



COMUNE DI BADIA POLESINE

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER IL SERVIZIO DI “REFEZIONE SCOLASTICA”
ASILO NIDO – SCUOLA DELL’INFANZIA – SCUOLA PRIMARIA
CIG 9254693E40**

ART. 1 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e gli adulti, che rispettivamente frequentano o svolgono la loro attività presso la Scuola dell'Infanzia Statale “Giovanni Pascoli”, la Scuola Statale Primaria “Sandro Pertini”, nonché l'Asilo nido comunale “I fiori più belli” nel Comune di Badia Polesine, comprendente la preparazione, consegna e distribuzione dei pasti in loco.

L'appalto comprende inoltre la gestione amministrativa del servizio mediante sistema informatico che include tutte le fasi della gestione stessa: dall'iscrizione degli alunni al servizio (su moduli e con comunicazioni predisposte o approvate dal Comune), alla riscossione degli importi dovuti dagli utenti, sulla base delle tariffe approvate e comunicate dall'Amministrazione comunale, fino alla rendicontazione e fatturazione del costo a carico del Comune, che sosterrà l'eventuale differenza di prezzo tra costo del servizio e tariffe praticate, oltre che: il costo del pasto per il personale insegnante e Ata; il costo del pasto per gli alunni indigenti che hanno ottenuto l'agevolazione o la completa esenzione dal pagamento della tariffa prevista; gli eventuali utenti morosi.

Sarà a carico della ditta aggiudicataria, che dovrà provvedervi a propria cura e spese:

- la fornitura e installazione dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi necessari per la gestione del servizio, ad integrazione di quelli già presenti presso i locali specificatamente dedicati alla conservazione degli alimenti, alla preparazione e alla cottura dei pasti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi di cui sopra, inclusa la sostituzione per obsolescenza ed usura, al fine di garantire un costante adeguamento delle cucine alle prescrizioni della normativa vigente e alle indicazioni del presente Capitolato.

Il servizio dovrà avere ridotto impatto ambientale, ed essere conforme alle disposizioni ambientali di cui al Piano Nazionale d'azione sul Green Public Procurement-PAN GPP, adottato con il Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008, aggiornato con Decreto 10 aprile 2013, e ai criteri ambientali minimi vigenti, di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, Allegato 1, pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 9 del 4.4.2020.

L'appalto si compone delle seguenti prestazioni come sotto elencate:

Descrizione delle prestazioni oggetto del servizio	principale/accessoria [indicare eventualmente con P le attività principali e con A quelle accessorie]	CPV
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA Preparazione dei pasti nella cucina dell'asilo nido comunale e somministrazione ai bambini e al personale educativo del nido, nonché ai bambini e al personale educativo e ausiliario della scuola dell'infanzia, previo trasporto con contenitori termici idonei. Preparazione dei pasti nella cucina della scuola	P	55524000-9

primaria di via Petrarca e somministrazione agli alunni e al personale docente e ausiliario; preparazione dei secondi per la scuola primaria di piazza Marconi e somministrazione agli alunni e al personale docente e ausiliario, previo trasporto con automezzi e contenitori termici idonei. Preparazione dei primi nella cucina della scuola primaria di piazza Marconi e somministrazione agli alunni e al personale docente e ausiliario.		
SERVIZIO PREPARAZIONE PASTI Acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio.	P	55321000-6

ART. 2 - DURATA

Il presente appalto avrà durata anni 2 (due) dal 1° settembre 2022 al 31 agosto 2024.

Il Comune provvederà a comunicare alla ditta appaltatrice la data di inizio del servizio, che potrà essere diversa a seconda dell'organizzazione dell'attività didattica del Nido, della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria.

ART. 3 – IMPORTI A BASE DI GARA

L'importo unitario a base d'asta per pasti e merende è così quantificato:

- scuola primaria: € 5,30 a pasto;
- scuola dell'infanzia: € 5,65 a pasto, comprensivo di due merende, una al mattino e una al pomeriggio;
- asilo nido: € 4,65 a pasto, comprensivo di due merende, una al mattino e una al pomeriggio;
- oneri per la sicurezza: € 1.000,00 IVA compresa.

Il numero presunto di pasti ad anno scolastico è:

- 26.800 pasti annui per la scuola primaria;
- 17.200 pasti annui per la scuola dell'infanzia;
- 5.900 pasti annui per l'asilo nido;

comunque, subordinato alla richiesta del servizio da parte dell'utenza.

Pertanto, il valore a base d'asta dell'intero appalto, IVA ed oneri della sicurezza esclusi, ammonta ad € 533.310,00 quantificato su un numero presunto complessivo di 53.600 pasti per la scuola primaria, 34.400 pasti per la scuola dell'infanzia, 11.800 pasti per l'asilo nido, a cui si aggiungono gli oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza, non soggetti a ribasso, pari a € 1.000,00 IVA compresa.

Pertanto, il valore complessivo dell'appalto viene stimato in € 534.310,00, di cui € 1.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA 4%.

Tabella riassuntiva dei costi per due anni:

Tipologia	Quantità	Prezzo unitario	Costo per Tipologia
Pasti scuola primaria	53.600	€ 5,30	€ 284.080,00
Pasti scuola dell'infanzia	34.400	€ 5,65	€ 194.360,00
Pasti asilo nido	11.800	€ 4,65	€ 54.870,00
Valore dell'appalto a base d'asta			€ 533.310,00
IVA 4%			€ 21.332,40
Oneri per la sicurezza IVA compresa			€ 1.000,00
Totale spesa appalto			€ 555.642,40

ART. 4 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il luogo di espletamento del servizio è presso: asilo nido comunale, scuola dell'infanzia e scuola primaria.

La ditta dovrà:

- preparare, presso la cucina sita nei locali dell'Asilo nido comunale "I Fiori più belli", i pasti da somministrare ai bambini e al personale educativo dell'asilo, nonché i pasti da somministrare ai bambini e al personale educativo e ausiliario della Scuola dell'infanzia Statale in via G. Pascoli;
- distribuire i pasti agli alunni della Scuola d'Infanzia e del Nido e al personale docente e non docente che ne abbia titolo, previo trasporto in contenitori termici idonei;
- preparare, presso la cucina della Scuola primaria "Sandro Pertini" in via Petrarca, i pasti da somministrare agli alunni e al personale docente e ausiliario; nonché i secondi per la scuola primaria di piazza Marconi, previo trasporto con automezzi e contenitori termici idonei;
- distribuire i pasti agli alunni della Scuola primaria e al personale docente e non docente che ne abbia titolo;
- preparare, presso la cucina della Scuola primaria "Sandro Pertini" in piazza Marconi, i primi da somministrare agli alunni e al personale docente e ausiliario;
- distribuire i pasti agli alunni della Scuola Primaria in piazza Marconi e al personale docente e non docente che ne abbia titolo;
- fornire l'acqua nella Scuola dell'Infanzia e nell'Asilo nido nell'arco dell'intera giornata;
- provvedere alla pulizia delle cucine e dei refettori al termine del pranzo, nonché alla derattizzazione.

Pasti e giorni di refezione: il numero presunto dei pasti da somministrare per anno scolastico è il seguente:

- 17.200 pasti annui per la scuola dell'infanzia, nonché le merende giornaliere (una al mattino e una al pomeriggio), cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì;
- 5.900 pasti annui per l'asilo nido, nonché le merende giornaliere (una al mattino e una al pomeriggio), cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì;
- 26.800 pasti annui per la Scuola Primaria Statale per cinque giorni la settimana.

(salvo modificazioni disposte dalle autorità scolastiche)

I dati relativi a numero degli utenti del servizio e dei pasti sono puramente indicativi e pertanto potrebbero subire variazioni in più o in meno per effetto della mobilità scolastica e per le modifiche dei rientri pomeridiani.

L'amministrazione si riserva di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi delle strutture con preavviso di almeno 15 giorni, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e gestionali, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti, nel limite di un quinto del valore complessivo presunto dell'appalto, IVA esclusa.

L'Appaltatore, al di fuori dei periodi e degli orari stabiliti, erogherà il servizio mensa in favore degli utenti del servizio post scuola e del servizio estivo (numero presunto di pasti: circa 6.160), i cui costi saranno a carico dei richiedenti, senza alcun onere o responsabilità per il Comune.

Orari di refezione:

- ore 11:30 per il Nido. Non è ammesso alcun ritardo;
- ore 12:00 per la Scuola dell'Infanzia. Non è ammesso alcun ritardo;
- ore 13:00 per la Scuola Primaria. Non è ammesso alcun ritardo.

I pasti dovranno essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad 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 requisiti di cui al successivo art. 10 del Capitolato:

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e le tipologie degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto previsto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto approvate con DGR n. 1663 del 12.11.2018.

Menù: dovrà essere composto di piatti semplici e di facile digeribilità, con possibilità di scelta fra le preparazioni proposte e con rotazione che tenga conto dell'alternanza giornaliera fra gli alunni, in modo tale che i menù non siano ripetuti prima di quattro settimane. Dovranno essere predisposti menù a cadenza stagionale autunno/inverno – primavera/estate.

ART. 5 - MODALITA' DEL SERVIZIO MENSA

Il servizio comprende:

- Scuola primaria "Sandro Pertini" in via Petrarca:

- preparazione, cottura e distribuzione in "loco" di pasti caldi, con utilizzo di stoviglie riutilizzabili: bicchieri in vetro integri, non graffiati nè scheggiati e idonei per il lavaggio in lavastoviglie, o in plastica dura non colorati; stoviglie in ceramica o porcellana bianca integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate; e posate in acciaio inossidabile;
- preparazione e cottura dei secondi per la scuola primaria di piazza Marconi, e successiva distribuzione previo trasporto con automezzi e contenitori termici idonei, con utilizzo di stoviglie riutilizzabili: bicchieri in vetro integri, non graffiati nè scheggiati e idonei per il lavaggio in lavastoviglie, o in plastica dura non colorati; stoviglie in ceramica o porcellana bianca integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate; e posate in acciaio inossidabile.

- Scuola primaria "Sandro Pertini" in piazza Marconi:

- preparazione, cottura e distribuzione in "loco" di primi piatti caldi, con utilizzo di stoviglie riutilizzabili: bicchieri in vetro integri, non graffiati nè scheggiati e idonei per il lavaggio in lavastoviglie, o in plastica dura non colorati; stoviglie in ceramica o porcellana bianca integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate; e posate in acciaio inossidabile.

- Asilo nido comunale "I fiori più belli":

- preparazione, cottura e distribuzione in "loco" di pasti caldi ai bambini e al personale educativo dell'asilo, con utilizzo di stoviglie riutilizzabili: stoviglie in ceramica o porcellana di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate. I biberon, le brocche, i bicchieri etc. possono essere in plastica dura, in materiale idoneo e conforme alla normativa vigente, resistente ai graffi e lavabili in lavastoviglie;
- preparazione e cottura, presso la cucina dell'Asilo nido comunale, dei pasti da somministrare ai bambini e al personale educativo e ausiliario della Scuola dell'infanzia statale "Giovanni Pascoli" in via G. Pascoli, e successiva distribuzione previo trasporto in contenitori termici idonei; con utilizzo di stoviglie riutilizzabili: bicchieri in vetro integri, non graffiati nè scheggiati e idonei per il lavaggio in lavastoviglie, o in plastica dura non colorati; stoviglie in ceramica o porcellana bianca integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate; e posate in acciaio inossidabile.

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide, oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui non fosse disponibile la lavastoviglie, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini per il trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione, i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PELD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

La tipologia del servizio, in entrambe le ipotesi, contempla inoltre:

- la fornitura di diete speciali;
- la fornitura di diete per motivi religiosi;
- la fornitura di una scelta alternativa sotto forma di pasto caldo nella misura del 5% dei pasti da somministrare giornalmente;
- la fornitura di una merenda a metà mattina a base di frutta tagliata a pezzi ed una merenda pomeridiana per i bambini frequentanti l'Asilo nido comunale e la Scuola dell'infanzia statale.

L'elenco delle strutture scolastiche dotate di cucina interna abilitata alla produzione dei pasti è incluso nell'allegato tecnico "E".

Tutte le sale refettorio dovranno essere dotate di:

- tovaglioli e tovaglette forniti in rapporto al numero dei pasti serviti;
- posate di tipo inox (cucchiai, forchette e coltelli non seghettati) in numero adeguato ed igienizzate attraverso il lavaggio con lavastoviglie;
- contenitori igienicamente idonei a contenere pane e frutta;
- caraffe in plastica trasparente, di materiale idoneo e conforme alla normativa vigente, resistente ai graffi e lavabili in lavastoviglie;

- generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

Tutto il necessario per le apparecchiature delle tavole deve essere fornito dalla ditta appaltatrice.

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Il responsabile comunale attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Il servizio prevede l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente Capitolato e nei suoi allegati.

In particolare, il servizio per ciascuna categoria di utenti sarà articolato come segue:

- per i bambini frequentanti il Nido comunale il servizio contempla la preparazione dei pasti e delle merende, l'apparecchiatura dei locali di refezione, la porzionatura nel piatto, il lavaggio delle stoviglie, la pulizia dei locali di cucina e del refettorio;
- per i bambini della scuola dell'infanzia il servizio contempla la preparazione dei pasti e delle merende, il trasporto, l'assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, la porzionatura nel piatto, la distribuzione dei pasti a tavola agli alunni, nonché il lavaggio delle stoviglie, la pulizia dei locali di cucina e refettorio, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio ed ogni qualsiasi ulteriore operazione necessaria ad effettuare regolarmente l'erogazione del servizio. Ove richiesto dai Dirigenti Scolastici o dai Coordinatori di plesso, il servizio può prevedere lo sbucciamento e il porzionamento della frutta e/o spremuta. Tali operazioni dovranno essere effettuate 15 minuti prima della somministrazione. Per alcune varietà di frutta, in quanto proveniente da agricoltura biologica, è possibile il consumo con la buccia (es. mele, pere, susine, etc.) previo adeguato lavaggio.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a spese e cura dell'Impresa aggiudicataria.

I pasti per gli alunni e le insegnanti della Scuola Primaria dovranno pervenire in contenitori in acciaio inox o in altro materiale specifico, facilmente lavabili e disinfettabili, atti all'ottimale mantenimento della qualità e temperatura, ad eccezione del prosciutto, del formaggio e delle verdure non condite, della frutta e del pane.

I contenitori e le vaschette, nonché le confezioni delle altre derrate, dovranno a loro volta essere contenuti in recipienti che ne garantiscano la conservazione in condizioni di commestibilità, organolettiche e temperatura ottimali fino al momento della consumazione.

I materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) saranno sottoposti alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione; inoltre il responsabile comunale potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 o altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

Il numero dei pasti di cui all'art. 3 ha valore puramente indicativo; la ditta fornitrice dovrà verificare, entro le ore 9:30 del giorno del consumo, il numero dei pasti da confezionare in base alle presenze effettive.

Il menù settimanale dettagliato deve essere esposto presso le sedi di refezione.

Il Comune si riserva la facoltà di:

- proporre alla ditta fornitrice modifiche e/o alternative alla composizione del menù, atte a migliorarne la qualità;
- apportare, nel corso della fornitura, variazioni negli orari e nei giorni di refezione, nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari usati per i pasti, qualora venissero richieste dalle autorità scolastiche o sanitarie;
- sospendere provvisoriamente la fornitura in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo.

ART. 6 – CONCESSIONE DEI LOCALI

Il Comune mette a disposizione:

- i locali siti presso l'Asilo nido comunale "I Fiori più belli", adibiti a cucina per la preparazione dei pasti del Nido e della Scuola dell'infanzia, nonché annessa mensa per gli utenti del nido. I due edifici (Scuola dell'Infanzia e Asilo nido) sono adiacenti;
- i locali siti presso la Scuola Primaria "Sandro Pertini" in via Petrarca, adibiti a cucina per la preparazione dei pasti della medesima Primaria, e dei secondi per la scuola primaria di piazza Marconi;
- i locali siti presso la Scuola primaria "Sandro Pertini" in piazza Marconi, adibiti a cucina per la preparazione dei primi della medesima Primaria.

Il Comune pone a disposizione del servizio la struttura edilizia dei vani adibiti a cucina, deposito merci o ripostiglio, la zona mensa e tutte le attrezzature esistenti a tutt'oggi necessarie alla preparazione, conservazione e distribuzione delle pietanze.

La Ditta si impegna ad installare e allacciare, integralmente a sua totale cura e spese, le attrezzature e gli arredi necessari, ad integrazione di quelli presenti, necessari per l'erogazione del servizio in relazione alla conservazione degli alimenti, alla zona preparazione e alla zona cottura. La ditta dovrà garantire il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate e la conformità alle norme di legge in materia di igiene e sicurezza.

La ditta appaltatrice attuerà, sempre a sua cura e spese, tutte le provvidenze necessarie per prevenire i danni a persone o cose.

La Ditta inoltre dovrà comunicare, prima dell'inizio del servizio, il nominativo/i ed il numero/i telefonico/i di un proprio tecnico/i incaricato/i della direzione del servizio, nonché del responsabile della sicurezza.

ART. 7 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

La ditta dovrà mantenere i predetti locali, gli impianti e tutte le attrezzature in perfette condizioni sotto il profilo igienico-sanitario e funzionale, salvo il deperimento dovuto all'uso.

La ditta dovrà redigere un inventario in contraddittorio con il Responsabile comunale del Servizio, e sottoscritto dalle parti, per ogni macchinario, attrezzatura e suppellettile presente nei locali di proprietà del Comune.

La ditta dovrà provvedere totalmente a propria cura e spese al funzionamento delle cucine (approvvigionamento delle derrate, stoccaggio e conservazione, rischio del deterioramento e calo del peso, spese di gestione e di manutenzione ordinaria degli impianti della cucina), esonerando il Comune da ogni e qualsiasi onere e responsabilità al riguardo.

Sarà a carico della ditta il trasporto dei pasti per la Scuola dell'infanzia e dei secondi per la Scuola Primaria in piazza Marconi e la fornitura di stoviglie (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli e tovagliette).

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica.

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dalla vigente normativa in materia di igiene generale degli alimenti.

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di collaborare costantemente con il Comune al fine di perseguire gli obiettivi di efficienza, efficacia ed economicità prescritti dalla legge.

Dovrà comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il nominativo (corredato di numero telefonico, mail e fax) di un proprio tecnico responsabile verso il Comune per l'espletamento di tutti i servizi. Questi dovrà tempestivamente segnalare al Comune l'opportunità di potenziare o razionalizzare i servizi sulla scorta di riscontri operativi nonché eventuali comportamenti scorretti tenuti dall'utenza.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta a fornire al Comune tutte le informazioni, che siano eventualmente richieste, pertinenti ai servizi svolti.

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato.

In caso di sospensione o abbandono anche parziale del servizio, e in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, eccettuati i casi di forza maggiore, l'Amministrazione comunale potrà sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni.

Qualora la sospensione o l'abbandono derivino da cause di forza maggiore (es. emergenza neve o altre condizioni meteorologiche avverse, dissesti stradali, calamità naturali, interruzione totale di energia elettrica, etc.), l'appaltatore dovrà darne comunicazione al Comune con la massima urgenza.

Il servizio è altresì da considerarsi servizio pubblico essenziale.

L'interruzione del servizio deciso dal Responsabile comunale per qualsiasi motivazione e/o dalle Autorità competenti per cause di forza maggiore non darà luogo ad alcuna responsabilità in capo all'Amministrazione comunale e tale interruzione sarà comunicata tempestivamente per iscritto alla controparte.

ART. 8 - PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, l'operatore economico che risulterà aggiudicatario del servizio ha l'obbligo, in caso di cambio di gestione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016, di assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, le unità di personale in organico presso il precedente appaltatore a titolo di soci lavoratori o dipendenti, di cui all'Allegato **sub B)** al presente capitolato, in quanto il loro numero e qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario, e nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dal nuovo assunto.

Il concorrente dovrà allegare all'offerta un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

I rapporti di lavoro dei dipendenti assorbiti proseguiranno con l'Appaltatore subentrante, con passaggio diretto e immediato, senza soluzione di continuità e con gli effetti giuridici ed economici derivanti dall'anzianità di servizio maturata al momento del trasferimento, in modo che il successivo inquadramento venga effettuato in posizioni analoghe a quelle attualmente occupate, secondo quanto previsto dai CC.CC.NN.LL. di categoria vigenti.

Almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà comunicare per iscritto al Settore Istruzione del Comune di Badia Polesine l'elenco nominativo del personale, con l'indicazione del centro di cottura e/o refezione presso il quale lo stesso presta servizio, la qualifica e l'orario effettuato.

Il Comune di Badia Polesine si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione appaltante. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà aver svolto percorsi formativi/informativi professionali organizzati da enti riconosciuti in ottemperanza alla L.R. Veneto n.41/19.12.2003 e ss.mm.ii.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, 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 o alle diverse fasce scolastiche, per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

- 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.

Entro sessanta 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. 9 - VESTIARIO

L'Impresa fornirà annualmente a tutto il personale almeno quattro divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo), nonché guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi, nonché ogni altro dispositivo individuale di sicurezza, previsti per ogni operazione considerata a rischio ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

L'Impresa deve fornire, inoltre, almeno due divise complete per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di refezione.

Le nuove divise per la distribuzione e per la pulizia devono essere fornite almeno 5 giorni prima dell'avvio del servizio all'inizio di ogni anno scolastico.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

ART. 10 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE E SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

Per tutti gli alimenti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge, preparata a regola d'arte e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Gli alimenti utilizzati nell'abituale servizio di ristorazione scolastica devono rispondere alle prescrizioni di carattere generale, di cui alle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto approvata con DGR n. 1663 del 12.11.2018.

Tutte le derrate porzionate a cura della ditta (prosciutto, formaggio) devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti, al fine di evitare contaminazioni.

Ad ognuna delle sedi della refezione dovranno essere forniti, secondo le esigenze, olio extra vergine di oliva in confezioni sigillate da litro, aceto di vino, formaggio grattugiato (parmigiano o grana).

Produzione degli alimenti e delle bevande:

- **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 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui al Calendario di stagionalità allegato A al DM n. 65 del 10 marzo 2020, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

- **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;

- **carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (*free range*) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Nell'**asilo nido** la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggine (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato

su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

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

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

- **Latte**, anche in polvere per asili nido, 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 frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta bio-diversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici;

- **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»;

- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli **spuntini** devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze, tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed eventualmente latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire 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.

Non devono essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le mono-porzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

ART. 11 - VERIFICHE

Le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*.

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 ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Le verifiche *in situ* sono eseguite dal responsabile del procedimento o da altro personale appositamente indicato 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 deve fornire in tempi adeguati al Comune le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato *on-line* sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

ART. 12 – MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

In ordine alla preparazione dei pasti, la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa in materia e dalle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

Le Grammature di riferimento sono quelle previste nelle linee guida della Regione del Veneto.

I cibi dovranno essere preparati in modo semplice e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità e della tracciabilità delle forniture alimentari.

Per tutti gli alimenti indicati nel menù, comunque, 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 vigenti. Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati dovranno comunque rispondere alle prescrizioni di cui alle seguenti fonti normative:

- art. 5 L. 283/1962 e s.m. e i., per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati;
- art. 31 del D.P.R. 327/1980, per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, e il mantenimento della catena del freddo.

Tutti gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di anomalie in ordine all'odore, al gusto e allo stato fisico. Non dovranno essere rilevabili analiticamente (ovvero presenti, se previsto, oltre i limiti consentiti) sostanze considerate nocive o indesiderabili quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, etc. Per quanto attinente ai parametri microbiologici, dovrà essere fatto riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Non devono essere utilizzati:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.;
- da escludere la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

ART. 13 - MENU' E DIETE SPECIALI

I menù settimanali proposti dovranno essere variati, strutturati in almeno 4 settimane a rotazione, articolati in base alla stagionalità dei prodotti autunno-inverno e primavera-estate e con presenza di piatti tradizionali locali, secondo quanto prescritto dalle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica. Essi dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'ente appaltante e la ditta.

La ditta dovrà assicurare "diete speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondano di volta in volta a particolari esigenze di determinati utenti.

Tutti i menù proposti per diete speciali non devono discostarsi di molto, se possibile, dal menù generale e garantire una alternanza di prodotti.

Diete speciali per motivi religiosi: l'impresa deve garantire, esclusivamente su autorizzazione del Servizio Istruzione, in favore degli utenti che ne facciano richiesta, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose. Nel periodo quaresimale e nel Mercoledì delle Ceneri sarà concessa una dieta alternativa, di pari valore nutritivo, per gli utenti di religione cattolica le cui famiglie ne facciano richiesta.

Diete speciali per motivi di salute (allergie, intolleranze ed altre condizioni patologiche): l'Impresa deve garantire, in favore degli utenti che ne abbiano fatto apposita richiesta con le procedure previste, l'erogazione di un menù specifico che tenga conto delle prescrizioni indicate dal medico.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e con il nominativo dell'utente a cui il pasto è destinato.

Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti nei casi di intolleranza al glutine, dovrà essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale per un minimo del 5% dei pasti del plesso così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine;
- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

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

Gli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

ART. 14 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

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

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4° C per 48 ore, con un cartello portante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

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

ART. 15 – VERIFICA PASTI CONSUMATI

Entro il giorno 5 di ogni mese la ditta trasmetterà all'Ufficio Istruzione del Comune di Badia Polesine un prospetto riepilogativo, suddiviso per classi, dei pasti consumati nel mese precedente.

La ditta trasmette inoltre un prospetto riepilogativo e nominativo, suddiviso per classi, dei pasti consumati e non pagati, nonché dei pasti del personale scolastico.

Una volta verificata la corrispondenza del numero di pasti consumati e di quelli forniti, la ditta procederà alla fatturazione dei pasti al Comune che provvederà alla liquidazione e pagamento, previa verifica della regolarità contributiva e previdenziale.

ART. 16 - RICICLO

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

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 schiumaiole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche, per garantire la porzione idonea con una sola presa. 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, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

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

- attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, 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. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa. La Ditta appaltatrice deve comunicare al Servizio Istruzione in merito alla denominazione dell'Associazione e alle modalità del ritiro a norma di Legge.

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

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevate attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari e i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al responsabile comunale, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Le verifiche saranno eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

ART. 17 - DISTRIBUZIONE

Il servizio di distribuzione dei pasti consiste delle seguenti fasi:

- predisposizione del refettorio;
- preparazione dei tavoli per i pasti;
- somministrazione dei pasti;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- gestione dei rifiuti.

Nel servizio di somministrazione dei pasti dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- la somministrazione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza dei commensali;
- il tempo massimo di somministrazione non dovrà essere superiore a 40 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- l'acqua, servita in caraffe chiuse da coperchio, dovrà essere prelevata pochi minuti prima della distribuzione del pasto;
- deve essere assicurato il ritiro dei piatti sporchi tra il primo e il secondo piatto.

I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Le verdure devono essere condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico.

La carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es: 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, etc.).

ART. 18 – PULIZIA

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico dell'Impresa, che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'Impresa le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in: sparecchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali, pulizia dei servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici; pulizia dei vetri interni ed esterni del locale refettorio e delle zanzariere. Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro l'impresa dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) 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.

Il responsabile comunale attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura e in sala mensa 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 rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

ART. 19 - SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'Impresa provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

ART. 20 - RIFIUTI

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. 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 essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le mono-porzioni 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 solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata (umido, secco non riciclabile, plastica, alluminio, vetro, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuati coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa.

Anche per quanto non espressamente previsto nel presente articolo, l'Impresa si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

ART. 21 - AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura negoziata, ex art. 36 comma 2 lett. b) del D. Lgs. 50/2016, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta, purché venga ritenuta congrua e vantaggiosa.

Per la valutazione delle offerte saranno considerati i seguenti elementi:

- 1-schema organizzativo/piano operativo del servizio;
- 2-modalità di verifica della qualità delle prestazioni e soddisfazione dell'utenza;
- 3-modalità e tempi di attuazione del piano di formazione del personale;
- 4-modalità di acquisto, qualità degli alimenti, con particolare riferimento a quelli biologici;
- 5-proposta di modalità alternative di organizzazione ed erogazione del servizio in situazioni che non rendano possibile il consumo dei pasti nei refettori.

ART. 22 - ESECUZIONE ANTICIPATA IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il responsabile del procedimento può autorizzare l'esecuzione anticipata del contratto dando avvio all'esecuzione della prestazione anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione della garanzia definitiva. Il responsabile del procedimento autorizza con proprio atto l'esecuzione anticipata con apposito provvedimento nel quale vengono indicati in concreto i motivi che la giustificano.

ART. 23 – SUBAPPALTO

All'aggiudicatario è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente e subappaltare in tutto o in parte il servizio di preparazione e/o confezionamento dei pasti. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

ART. 24 – GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, al momento della stipulazione del relativo contratto di appalto, è obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo in misura almeno pari al 10% dell'importo contrattuale, o comunque nella misura determinata dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice civile, nonché la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

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

Ai sensi degli artt. 93, comma 7 e 103 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ii., l'importo della garanzia definitiva è ridotto nelle misure e nelle ipotesi ivi contemplate.

Per fruire delle riduzioni, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta con la presentazione del relativo certificato in originale o copia autenticata, in corso di validità. L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione competente avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART. 25 – ASSICURAZIONI

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'Amministrazione comunale una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'Amministrazione comunale debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'Impresa assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Amministrazione comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale non inferiore ad € 2.000.000,00 (duemilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo.

L'Amministrazione è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 150.000,00 (centocinquantamila/00) per sinistro, e per anno assicurativo.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione almeno 7 (sette) giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

L'Impresa si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla stazione appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

ART. 26 - CONDIZIONI DI ESECUZIONE, CONTROLLI

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata.

È facoltà del Comune incaricare personale specializzato (proprio od esterno) con il compito di verificare la corretta applicazione delle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Eventuali modifiche inerenti al menù non potranno essere concordate dalla ditta né con i genitori né con gli operatori scolastici ma esclusivamente con il competente Servizio comunale.

ART. 27 – EVENTI ECCEZIONALI

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e degli alunni, la ditta dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica, possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 13:00 del giorno precedente.

Per scioperi non programmati, la ditta dovrà essere avvertita dall'autorità scolastica entro e non oltre le ore 9:00 del giorno stesso della somministrazione dei pasti.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la medesima dovrà darne comunicazione all'ufficio comunale competente con un preavviso di almeno 24 ore.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzioni di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, l'azienda dovrà fornire in sostituzione, a richiesta del Comune, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna.

ART. 28 - PENALITA'

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- in caso di mancata consegna di interi pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti prenotati quel giorno;
- in caso di mancata consegna di parte dei pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari al 10% dell'importo totale di tutti i pasti prenotati in quel giorno;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti con prodotti a norma, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei piatti interessati forniti in quel giorno;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli eventualmente concordati dal Comune con la ditta fornitrice, alla stessa verrà imputata una penalità pari al 10% dell'intera fornitura del giorno interessato.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione inviata dall'Amministrazione comunale. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, si procederà ad applicazione della penale, trattenendo il relativo ammontare dalla prima fattura in scadenza.

In caso di recidiva, o qualora si verificassero da parte della ditta fornitrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, il Comune procederà alla risoluzione del contratto e all'incameramento del deposito cauzionale.

L'Amministrazione, oltre alla applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

ART. 29 – MODALITA' DI PAGAMENTO

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutto il periodo di cui all'art. 2.

A decorrere dal secondo anno successivo alla stipula del contratto, il prezzo di aggiudicazione potrà essere rivisto annualmente in base alla variazione media dell'Indice Istat generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto di tabacchi (indice FOI), aggiornato al periodo immediatamente precedente. L'incremento avrà decorrenza dal mese successivo a quello oggetto della richiesta dell'appaltatore.

La revisione dei prezzi di cui all'art. 106 del Codice appalti e/o l'equo compenso di cui all'art. 1664 del Codice civile, sono ammessi in caso di documentato aumento dei costi delle materie prime e del personale, per la misura eccedente il 10%. La revisione dei prezzi così calcolata assorbe la revisione automatica di cui al comma precedente.

La ditta fornitrice emetterà con cadenza mensile la fattura a carico del Comune, comprendente l'importo corrispondente alla differenza di "prezzo" tra costo del servizio e tariffe praticate, per il numero dei pasti consumati dagli alunni; l'importo dei pasti consumanti dal personale scolastico avente diritto, oltre ai pasti degli alunni indigenti che hanno ottenuto l'agevolazione o la completa esenzione dal pagamento della tariffa prevista, e i pasti degli eventuali utenti morosi.

La liquidazione della fattura sarà effettuata entro 30 giorni dalla verifica della regolare esecuzione del servizio e della regolarità previdenziale e assicurativa della ditta (acquisizione DURC); la verifica sarà effettuata entro 30 giorni dalla presentazione della fattura stessa.

Con il prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese necessarie per la perfetta esecuzione della fornitura, nonché qualsiasi onere, espresso e no, inerente e conseguente ai servizi di cui al presente capitolato.

Tutti gli oneri fiscali e le spese inerenti e conseguenti relativi al contratto per il presente appalto, previsti dalle vigenti normative, sono a totale carico della ditta fornitrice.

ART. 30 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ANTICORRUZIONE E LEGALITA'

I titolari di cariche, dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo della ditta affidataria dovranno osservare il Codice di comportamento dei dipendenti del comune di Badia Polesine. In caso di violazione degli obblighi derivanti dal Codice, è prevista la risoluzione del contratto.

L'appaltatore, all'atto della stipulazione del contratto, dovrà rendere apposita dichiarazione circa l'inesistenza di contratti di lavoro o rapporti di collaborazione vietati a norma del comma 16-ter dell'art. 53 del D. Lgs. 165/2001.

