presente contratto. Al termine delle operazioni di trattamento affidate, nonché all'atto della cessazione per qualsiasi causa del trattamento da parte del Responsabile, quest'ultimo sarà tenuto a restituire al Titolare i dati personali oggetti del trattamento oppure a provvedere alla loro integrale distruzione salvo i casi in cui la conservazione dei dati sia richiesta da norme di legge.

In entrambi i casi il Responsabile provvederà a rilasciare al Titolare apposita dichiarazione per iscritto contenente l'attestazione che presso il Responsabile non esista alcuna copia dei dati personali e delle informazioni di titolarità del Titolare. Il Titolare si riserva il diritto di effettuare controlli e verifiche volte ad accertare la veridicità della dichiarazione. La presente nomina avrà efficacia fintanto che il contratto richiamato in premessa avrà efficacia, salvi gli specifici obblighi che per loro natura sono destinati a permanere. Qualora il rapporto tra le parti venisse meno o perdesse efficacia per qualsiasi motivo o i servizi del Responsabile non fossero più erogati, anche il contratto d'appalto verrà automaticamente meno senza bisogno di comunicazioni o revoche, ed il Responsabile non sarà più legittimato a trattare i dati del Titolare.

3. Istruzioni documentate art. 28 comma III Reg. 679/16. Istruzioni per Amministratori di sistema Esterni

Nello svolgimento dell'incarico, in merito ai trattamenti che dovranno essere effettuati, si dovrà dare scrupolosa applicazione alle disposizioni previste dal Reg. Ue 679/16, in particolare:

- adottare nel trattamento affidato le misure organizzative, fisiche, procedurali e logiche sulla sicurezza nei trattamenti con particolare riferimento a quanto specificato nell'art. 32 del Regolamento. Il Responsabile, tenendo conto dello stato dell'arte e dei costi di attuazione, nonché della natura, dell'oggetto, del contesto e delle finalità del trattamento, come anche del rischio di varia probabilità e gravità per i diritti e le libertà delle persone fisiche, deve assicurarsi che le misure di sicurezza predisposte e adottate siano adeguate a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, in particolare contro:
 - distruzione, perdita, modifica, divulgazione non autorizzata o accesso, in modo accidentale o illegale, a dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati;
 - trattamento dei dati non consentito o non conforme alle finalità delle operazioni di trattamento;
 - vigilare che gli incaricati al trattamento dei dati personali dell'azienda si attengano a procedure e *policy* di sicurezza informatica predefinite, in particolare sull'uso degli "strumenti elettronici";
 - assistere il Titolare nel garantire il rispetto degli obblighi relativi alla valutazione d'impatto sulla protezione dei dati nonché alla eventuale consultazione preventiva all'Autorità di Controllo;
 - se richiesto, assistere il Titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, nella misura in cui ciò sia possibile, al fine di soddisfare le eventuali richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato di cui agli articoli 13 – 22 del Regolamento;
 - se richiesto, assistere il titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 del Regolamento, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del responsabile del trattamento;
 - comunicare ogni eventuale trasferimento di dati e informazioni all'estero, anche per fini tecnici connessi ai servizi di providing e backup utilizzati in azienda.

Inoltre il Responsabile dovrà:

- curare un sistema di registrazione degli accessi al sistema informativo del Titolare da parte dei propri incaricati o collaboratori, in modo che le registrazioni (*access log*) contengano i riferimenti dell'utente che ha avuto accesso, i dati temporali e la descrizione dell'evento che le ha generate e sono conservate con modalità che ne garantiscono l'immodificabilità;
- DATA BREACH: informare tempestivamente il Titolare di ogni violazione di dati personali che possa compromettere le libertà e i diritti dei soggetti interessati, in particolare coadiuvare il Titolare nelle comunicazioni all'Autorità di controllo competente e ai soggetti interessati secondo le disposizioni dell'art. 33 e 34 del Regolamento senza ingiustificato ritardo e, ove possibile, entro 72 ore dal momento in cui ne è venuto a conoscenza;
- se del caso, anche in accordo con il DPO, predisporre e sottoporre al Titolare un programma degli interventi ritenuti utili per migliorare gli aspetti legati alla sicurezza dei dati e dei sistemi;
- comunicare immediatamente al Titolare, e comunque non oltre le 24 ore successive al loro ricevimento, ogni richiesta, ordine o attività di controllo da parte del Garante per la protezione dei dati personali o dell'Autorità Giudiziaria, ai sensi degli articoli 152 e da 157 a 160 del D.Lgs. 196/2003;
- rispondere tempestivamente e in modo esaustivo alle richieste e ai questionari eventualmente inviati dal Titolare per monitorare e vigilare sulle misure di sicurezza poste in essere e, più in generale, sull'applicazione del Reg. 679/16.

La società si impegna altresì a osservare e fare osservare ai propri dipendenti, incaricati e collaboratori, il segreto nei confronti di chiunque, per quanto riguarda fatti, informazioni, dati e atti di cui vengano a conoscenza nell'espletamento dell'incarico ricevuto. A tal fine il Responsabile si

impegna a non cedere, non consegnare, non copiare, non riprodurre, non comunicare, non divulgare, non rendere disponibili in qualsiasi modo o a qualsiasi titolo a terzi, le informazioni acquisite nell'esecuzione del servizio, salvo quanto previsto dall'articolo precedente.

4. Garanzie prestate dal Responsabile. Il Responsabile si impegna a comunicare tempestivamente il cambiamento sopravvenuto dei requisiti di idoneità professionale manifestati al Titolare al momento dell'incarico conferito.