L'appaltatore si impegna a osservare il protocollo di legalità sottoscritto il 17.9.2019 dalla Regione, Prefetture, ANCI e UPI.

È fatto divieto all'impresa aggiudicataria di subappaltare o subaffidare a favore di aziende già partecipanti alla medesima gara.

L'appaltatore, ad avvio del servizio, ha l'obbligo di comunicare alla stazione appaltante i dati di cui all'art. 85 del D. Lgs. 159/2011 ai fini del rilascio della certificazione antimafia tramite la Banca Dati Nazionale e - per il successivo inoltro alla Prefettura - l'elenco di tutte le imprese, anche con riferimento ai loro assetti societari, coinvolte in maniera diretta ed indiretta nella realizzazione del servizio a titolo di subappaltatori e di subcontraenti, con riguardo alle forniture ed ai servizi ritenuti "sensibili" di cui all'Allegato 1, lettera A) - che forma parte integrante del Protocollo - nonché ogni eventuale variazione dello stesso elenco, successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

In caso di subappalto, si procederà automaticamente alla risoluzione del vincolo contrattuale a seguito dell'esito interdittivo delle informative antimafia, di cui all'art. 84 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, rese dalle Prefetture ai sensi del Protocollo di legalità del 17.9.2019.

La stazione appaltante si riserva di valutare gli ulteriori ed eventuali elementi comunicati dalle Prefetture ai sensi dell'art. 1-septies del DL 6 settembre 1982, n. 629, convertito nella Legge 12 ottobre 1982, n. 726, e successive integrazioni - ai fini del gradimento dell'impresa sub-affidataria, ai soli fini delle valutazioni circa l'opportunità della prosecuzione di un'attività imprenditoriale soggetta a controllo pubblico.

L'iscrizione degli operatori economici presso gli appositi elenchi c.d. "white lists" istituiti presso la Prefettura del luogo in cui l'impresa ha la propria sede legale così come indicato dall'art. 52 della Legge n. 190/2012 e dal D.P.C.M. del 18 aprile 2013 pubblicato in G.U. il 15 luglio 2013, tiene luogo alla comunicazione o informativa antimafia di cui al D.lgs. n. 159/2011.

Nel caso che le *"informazioni antimafia"* di cui all'art. 84 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 abbiano dato esito positivo, il contratto è risolto di diritto e sarà applicata una penale a titolo di liquidazione forfettaria dei danni nella misura del 10% del valore del contratto, 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 le Prefetture faranno all'uopo pervenire.

Qualora, a seguito delle verifiche effettuate ai sensi dell'art. 84 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, emergano elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, la Prefettura ne darà comunicazione alla stazione appaltante, la quale applicherà o farà applicare la clausola risolutiva espressa del vincolo contrattuale, e la relativa penale.

Qualora l'informazione non venga rilasciata nei termini di cui ai commi 2 e 3, dell'articolo 92 del D. Lgs. n. 159/2011, i soggetti di cui all'articolo 83, commi 1 e 2, procedono anche in assenza dell'informazione antimafia. Nei casi in cui successivamente alla stipula del contratto e del subcontratto o all'autorizzazione del subappalto, vengano rilasciate informazioni interdittive, si applicano le disposizioni previste dal citato articolo 92, commi 3, 4 e 5.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di nominare un referente, con la responsabilità di tenere costantemente aggiornato e disponibile un rapporto contenente l'elenco nominativo del personale e dei mezzi che a qualsiasi titolo operano e sono presenti presso la sede di esecuzione del servizio (Allegato 1, lettera C del Protocollo di legalità), al fine di consentire le necessarie verifiche antimafia da espletarsi anche attraverso il ricorso al potere di accesso di cui all'art. 93 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159.

L'impresa aggiudicataria si impegna a riferire tempestivamente alla stazione appaltante ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dell'appalto nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo verrà assunto da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione del servizio. Tale obbligo non è in ogni caso sostitutivo dell'obbligo di denuncia all'Autorità giudiziaria dei fatti attraverso i quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva ed ogni altra forma di illecita interferenza.

La mancata comunicazione dei tentativi di pressione criminale da parte dell'impresa appaltatrice porterà alla risoluzione del contratto ovvero alla revoca immediata dell'eventuale autorizzazione al subcontratto.

ART. 31 - NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le norme contenute nel D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e le altre norme vigenti in materia.

Per qualsiasi controversia in materia di esecuzione del contratto d'appalto è competente il Foro di Rovigo.

ALLEGATI:

Allegato A	Planimetria mensa Nido-Infanzia
Allegato A1	Planimetria mensa piazza Marconi
Allegato A2	Planimetria mensa via Petrarca
Allegato B	Tabella posizioni lavorative
Allegato C	DUVRI
Allegato D	Inventario
Allegato E	Elenco scuole
Allegato F	Schema di contratto
Allegato G	Progetto del servizio