Il Responsabile garantisce che i dati saranno custoditi e controllati in modo da ridurre al minimo, mediante l'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza, i rischi di loro distribuzione o perdita, anche accidentale, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità del contratto.

I dati oggetto di incarico dovranno essere trattati o comunque utilizzati dalla società esclusivamente al fine di adempiere alle obbligazioni che le derivano dal contratto. Conseguentemente i dati non saranno:

- 1) utilizzati in proprio e comunque per finalità diverse dall'esecuzione del contratto;
- 2) oggetto di cessione o di concessione d'uso a terzi, totale o parziale, a qualsiasi titolo;
- 3) duplicati o riprodotti, in proprio, per finalità diverse del contratto.

5. Registro categorie di attività di trattamento. Il Responsabile si impegna a redigere, conservare ed eventualmente esibire al Titolare, un registro di tutte le categorie di attività relative al trattamento svolte per suo conto, evidenziando:

- a) il nome e i dati di contatto del responsabile o dei responsabili del trattamento, di ogni titolare del trattamento per conto del quale agisce il responsabile del trattamento, del rappresentante del titolare del trattamento o del responsabile del trattamento e, ove applicabile, del responsabile della protezione dei dati;
- b) le categorie dei trattamenti effettuati per conto di ogni titolare del trattamento;
- c) ove applicabile, i trasferimenti di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, compresa l'identificazione del paese terzo o dell'organizzazione internazionale e, per i trasferimenti di cui al secondo comma dell'articolo 49, la documentazione delle garanzie adeguate;
- d) ove possibile, una descrizione generale delle misure di sicurezza tecniche e organizzative di cui all'articolo 32, paragrafo 1 del Regolamento.

6. Gestione subappalti. Manleva. Con il presente contratto, il Titolare conferisce autorizzazione scritta generale al Responsabile a poter ricorrere a eventuali ulteriori responsabili del trattamento nella prestazione del servizio, fermo l'obbligo di comunicare preventivamente il nome del sub responsabile. Nel caso in cui il Responsabile faccia effettivo ricorso a sub-responsabili, egli si impegna a selezionare sub-responsabili tra soggetti che per esperienza, capacità e affidabilità forniscano garanzie sufficienti in merito a trattamenti effettuati in applicazione della normativa *pro tempore* vigente e che garantiscano la tutela dei diritti degli interessati.

Il Responsabile si impegna altresì a stipulare specifici contratti, o altri atti giuridici, con i subresponsabili a mezzo dei quali il Responsabile descriva analiticamente i loro compiti e imponga a tali soggetti di rispettare i medesimi obblighi, con particolare riferimento alla disciplina sulla protezione dei dati personali.

Qualora il sub-responsabile ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di protezione dei dati, il Responsabile riconosce di conservare nei confronti del Titolare l'intera responsabilità dell'adempimento degli obblighi dei sub-responsabili coinvolti, nonché si impegna a manlevare e tenere indenne il Titolare da qualsiasi danno, pretesa, risarcimento, e/o sanzione possa derivare al

Titolare dalla mancata osservanza di tali obblighi e più in generale dalla violazione della applicabile normativa sulla tutela dei dati personali da parte del Responsabile e dei suoi sub-fornitori.

Il Responsabile informa il Titolare di eventuali modifiche previste riguardanti l'aggiunta o la sostituzione di altri responsabili del trattamento, dando così al Titolare del trattamento l'opportunità di opporsi a tali modifiche.

7. Obblighi di collaborazione. Il Responsabile mette a disposizione del Titolare tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente contratto e della normativa applicabile, consentendo e contribuendo alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal Titolare o da un altro soggetto da questi incaricato. A tale scopo il Responsabile riconosce al Titolare, e agli incaricati dal medesimo, il diritto di accedere ai locali di sua pertinenza ove hanno svolgimento le operazioni di trattamento o dove sono custoditi dati o documentazione relativa al presente contratto. In ogni caso il Titolare si impegna per sé e per i terzi incaricati da quest'ultimo, a che le informazioni raccolte durante le operazioni di verifica siano utilizzate solo per tali finalità. Il Responsabile sarà, inoltre, tenuto a comunicare tempestivamente al Titolare istanze degli interessati, contestazioni, ispezioni o richieste dell'Autorità di Controllo e dalle Autorità Giudiziarie, e ogni altra notizia rilevante in relazione al trattamento dei dati personali.

Resta inteso che il presente contratto non comporta alcun diritto del Responsabile a uno specifico compenso e/o indennità e/o rimborso derivante dal medesimo.

DISPOSIZIONI FINALI

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

- dal presente capitolato speciale;
- dal D.Lgs. 50/2016 limitatamente agli articoli applicabili ai servizi dell'Allegato IX, art. 142, comma 5 nonies e a quelli espressamente richiamati nel presente capitolato;
- dalle "Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" approvate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22.02.2022;
- del D.M. 7 marzo 2018, n. 49;
- dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221;
- dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004;
- dalla Legge n. 283/1962;
- dal D.P.R. n. 327/1980; I
- dalla L.R. n. 41/2003;
- dalla L.R. n. 6/2002;
- dal D.Lgs. n. 81/2008;
- 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. 9 ESECUZIONE IN DANNO

ART. 12 ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

ART. 15 PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 16 GARANZIA DEFINITIVA

ART. 17 AGGIORNAMENTO PREZZI

ART. 18 RECESSO

ART. 19 CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELL'AGGIUDICATARIO

ART. 20 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

ART. 21 SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

ART. 22 DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO

ART. 23 CONTROVERSIE

ART. 24 PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA – CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI - PROTOCOLLO DI LEGALITA'

ART. 25 NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR).