



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

**per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e fornitura
pasti per utenti domiciliari a ridotto impatto ambientale per le scuole dei
Comuni di ESTE, CARCERI,
LOZZO ATESTINO e OSPEDALETTO EUGANEO.**

Anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024.

CIG (lotto 1): 88127818F0
CIG (lotto 2): 8812822AC5
CIG (lotto 3): 8812871337
CIG (lotto 4): 88129536E1

Il presente capitolato si compone di n. ___ articoli e di n. ___ pagine complessive.

Allegato A) D.U.V.R.I.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

INDICE

| | |
|---|----------|
| CAPO 1 – DISPOSIZIONI GENERALI | 4 |
| ARTICOLO 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE..... | 4 |
| ARTICOLO 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE..... | 4 |
| ARTICOLO 3 – VALORE E VARIAZIONI DELLA CONCESSIONE..... | 4 |
| ARTICOLO 4 – VARIAZIONI DELLA CONCESSIONE..... | 6 |
| ARTICOLO 5 – AVVIO DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DELLE CONVENZIONI | 6 |
| | |
| CAPO 2 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO | 6 |
| ARTICOLO 6 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO | 6 |
| LOTTO 1 (Comune di Este)..... | 7 |
| LOTTO 2 (Comune di Carceri)..... | 11 |
| LOTTO 3 (Comune di Lozzo Atestino)..... | 12 |
| LOTTO 4 (Comune di Ospedaletto Euganeo)..... | 13 |
| ARTICOLO 7 – LOCALI, ATTREZZATURE E MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA..... | 14 |
| ARTICOLO 8 – CARATTERISTICHE TECNICHE E/O TIPOLOGIA DELLE PRESTAZIONI..... | 16 |
| 1. Modalità svolgimento servizio..... | 16 |
| a) acquisto derrate..... | 16 |
| b) preparazione e cottura..... | 17 |
| c) trasporto dei pasti veicolati..... | 19 |
| d) distribuzione, somministrazione dei pasti e pulizie..... | 20 |
| e) pane, frutta e acqua..... | 20 |
| f) pasti per asilo nido..... | 21 |
| 2. Menù e regime dietetico..... | 22 |
| 3. Diete speciali..... | 22 |
| 4. Gestione dinamica del servizio: variazioni qualitative e quantitative..... | 23 |
| 5. Campionatura dei pasti..... | 23 |
| 6. Pulizia, sanificazione e disinfezione..... | 23 |
| 7. Prevenzione delle eccedenze alimentari..... | 29 |
| 8. Criteri premianti ai sensi dei CAM di cui al DM nr. 65/2020..... | 27 |
| 8. Recupero contributi C.E. sui prodotti lattiero-caseari..... | 27 |
| 9. Vigilanza e controlli sul servizio..... | 28 |
| (1) Controllo tecnico-ispettivo..... | 28 |
| (2) Controllo igienico-sanitario..... | 28 |



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

| | |
|---|-----------|
| 10. Commissione mensa e comitato tecnico..... | 28 |
| 11. Gestione tecnico-amministrativa del servizio..... | 29 |
| 12. Caratteristiche merceologiche..... | 32 |
| ARTICOLO 9 - ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI PREVISTE DALLA CONCESSIONE..... | 33 |
| ARTICOLO 10 - OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO..... | 33 |
| 1. Clausola sociale e altre condizioni particolari di esecuzione..... | 34 |
| ARTICOLO 11 - ULTERIORI OBBLIGHI SPECIFICI DEL CONCESSIONARIO..... | 36 |
| ARTICOLO 12 – TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI..... | 36 |
| ARTICOLO 13 – COMPITI E RESPONSABILITA’ A CARICO DEI COMUNI..... | 37 |
| ARTICOLO 14 - DOVERI DEL PERSONALE..... | 37 |
| ARTICOLO 15 - RAPPORTI CON LA STAZIONE APPALTANTE..... | 38 |
| ARTICOLO 16 - RESPONSABILITA’..... | 38 |
| ARTICOLO 17 - FATTURAZIONI E PAGAMENTI..... | 38 |
| ARTICOLO 18 - CAUZIONE DEFINITIVA | 40 |
| | |
| CAPO 3 – DISPOSIZIONI FINALI | 41 |
| ARTICOLO 19 – ASSICURAZIONE | 41 |
| ARTICOLO 20 - RESPONSABILITÀ PER INFORTUNI E DANNI..... | 41 |
| ARTICOLO 21 - SICUREZZA SUL LAVORO..... | 42 |
| ARTICOLO 22 - IPOTESI DI DECADENZA..... | 42 |
| ARTICOLO 23 - IPOTESI DI RECESSO..... | 44 |
| ARTICOLO 24 – REVOCA DELLA CONCESSIONE..... | 44 |
| ARTICOLO 25 – TERMINI E COMMUNICAZIONI..... | 45 |
| ARTICOLO 26 – SUBCONCESSIONE E CESSIONE DI CREDITI..... | 45 |
| ARTICOLO 27 - PENALITÀ..... | 45 |
| ARTICOLO 28 - TUTELA DELLA PRIVACY..... | 46 |
| ARTICOLO 29 – PROTOCOLLO DI LEGALITÀ..... | 47 |
| ARTICOLO 30 - DIRITTI DI PRIVATIVA INDUSTRIALE..... | 47 |
| ARTICOLO 31 - STIPULAZIONE DELLE CONVENZIONI - SPESE ED ONERI..... | 47 |
| ARTICOLO 32 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE..... | 48 |
| ARTICOLO 33 - AVVERTENZE GENERALI E DISPOSIZIONI FINALI..... | 48 |



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

Capo 1 – DISPOSIZIONI GENERALI

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente Capitolato Speciale ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e fornitura pasti per utenti domiciliari a ridotto impatto ambientale per le scuole dei Comuni di Este, Carceri, Lozzo Atestino e Ospedaletto Euganeo negli anni scolastici 2021/22, 2022/23, 2023/24.

Le prestazioni principali e complementari oggetto della concessione sono individuate in relazione al servizio di ristorazione scolastica (alunni e personale docente individuato), nelle diverse macro fasi operative:

- approvvigionamento, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti in multiporzione (attività principale),
- pulizia e riordino dei locali delle mense scolastiche (attività complementare),
- eventuali servizi di ristorazione organizzati nel periodo estivo dal settore sociale in occasione dei centri estivi per ragazzi in età scolare o di altre attività per minori,
- attività di preparazione di pasti caldi a domicilio.

Il pasto per il personale impiegato nel servizio sarà a carico della Ditta concessionaria.

Il servizio è articolato nei seguenti quattro distinti lotti:

Lotto 1 per il Comune di Este;

Lotto 2 per il Comune di Carceri;

Lotto 3 per il Comune di Lozzo Atestino;

Lotto 4 per il Comune di Ospedaletto Euganeo.

Ove non diversamente specificato tutto quanto contenuto nel presente Capitolato si riferisce a tutti i lotti.

ARTICOLO 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà la durata di mesi trentasei a decorrere dal giorno 01/09/2021.

I Comuni di Este, Carceri, Lozzo Atestino ed Ospedaletto Euganeo, ognuno per il lotto di competenza, si riservano la facoltà di affidare, ai sensi dell'art. 106, comma 1 del D.lgs 50/2018 aprile 2016, (d'ora in poi "Codice"), il rinnovo della concessione per un periodo di pari durata.

I Comuni di Este, Carceri, Lozzo Atestino ed Ospedaletto Euganeo, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del "Codice", si riservano la facoltà di prorogare la durata della concessione alle medesime condizioni economiche e giuridiche, limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente.

ARTICOLO 3 – VALORE DELLA CONCESSIONE

L'analisi, che porta alla definizione del costo della presente concessione, parte dalla stima del costo annuale relativo a.s. 2018-2019 come specificatamente dettagliato nel presente Capitolato, in quanto l'a.s. 2019-2020 ha subito un'interruzione del servizio nel mese di marzo a causa della chiusura delle scuole per emergenza Covid-19.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

Il valore della presente concessione per il periodo di 36 mesi è di **Euro 2.020.837,65 (IVA esclusa), per un totale stimato di n. 133.413 pasti annuo.** In caso di ripetizione da parte di tutte le Amministrazioni, l'ammontare complessivo della concessione per il periodo di 72 mesi è pertanto presuntivamente di € 4.041.675,30 (IVA esclusa).

L'importo complessivo a base d'asta considerando i rinnovi (3+3) e le opzioni (quinto d'obbligo e 180 gg di proroga tecnica) ammonta complessivamente ad **€ 5.186.816,64** iva 4% esclusa.

Lotto 1 Comune di Este (valore LOTTO triennio € 1.320.992,52 iva esclusa):

- pasti annui:
 - per l'asilo nido n. 7.863, per n. utenti 45; per scuole dell'infanzia n. 32.161, per n. utenti 160; pasti annui per le scuole primarie e pasti annui per il servizio cosiddetto 'doposcuola' n. 39.587, per n. utenti 427 alla primaria; pasti annui per altri servizi, n. 6.921 annui, di cui: n. 921 per centri ricreativi estivi; restanti sono pasti caldi a domicilio per n. 25 circa persone che usufruiscono del servizio;Totale pasti annuo n. 86.532, nel triennio pari a n. 259.596 (dati comprendenti sia il pasto per alunni che per insegnanti);
- il costo pasto per l'asilo nido è pari a € 5,49 x 1.373 pasto/adulti e € 4,76 x 6.490 pasti/bambino, da cui deriva un costo annuo pari a € 38.430,17 (Iva esclusa) x 3 anni € 115.290,51;
- il costo pasto per le scuole dell'infanzia è pari a € 5,49 x 32.161 pasti annuo, da cui deriva un importo anno di 176.563,89 € (IVA esclusa) x 3 anni € 529.691,67 (iva esclusa);
- il costo pasto per le scuole primarie e servizio cosiddetto 'doposcuola' è pari a € 4,86 x 39.587 pasti anno, da cui deriva un importo annuo di 192.392,82 € (IVA esclusa) x 3 anni € 577.178,46 (iva esclusa);
- il costo per servizi diversi, quali pasti caldi a domicilio e centri ricreativi estivi è pari a € 4,76 x 6.921 pasti/anno per un totale annuo di 32.943,96 x 3 anni € 98.831,88 (iva esclusa).

Lotto 2 Comune di Carceri (valore LOTTO triennio € 29.160,00 iva esclusa):

- pasti annui per la scuola secondaria di primo grado n. 2.000.
Totale pasti annuo n. 2.000, nel triennio pari a n. 6.000 (dati comprendenti sia il pasto per alunni che per insegnanti);
- il costo pasto per la scuola secondaria di primo grado è pari a € 4,86 x 2.000 pasti anno, da cui deriva un importo annuo di 9.720,00 € (IVA esclusa) x 3 anni € 29.160,00;

Lotto 3 Comune di Lozzo Atestino (valore LOTTO triennio € 380.820,15 iva esclusa):

- pasti annui per le scuole del nido e infanzia n. 8.635; pasti annui per le scuole primarie n. 13.742; pasti annui per scuola secondaria di primo grado n. 2.623.
Totale pasti annuo n. 25.000, nel triennio pari a n. 75.000 (dati comprendenti sia il pasto per alunni che per insegnanti);
- il costo pasto per le scuole dell'infanzia è pari a € 5,49 x 8.635 pasti annuo, da cui deriva un importo anno di 47.406,15€ (IVA esclusa) x 3 anni € 142.218,45;



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

- il costo pasto per le scuole primarie e secondarie di primo grado è pari a € 4,86 x 16.365 pasti anno, da cui deriva un importo annuo di 79.533,90 € (IVA esclusa) x 3 anni € 238.601,70;

Lotto 4 Comune di Ospedaletto Euganeo (**valore LOTTO triennio € 289.864,98 iva esclusa**):

- pasti annui per le scuole primarie n. 19.881.

Totale pasti annuo n. 19.881, nel triennio pari a n. 59.643 (dati comprendenti sia il pasto per alunni che per insegnanti);

- il costo pasto per le scuole primarie è pari a € 4,86 x 19.881 pasti anno, da cui deriva un importo annuo di 96.621,66 € (IVA esclusa) x 3 anni € 289.864,98;

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per le Amministrazioni comunali.

ARTICOLO 4 – VARIAZIONI DELLA CONCESSIONE

I Comuni di Este, Carceri, Lozzo Atestino e Ospedaletto Euganeo si riservano, altresì, la facoltà di prevedere, nel corso di validità del rapporto, variazioni all'affidamento secondo quanto previsto dall'art. 106 del "Codice", comprese quelle in aumento o in diminuzione, nei limiti di un quinto delle quantità o del valore complessivo della concessione.

Il concessionario dovrà altresì adattare il servizio alle modifiche dell'organizzazione scolastica che dovessero intervenire. In particolare dovrà accettare di attuare il servizio in plessi nei quali dovesse essere attivato *ex novo*, o accettare, anche oltre il limite di cui al citato art. 106 e senza alcuna richiesta di ristoro, una sua riduzione nei casi di soppressione o limitazione dello stesso in taluni plessi.

Si applicano, qualora ne ricorrano le condizioni, le disposizioni relative alla risoluzione ed al recesso convenzionale previste dagli articoli 108 e 109 del "Codice".

Ai sensi dell'art. 175, comma 1, lettera a) del "Codice", non sono previste revisioni dei prezzi per tutta la durata della concessione e per l'eventuale ripetizione.

Ai sensi dell'art. 175 co. 6 sono invece consentiti aggiornamenti tenendo conto dell'inflazione calcolata dall'ISTAT (FOI).

ARTICOLO 5 – AVVIO DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DELLE CONVENZIONI

Le Amministrazioni si riservano, nei casi di urgenza e/o necessità, ai sensi dell'art. 32 comma 8 del "Codice", di richiedere l'avvio di quanto previsto dalla concessione con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione anche in pendenza della sottoscrizione delle convenzioni, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo di cui all'art. 18 del presente Capitolato e salvo diverse indicazioni che verranno comunicate dall'Amministrazione.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

Capo 2 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ARTICOLO 6 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

I SERVIZI previsti comprendono:

1. approvvigionamento, fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari;
2. preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione, somministrazione dei pasti multi- porzione;
3. servizi accessori per il consumo dei pasti presso le scuole, quali ad esempio pulizie e riordino dei refettori e delle cucine;
4. gestione amministrativa del servizio mediante sistema informatico, comprendente tutte le fasi della gestione stessa, dall'iscrizione degli alunni al servizio (su moduli e con comunicazioni predisposte dall'operatore economico e approvate dai Comuni o predisposti direttamente dall'Ente) fino alla riscossione degli importi dovuti dagli utenti, sulla base delle tariffe comunicate annualmente dalle Amministrazioni Comunali, alla rendicontazione e fatturazione del costo a carico dei Comuni stessi.

Le Amministrazioni comunali possono, infatti, praticare nei confronti degli utenti del servizio prezzi inferiori rispetto a quelli che consentirebbero il perseguimento dell'equilibrio economico-finanziario, ai sensi dell'art. 165 comma 2, sostenendo la differenza di "prezzo" tra costo del servizio e tariffe praticate, deliberate dalle Amministrazioni Comunali medesime.

I servizi richiesti, la loro quantità e le sedi nelle quali dovranno essere prestati sono analiticamente descritti più oltre.

Il servizio comprende inoltre:

- a) la preparazione, fornitura, consegna di pasti caldi da somministrare a domicilio;
- b) eventuali servizi di ristorazione organizzati nel periodo estivo dal settore sociale in occasione dei centri estivi per ragazzi in età scolare o di altre attività per minori.

Il servizio oggetto della presente concessione deve essere reso nel rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10.03.2020 (pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020).

Dovrà inoltre rispettare le finalità della ristorazione scolastica, in osservanza della Delibera di Giunta Regionale del Veneto n. 1189 del 01.08.2017 e successivi aggiornamenti - "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", che le Amministrazioni Comunali hanno fatto proprie:

- contribuire alla piena realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori in età scolare;
- valorizzare il consumo del pasto a scuola come momento educativo e di socializzazione, in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- adottare alimenti, menù, tabelle dietetiche nutrizionalmente corretti ed equilibrati, considerando la corretta alimentazione uno dei principali strumenti per la prevenzione delle malattie e per la tutela della salute degli utenti;
- adottare azioni che contribuiscano alla lotta allo spreco alimentare, alla salvaguardia dell'ambiente, compreso l'uso di materiale biodegradabile, puntando, ai sensi dell'art. 144 del "Codice" alla "qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'art. 34 e della qualità della formazione degli operatori”;

- contribuire all'educazione alimentare, incentivando, anche sulla base di specifici progetti, il consumo consapevole, la conoscenza delle tradizioni locali, l'abitudine alla varietà e ricchezza dei gusti.

Il servizio si articola nei settori sotto descritti, per ciascuno dei quali, in sede di gara, dovrà essere offerto il prezzo unitario:

LOTTO 1 (Comune di Este):

I. servizi di cui ai precedenti punti 1), 2) esclusa somministrazione, e 4), con preparazione e cottura presso la cucina centralizzata di proprietà comunale ubicata in via S. D'Acquisto, per l'asilo nido comunale “Arcobalena” sito in via S. d'Acquisto, per pasti/anno stimati in n. 7.863 di cui n. 6.490 pasti per bambini e n. 1.373 pasti per il personale dell'asilo nido comunale;

II. servizi di cui ai precedenti punti 1), 2), 3) e 4), con preparazione e cottura presso ciascuna delle 4 cucine esistenti nelle scuole statali dell'infanzia (“Alessi”, “S. Francesco – Prà”, “Giovanni Paolo II - Meggiaro”, “S. M. Pilastro”, “S. Giuseppe - Deserto”), e distribuzione somministrazione di pasti/anno stimati in n. 32.161, di cui di n. 27.645 pasti/anno presunti per gli alunni e n. 4.516 pasti/anno presunti per il personale. Si precisa che presso la scuola “Giovanni Paolo II” i pasti saranno preparati presso l'adiacente cucina centralizzata di via S. D'Acquisto.

Detto servizio comprende anche la distribuzione e somministrazione agli utenti, la pulizia quotidiana dei refettori e delle cucine, delle stoviglie e di tutte le attrezzature di cucina. I pasti dovranno essere serviti tra le ore 11,30 e le ore 12,00 secondo gli accordi che saranno presi con le competenti autorità scolastiche. Il servizio in parola comprende anche lo spuntino a metà mattina, che dovrà essere maggiorato (nelle quantità) del 10% senza aumento di costo per il Comune, in modo da essere disponibile anche per i bambini che non consumano il pasto. I menù saranno approvati ai sensi di quanto previsto dal presente capitolato;

III. servizi di cui ai precedenti punti 1), 2), 3) e 4), con preparazione e cottura presso la cucina centralizzata di proprietà comunale ubicata in via S. D'Acquisto, nonché distribuzione e somministrazione di pasti/anno stimati in n. 39.587, di cui, per le n. 5 scuole primarie (S. Maria del Pilastro, Sartori Borotto, Unità d'Italia, Giuseppe Verdi, Pascoli), n. 33.338 pasti/anno cotti veicolati presunti all'anno per gli alunni e n. 2.348 pasti presunti all'anno per gli insegnanti cotti veicolati per ciascun anno scolastico, e, per le scuole che offrono il servizio cosiddetto di ‘doposcuola’, n. 3.353 per gli alunni e n. 548 per assistenti.

I menù saranno approvati ai sensi di quanto previsto dal presente capitolato. Il servizio sarà svolto nei giorni in cui l'orario scolastico dei vari plessi preveda il rientro pomeridiano. Qualora la capienza dei refettori non consentisse il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni, la ditta provvederà alla somministrazione in due o più turni senza costi aggiuntivi.

Al numero dei pasti più sopra indicati, e quindi assimilati a detto servizio, si aggiungono:

- a) n. 921 pasti/anno presunti per i centri estivi e per altre eventuali attività per i minori, organizzate dal Comune;



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

b) n. 6.000 pasti/anno caldi a domicilio, secondo le modalità di seguito descritte.

Per tutti i pasti forniti, dovrà essere garantita la fornitura adeguata alle diete specifiche, attestate da certificazione del medico curante che attesti particolari patologie, allergie o intolleranze. La fornitura di diete specifiche è garantita anche per gli utenti che seguono particolari regimi derivanti da appartenenza a confessioni religiose e/o ad adesioni a filosofie alimentari.

Per quanto riguarda il punto III lettera b) si precisa che nel Comune di Este è attivo un progetto per il servizio di fornitura e distribuzione di pasti a domicilio al fine di garantire ai cittadini, che si trovano in particolari situazioni sociali, autonomia di vita nella propria abitazione e nel proprio ambiente familiare prevenendo e/o rimuovendo situazioni di bisogno. La distribuzione di detti pasti avverrà a mezzogiorno e sarà assicurata dalla operatrici del servizio di assistenza domiciliare che provvederanno quotidianamente al ritiro degli stessi tra le ore 11.30 e le ore 12.00, presso il centro di cottura comunale di via S. D'Acquisto. Il pasto sarà poi consegnato a tutti gli utenti entro i 60 minuti successivi. Il servizio deve essere assicurato dal lunedì al venerdì, sia durante il calendario scolastico che nei mesi estivi, ad eccezione dei 15 giorni comprendenti il ferragosto. Il servizio non comprende l'erogazione del pasto serale. Si tratta di pasti cotti veicolati, confezionati singolarmente, distribuiti in appositi contenitori termici (forniti dal concessionario), composti da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta o alternativa simile con aggiunta di pane (bevande escluse).

I menù dovranno avere variabilità settimanale e tenere conto della stagionalità. I pasti saranno ordinati dal Comune con cadenza settimanale. Eventuali sospensioni - anche giornaliere - del servizio potranno essere richieste dall'assistito entro il termine massimo delle ore 9.30 del giorno di fornitura del pasto mediante telefonata al Comune e/o direttamente al centro di cottura, dandone notizia al Comune, con conseguente esenzione dall'obbligo di contribuzione al servizio per il numero di pasti di cui si chiede la sospensione e di pagamento del pasto da parte del Comune. Il numero di utenti che usufruiscono del servizio, con riferimento alla situazione al 2021, è di 25 utenti, per un totale presunto di 6.000 pasti/anno.

Per il servizio dei pasti a domicilio, sono compiti del Comune:

- a) raccogliere le richieste di accesso al servizio e tutta la relativa documentazione, dietro rilascio all'utenza di vademecum informativo sul servizio;
- b) comunicare al concessionario l'attivazione e la sospensione del servizio, temporanea o permanente, in caso di esplicita richiesta dell'interessato ovvero gravi e reiterati inadempimenti da parte dell'utenza connessi allo svolgimento del servizio quali la mancata e ripetuta negligenza nel comunicare disdetta del pasto senza giustificato motivo (min. 3 giorni consecutivi o 5 non consecutivi) o il mancato versamento della tariffa eventualmente dovuta senza giustificato motivo entro 30 gg dalla scadenza fissata;
- c) verificare mensilmente i pasti effettivamente erogati per ogni singolo utente, per poi calcolare e comunicare allo stesso l'eventuale quota di compartecipazione da versare al Comune di Este, in base all'I.S.E.E.;
- d) effettuare ogni verifica e controllo ritenuti opportuni sulla qualità e sulla modalità di erogazione del servizio;
- e) riscuotere la quota parte dovuta dagli utenti al Comune, inviando agli utenti stessi i bollettini pre-compilati per il pagamento dei pasti consumati.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

E' prevista la fornitura, in base ai dati relativi all'anno 2018/2019, del numero di pasti riportati nella tabella che segue. I dati sono suddivisi per alunni e insegnanti, per plessi scolastici, indicando anche le strutture date in concessione, i giorni previsti di esecuzione e la tipologia dei servizi richiesti. I dati riportati sono indicativi come pure i giorni che potranno variare per disposizioni organizzative dell'Istituto scolastico e/o dell'Amministrazione.

| <i>Scuola o struttura servita</i> | <i>Strutture che saranno messe a disposizione</i> | <i>N. pasti alunni/anno</i> | <i>N. pasti personale/anno</i> | <i>SERVIZI (descritti e numerati al presente articolo 6)</i> | <i>Giorni di servizio previsti</i> |
|---|--|-----------------------------|--------------------------------|--|------------------------------------|
| Asilo Nido Comunale "Arcobalena" | Cucina centralizzata, via S. D'Acquisto | 6.490 | 1.373 | LOTTO 1, punto I, servizi: 1), 2) esclusa somministrazione, e 4) | da lunedì a venerdì |
| Totale Asilo Nido | | 6.490 | 1.373 | | |
| Scuola Statale dell'infanzia "GIOVANNI PAOLO II", via S. D'Acquisto | Cucina centralizzata, via S. D'Acquisto – refettorio | 9.038 | 1.104 | LOTTO 1, punto II, servizi: 1), 2), 3) e 4) | da lunedì a venerdì |
| Scuola Statale dell'Infanzia "I. ALESSI" | Cucina interna e refettorio | 7.049 | 1.171 | LOTTO 1, punto II, servizi: 1), 2), 3) e 4) | da lunedì a venerdì |
| Scuola statale dell'Infanzia "PILASTRO" | Cucina interna e refettorio | 5.204 | 1.232 | LOTTO 1, punto II, servizi: 1), 2), 3) e 4) | da lunedì a venerdì |
| Scuola Statale dell'Infanzia "Prà" | Cucina interna e refettorio | 2.156 | 259 | LOTTO 1, punto II, servizi: 1), 2), 3) e 4) | da lunedì a venerdì |
| Scuola Statale dell'Infanzia "Deserto" | Cucina interna e refettorio | 4.198 | 750 | LOTTO 1, punto II, servizi: 1), 2), 3) e 4) | da lunedì a venerdì |
| Totale Scuole Statale dell'Infanzia | | 27.645 | 4.516 | | |
| Scuola Primaria "PILASTRO" | Cucina centralizzata, via S. D'Acquisto – refettorio | 11.277 | 788 | LOTTO 1, punti III, servizi: 1), 2), 3) e 4) | da lunedì a venerdì |
| Scuola Primaria "DESERTO" | Cucina centralizzata, via S. D'Acquisto – | 12.044 | 704 | LOTTO 1, punti III, servizi: 1), 2), 3) e 4) | da lunedì a venerdì |



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

| | | | | | |
|---|--|---------------|--------------|--|---------------------|
| | refettorio | | | | |
| Scuola Primaria "SARTORI BOROTTO" | Cucina centralizzata, via S. D'Acquisto – refettorio | 6.482 | 340 | LOTTO 1, punti III, servizi: 1), 2), 3) e 4) | mercoledì |
| Scuola Primaria "UNITA' d'ITALIA" | Cucina centralizzata, via S. D'Acquisto – refettorio | 1.424 | 255 | LOTTO 1, punti III, servizi: 1), 2), 3) e 4) | mercoledì |
| Scuola Primaria "PASCOLI" | Cucina centralizzata, via S. D'Acquisto – refettorio | 2.111 | 261 | LOTTO 1, punti III, servizi: 1), 2), 3) e 4) | mercoledì |
| Scuole primarie e/o secondarie per servizio cosiddetto "dopo-scuola" | Cucina centralizzata, via S. D'Acquisto – refettori | 3.353 | 548 | LOTTO 1, punti III, servizi: 1), 2), 3) e 4) | da lunedì a venerdì |
| Totale Scuole primarie + doposcuola | | 36.691 | 2.896 | | |
| Pasti veicolati per centri ricreativi estivi ed altre attività per minori | Cucina centralizzata, via S. D'Acquisto – refettori | 851 | 70 | LOTTO 1, punti III, servizi: 1), 2), 3) e 4) | da lunedì a venerdì |
| Pasti caldi a domicilio | Cucina centralizzata, via S. D'Acquisto | 6.000 | | LOTTO 1, punti III, servizi: 1), 2), 3) e 4) | da lunedì a venerdì |
| TOTALE PASTI | | 77.677 | 8.855 | | |
| TOTALE LOTTO 1: n. pasti/anno 86.532 | | | | | |

LOTTO 2 (Comune di Carceri):

IV. servizi di cui ai punti 1), 2), 3) e 4) del presente articolo "Descrizione del servizio", con preparazione e cottura presso la cucina centralizzata di proprietà del Comune di Este e ubicata in via S. D'Acquisto, nonché distribuzione e somministrazione di pasti/anno stimati in n. 2.000 pasti/anno.

I menù saranno approvati ai sensi di quanto previsto dal presente capitolato. Il servizio sarà svolto nei giorni in cui l'orario scolastico dei vari plessi preveda il rientro pomeridiano. Qualora la capienza dei refettori non consentisse il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni, la ditta provvederà alla somministrazione in due o più turni senza costi aggiuntivi.

Consistenza e articolazione del lotto 2:



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

E' prevista la fornitura, in base ai dati relativi all'anno 2018/2019, del numero di pasti riportati nella tabella che segue. I dati sono suddivisi per alunni e insegnanti, per plessi scolastici, indicando anche le strutture date in concessione, i giorni previsti di esecuzione e la tipologia dei servizi richiesti. I dati riportati sono riportati sono indicativi come pure i giorni che potranno variare per disposizioni organizzative dell'Istituto scolastico e/o dell'Amministrazione.

| <i>Scuola o struttura servita</i> | <i>Strutture che saranno messe a disposizione</i> | <i>N. pasti alunni/anno</i> | <i>SERVIZI (descritti e numerati al presente articolo 6)</i> | <i>Giorni di servizio previsti</i> |
|--|--|-----------------------------|--|------------------------------------|
| Scuola secondaria | Cucina centralizzata, via S. D'Acquisto – refettorio | 2.000 | LOTTO 2, punti IV, servizi: 1), 2), 3) e 4) | mercoledì e giovedì |
| TOTALE LOTTO 2: n. pasti/anno 2.000 | | | | |

LOTTO 3 (Comune di Lozzo Atestino):

V. servizi di cui ai punti 1), 2), 3) e 4) del presente articolo “Descrizione del servizio”, con preparazione e cottura presso la cucina centralizzata di proprietà del Comune di Este e ubicata in via S. D'Acquisto, nonché distribuzione e somministrazione di pasti/anno stimati in n. 27.039, di cui n. 25.576 per gli alunni e n. 1463 per gli insegnanti.

I menù saranno approvati ai sensi di quanto previsto dal presente capitolato. Il servizio sarà svolto nei giorni in cui l'orario scolastico dei vari plessi preveda il rientro pomeridiano. Qualora la capienza dei refettori non consentisse il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni, la ditta provvederà alla somministrazione in due o più turni senza costi aggiuntivi.

Consistenza e articolazione del lotto 3:

E' prevista la fornitura, in base ai dati relativi all'anno 2018/2019, del numero di pasti riportati nella tabella che segue. I dati sono suddivisi per alunni e insegnanti, per plessi scolastici, indicando anche le strutture date in concessione, i giorni previsti di esecuzione e la tipologia dei servizi richiesti. I dati riportati sono riportati sono indicativi come pure i giorni che potranno variare per disposizioni organizzative dell'Istituto scolastico e/o dell'Amministrazione.

| <i>Scuola o struttura servita</i> | <i>Strutture che saranno messe a disposizione</i> | <i>N. pasti alunni/anno</i> | <i>N. pasti personale/anno</i> | <i>SERVIZI (descritti e numerati al presente articolo 6)</i> | <i>Giorni di servizio previsti</i> |
|-----------------------------------|--|-----------------------------|--------------------------------|--|------------------------------------|
| Scuola nido e infanzia | Cucina centralizzata, via S. D'Acquisto – refettorio | 8.135 | 500 | LOTTO 3, punti V, servizi: 1), 2), 3) e 4) | martedì |



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

| | | | | | |
|--|--|--------|-----|--|---------------------|
| Scuola primaria "G. Marconi" | Cucina centralizzata v. S. D'Acquisto – refettorio | 12.950 | 792 | LOTTO 3, punti V, servizi: 1). 2), 3) e 4) | da lunedì a venerdì |
| Scuola secondaria "G. Negri" | Cucina centralizzata, via S. D'Acquisto – refettorio | 2.500 | 123 | LOTTO 3, punti V, servizi: 1). 2), 3) e 4) | mercoledì e venerdì |
| TOTALE LOTTO 3: n. pasti 25.000 | | | | | |

LOTTO 4 (Comune di Ospedaletto Euganeo):

VI. servizi di cui ai punti 1), 2), 3) e 4) del presente articolo "Descrizione del servizio", con preparazione e cottura presso la cucina centralizzata di proprietà del Comune di Este e ubicata in via S. D'Acquisto, nonché distribuzione e somministrazione di pasti/anno stimati in n. 19.881 per n. 2 plessi di scuole primarie. Del totale annuo di pasti, n. 19.881, i pasti per gli alunni sono n. 17.871 + n. 1.239 di 'dopo-scuola' e per gli insegnanti n. 771.

I menù saranno approvati ai sensi di quanto previsto dal presente capitolato. Il servizio sarà svolto nei giorni in cui l'orario scolastico dei vari plessi preveda il rientro pomeridiano. Qualora la capienza dei refettori non consentisse il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni, la ditta provvederà alla somministrazione in due o più turni senza costi aggiuntivi.

Consistenza e articolazione del lotto 4:

E' prevista la fornitura, in base ai dati relativi all'anno 2018/2019, del numero di pasti riportati nella tabella che segue. I dati sono suddivisi per alunni e insegnanti, per plessi scolastici, indicando anche le strutture date in concessione, i giorni previsti di esecuzione e la tipologia dei servizi richiesti. I dati riportati sono indicativi come pure i giorni che potranno variare per disposizioni organizzative dell'Istituto scolastico e/o dell'Amministrazione.

| <i>Scuola o struttura servita</i> | <i>Strutture che saranno messe a disposizione</i> | <i>N. pasti alunni/anno</i> | <i>N. pasti personale/anno</i> | <i>SERVIZI (descritti e numerati al presente articolo 6)</i> | <i>Giorni di servizio previsti</i> |
|--|--|-----------------------------|--------------------------------|--|------------------------------------|
| Scuola primaria "G.B. FERRARI" | Cucina centralizzata, via S. D'Acquisto – refettorio | 2.254 + 1239 'dopo-scuola' | 123 | LOTTO 4, punti VI, servizi: 1). 2), 3) e 4) | martedì |
| Scuola primaria "A. MANZONI" | Cucina centralizzata v. S. D'Acquisto – refettorio | 15.617 | 648 | LOTTO 4, punti VI, servizi: 1). 2), 3) e 4) | da lunedì a venerdì |
| TOTALE LOTTO 4: n. pasti 19.881 | | | | | |



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

Per i lotti 2, 3 e 4 sono previsti al momento altri servizi diversi rispetto a quelli descritti, quali pasti caldi a domicilio. Sarà facoltà delle singole Amministrazioni avvalersi anche di altri servizi indicati al Lotto 1, allo stesso prezzo ed alle stesse condizioni di cui al lotto 1.

Per tutti i lotti, nel corso dell'intero periodo della concessione la ditta concessionaria si impegna sin da ora a espletare gli obblighi oggetto della concessione anche in altri o nuovi servizi che l'ente dovesse avviare, alle stesse condizioni economiche e convenzionali (ad es. centri estivi).

Il numero dei pasti effettivamente serviti e quindi fatturabili e pagabili dagli utenti e dal Comune secondo la rispettiva ripartizione degli oneri, sarà quantificato sulla base delle prenotazioni e delle ordinazioni così come risultanti dal sistema informatico che sarà adottato.

Opzione Covid-19

Lotto 1 – Comune di Este

Si segnala, per opportuna conoscenza del quadro conoscitivo di riferimento, che nell'anno scolastico appena conclusosi 2020-2021, a causa dell'emergenza Covid, l'organizzazione del servizio nel Comune di Este ha subito delle variazioni.

Al fine di garantire il distanziamento previsto dalle norme igienico/sanitarie anti-Covid, infatti, le modalità di esecuzione del servizio con particolare riguardo ai luoghi di somministrazione è la seguente:

- alcuni plessi scolastici, hanno mantenuto l'uso dei refettori già esistenti ed utilizzati in passato, organizzandosi con doppi turni (Scuola Primaria Pilastro e Unità d'Italia);
- la Primaria Pascoli non avendo spazi sufficienti né la possibilità di fare doppi turni ha provveduto adibendo a locali di somministrazione oltre al refettorio anche alcune aule didattiche, in particolare si è provveduto con lo scodellamento in aula per nr. 6 classi e doppio turno nel refettorio per nr. 2 classi;
- la Scuola Primaria Deserto ha attivato fino a novembre 2020 lo scodellamento in aula per nr. 5 classi; da dicembre 2020 il servizio è stato reso all'interno di una sala parrocchiale, confinante con la scuola, allestita come refettorio;
- la Scuola Sartori Borotto ha attivato fino a dicembre 2020 lo scodellamento in aula per 9 classi; da gennaio 2021 il servizio è stato reso con una monoporzionatura all'interno di alcune sale comunali site nel Palazzo Sartori Borotto, allestite come refettorio per nr. 7 classi e con lo scodellamento in aula per nr. 2 classi
- presso le scuole dell'infanzia la merenda è stata fornita mediante frutta porzionata in contenitori monoporzionatura
- in tutte le scuole la fornitura di acqua in bottiglia da mezzo litro in sostituzione dell'acqua in caraffa

Tale riorganizzazione ha comportato per il Comune:

- un aumento di ore lavorate settimanali pari a nr. 33



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

- l'acquisto di attrezzatura supplementare

Considerando nell'a.s. 2020/2021 il numero dei pasti erogati ha subito una diminuzione di circa il 30%, in presenza di tale situazione emergenziale l'Amministrazione comunale di Este ha riconosciuto un aumento del costo dei pasti di € 0,65 iva esclusa.

Lotti 2, 3, 4 – Comuni di Carceri, Lozzo Atestino e Ospedaletto Euganeo

L'organizzazione del servizio durante l'anno scolastico 2020/2021 per le scuole dei Comuni di Carceri, Lozzo Atestino e Ospedaletto Euganeo non ha subito particolari variazioni dovute all'emergenza sanitaria da Covid-19.

Per tutti i lotti

Qualora il verificarsi di eventuali situazioni e fatti non riconducibili al concessionario incida sull'equilibrio del piano economico finanziario, ai sensi dell'art. 106 co. 6 del Codice dei Contratti Pubblici ogni singola Amministrazione potrà procedere in autonomia alla revisione dello stesso per il lotto di competenza.

ARTICOLO 7 – LOCALI, ATTREZZATURE, e MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Per consentire l'espletamento delle prestazioni convenzionali l'Ente mette a disposizione dell'operatore economico i locali da adibire allo scopo come meglio descritto più sotto, nello stato in cui si trovano, compresi i relativi servizi igienici, spogliatoi, magazzini ecc., così come risultanti dalle planimetrie allegate, distinte per lotto 1, lotto 2, lotto 3 e lotto 4:

Lotto 1:

CUCINA centralizzata di via S. D'Acquisto

REFETTORI della scuola dell'infanzia "GIOVANNI PAOLO II", sita in via S. D'Acquisto, 0;
CUCINA e REFETTORIO della scuola dell'infanzia "I. ALESSI", sita in via G. Negri, 13;
CUCINA e REFETTORIO della scuola dell'infanzia "PILASTRO", sita in via Augustea, 26;
CUCINA e REFETTORIO della scuola dell'infanzia "DESERTO", sita in via Chiesa, 124;
CUCINA e REFETTORIO della scuola dell'infanzia "PRA", sita in via Chiesa Prà, 2;
REFETTORIO della scuola primaria "PILASTRO", sita in via A. Scarabello, 2;
REFETTORIO della scuola primaria "PASCOLI", sita in via G. Ghirardini, 21;
REFETTORIO della scuola primaria "DESERTO", sita in via Deserto, 126;
REFETTORIO della scuola primaria "SARTORI BOROTTO", sita in P.zza Trento, 20;
REFETTORIO della scuola primaria "UNITA' D'ITALIA", sita in via Restara, 2;

Lotto 2:

REFETTORIO della scuola secondaria, sita in via Roma, 32;

Lotto 3:

REFETTORIO della scuola dell'infanzia
REFETTORIO della scuola primaria "G. MARCONI", sita in via Vittorio Emanuele, 22;



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

REFETTORIO della scuola secondaria “G. NEGRI”, sita in via Guido Negri, 3;

Lotto 4:

REFETTORIO della scuola primaria “G.B. FERRARI”, sita in via G.B.Ferrari

REFETTORIO della scuola primaria “A.MANZONI”, sita in via Sabbionara

Prima dell’inizio del servizio sarà redatto in contraddittorio un verbale di consegna dei locali. Tale verbale farà parte integrante dei documenti convenzionali e conterrà l’elencazione di tutte le attrezzature e materiali d’uso ivi presenti, che dovranno essere restituiti alla scadenza della concessione nel medesimo stato in cui si trovano al momento della consegna, salvo il normale deterioramento d’uso.

L’impresa concessionaria dovrà a propria cura e a proprie spese, acquisire eventuali necessarie autorizzazioni/registrazione presso il SIAN dell’Ulss 6 “Euganea” di ogni struttura di produzione e consumo dei pasti, con conseguente adeguamento alle prescrizioni che saranno impartite. I Comuni di Este, Carceri, Lozzo Atestino, Ospedaletto Euganeo consegnano le strutture sopra elencate in condizioni di piena agibilità come da certificazione in atti dei Comuni. Tuttavia può essere che, in sede di registrazione l’autorità competente possa richiedere eventuali lavori di adeguamento che dovranno essere preventivamente concordati con l’ente proprietario. A tal fine al momento dell’offerta, le ditte concorrenti dovranno dichiarare che il prezzo offerto tiene conto degli eventuali interventi di adeguamento.

E’ a carico dell’Amministrazione Comunale la manutenzione straordinaria degli immobili, fatto salvo il diritto di rivalersi per fatti dovuti ad incuria o uso non corretto da parte del personale del concessionario; la manutenzione ordinaria degli stessi è a carico del concessionario. Resteranno a carico del concessionario tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza ovvero di uso improprio da parte del proprio personale.

In tale caso, se la Ditta dovesse risultare inadempiente, l’Amministrazione provvederà alle opere di intervento rese indispensabili ma addebiterà le spese sulle competenze da liquidare al concessionario. La manutenzione straordinaria degli impianti tecnologici relativi al riscaldamento, impianto idrico, impianti elettrici, antincendio e aspiratori sono a carico del Comune, mentre l’Impresa concessionaria dovrà assicurare quella ordinaria.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi ed in genere dei beni mobili in uso al concessionario per l’espletamento del servizio è a carico del Concessionario. Se necessario egli dovrà, sentita preventivamente l’Amministrazione Comunale, ai fini dell’efficienza funzionale, integrare o sostituire, a sue spese, le attrezzature e/o suppellettili (certificate conformi alla normativa CEE) con altre che resteranno di proprietà del Comune. Per quanto riguarda le attrezzature della cucina (forno, fuochi, affettatrice, frigoriferi, lavastoviglie, ecc.) il concessionario dovrà provvedere alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria compresa l’eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio da effettuarsi con ricambi originali, o in caso di necessità la loro integrale sostituzione.

Per ogni attrezzatura dovrà comunque essere assicurato, con la frequenza prevista dal D. Lgs. n. 81/2008, un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura della ditta concessionaria; la stessa si impegna a presentare la scheda degli interventi manutentivi effettuati nel periodo considerato su ogni attrezzatura con periodicità almeno annuale.

Le attrezzature che il Concessionario ritenesse necessario mettere a disposizione resteranno di proprietà dello stesso senza che null’altro sia dovuto da parte del Comune.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

Ogni nuova attrezzatura è comunque subordinata al preventivo esame ed assenso dell'Amministrazione Comunale del Comune nel quale vengono realizzate le migliorie.

Inoltre a cura e carico del Concessionario, nel caso di acquisto di nuove attrezzature o modelli diversi rispetto a quelli inizialmente installati, dovrà essere effettuato un apposito corso al personale di cucina. Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura, per qualunque motivo, il Concessionario dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino.

Le Amministrazioni Comunali, si riservano di far eseguire dai propri competenti uffici visite periodiche ai locali, impianti ed attrezzature per verificarne lo stato di manutenzione. Qualora venisse verificata la necessità di interventi manutentivi straordinari alla struttura, da parte del Concessionario, questi dovranno essere immediatamente segnalati ai competenti uffici tecnici comunali.

Qualora il Comune dovesse eseguire lavori di adeguamento che rendano inutilizzabile la cucina centralizzata - o comunque questa non fosse per qualsiasi motivo utilizzabile – il Concessionario si impegna ad erogare il servizio con le medesime caratteristiche indicate nel presente capitolato utilizzando altro idoneo e certificato centro di cottura collocato nel raggio di massimo 50 km, e/o assicurando comunque una tempistica di arrivo del pasto dal centro di cottura al plesso scolastico di massimo 60'.

Il Concessionario sarà completamente responsabile del rispetto delle norme antinfortunistiche relativamente a tutti gli attrezzi, attrezzature, elettrodomestici e beni utilizzati ai fini dell'espletamento del servizio (con obbligo di sostituzione nel caso in cui non risultassero idonei alla suddetta normativa) e del corretto uso degli stessi da parte del proprio personale.

La fornitura dei prodotti occorrenti per la pulizia di tutti gli ambienti e attrezzature è a carico del Concessionario il quale avrà responsabilità dell'uso dei prodotti che devono essere assolutamente privi di tossicità. In caso di accertata presenza di prodotti tossici verranno escluse dal consumo le vivande preparate ed addebitati al concessionario gli importi relativi, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggior danno subito.

Il Concessionario avrà la facoltà di utilizzare la cucina centralizzata per produrre i pasti per altri servizi di rilevanza pubblica nel settore scolastico/educativo previa autorizzazione del Comune di Este e pagamento di un diritto d'uso a favore del menzionato Comune pari € 0,50/pasto. Resta inteso che tale possibilità non può minimamente compromettere la qualità del servizio oggetto della presente concessione. La ditta dovrà produrre copia delle fatture a rendiconto del numero di pasti prodotti.

ARTICOLO 8 – CARATTERISTICHE TECNICHE E/O TIPOLOGIA DELLE PRESTAZIONI

1. Modalità svolgimento servizio.

Il servizio dovrà essere svolto con le seguenti modalità:

a) Requisiti degli alimenti (ai sensi dei CAM, DM nr. 65/2020)



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

I pasti devono essere composti da una o più porzioni di frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, ecc.).

La composizione dei pasti deve garantire su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **Frutta e Ortaggi:** biologico per almeno il 50% in peso; almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere bio o certificata SQNPI. La frutta esotica deve essere bio o oppure proveniente da commercio equo e solidale. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere stagionale secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali oppure secondo il calendario regionale;
- **Legumi e Cereali:** biologico per almeno il 50% in peso; almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere bio o certificata SQNPI. Non devono essere di quinta gamma e devono essere stagionali secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali oppure secondo il calendario regionale;
- **Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):** biologiche al 100%. 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 bio o certificata SQNZ o "benessere animale in allevamento" e da "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna";
- **Carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso o certificata SQNZ o "benessere animale in allevamento" e da "alimentazione priva di additivi antibiotici";
- **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso; le restanti somministrazioni, se non con carne biologica, con carne etichettate "allevamento senza antibiotici", "allevamento rurale in libertà" o "rurali all'aperto";
- **Carne omogeneizzata:** biologica 100%
- **Latte, anche in polvere, e yogurt:** biologico 100%
- **Prodotti ittici:** 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. 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 SQNZ o pesce da "allevamento in valle";
- **Salumi e formaggi:** biologico almeno il 30% in peso o a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna". I salumi devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico; lo yogurt 100% biologico;
- **Olio:** extravergine di oliva biologico per almeno il 40% in capacità
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** biologici almeno il 33% in peso



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

- **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici il 100%. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zucchero". Sul punto si ricorda che la Regione Veneto (All. A delibera 1189 del 01.08.2017) raccomanda di evitare i succhi di frutta che devono essere sostituiti con spremute d'arancia fresche o infusi alla frutta o tè deteinato senza aggiunta di zuccheri. I succhi di frutta o nettali di frutta vanno perciò proposti in modo residuale (ad esempio in caso di difficoltà di reperimento dei prodotti sostitutivi sopra menzionati);
- **Acqua:** di rete o microfiltrata

Non è consentita la somministrazione di carni e pesce "ricomposti", prefritti, preimpanate, o che abbiano subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dell'aggiudicatario.

Andrà inoltre limitato l'utilizzo di prodotti di III (surgelati) e IV; viene invece vietato l'uso della V gamma al fine di ridurre gli impatti ambientali.

I prodotti biologici obbligatoriamente richiesti dall'Amministrazione Comunale, sono quelli indicati al presente articolo.

La ditta aggiudicataria entro 5 giorni dall'inizio di ogni anno scolastico dovrà comunicare:

- i fornitori abituali;
- i criteri adottati per la loro scelta in relazione alla sicurezza alimentare e all'affidabilità igienico-sanitaria;
- l'organizzazione delle forniture che garantiscano il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo
- le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, ecc) e delle specie di prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati.

b) Acquisto derrate. L'acquisto delle derrate dovrà essere fatto in modo tale da sfruttare al meglio tutte le flessibilità ed opportunità del mercato minimizzando i tempi di stoccaggio che non dovranno mai superare la capacità di stoccaggio dei vari depositi.

Il personale addetto dovrà essere adeguatamente addestrato e responsabilizzato ad effettuare su tutte le derrate in ingresso accertamenti quanti-qualitativi sulla rispondenza delle stesse a quanto ordinato e agli standard qualitativi previsti dal capitolato speciale.

La rotazione stock dovrà prevedere tempi complessivi di rotazione inferiori mediamente ai quindici giorni con rotazioni giornaliere o bisettimanali per i generi ad alta deperibilità. In modo particolare dovranno essere consegnati:

- QUOTIDIANAMENTE: pane, latte fresco;
- SETTIMANALMENTE: salumi, pasta fresca, stracchino o formaggi freschi, bevande, surgelati, ecc.;
- BISETTIMANALMENTE: frutta, verdura, carne, avicoli, pesce fresco, formaggi, yogurt ecc.;
- MENSILMENTE: scatolame, pasta, riso, farina, legumi, detersivi ecc.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

E' vietato congelare sia i prodotti freschi sia quelli già cotti. Le temperature delle celle e dei frigoriferi vanno sempre accuratamente controllate e registrate. Ogni possibile anomalia deve essere tempestivamente comunicata al Direttore dell'Esecuzione competente. I detersivi devono essere immagazzinati nell'apposito spazio separato dalle vivande in modo che non possano essere scambiati o confusi con le derrate stesse.

Si ricorda, che all'atto del ricevimento della merce, la ditta concessionaria del servizio sarà considerata diretta responsabile della corretta conservazione della stessa.

L'impresa dovrà procedere all'acquisto delle derrate alimentari occorrenti scegliendo a propria discrezione i fornitori delle merci. Le Amministrazioni procederanno, con proprio personale, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

Nell'eventualità di rifiuto da parte delle Amministrazioni della merce acquistata, l'Impresa concessionaria dovrà provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate e alla loro sostituzione. La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico dell'impresa concessionaria alla quale sarà imputato ogni caso di alterazione.

In ogni caso, qualora le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti della convenzione, si da legittimare la svalutazione, le Amministrazioni Appaltanti ne daranno nota scritta all'impresa concessionaria che effettuerà, mediante trattenuta sugli importi fatturati relativi, una detrazione pari al minor valore che si sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi, fatto salvo il diritto di rivalsa per il maggior danno subito.

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

La ditta concessionaria deve uniformarsi al D. Lgs.193/2007 e al Regolamento CE 852/2004 e s.m sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e punti Critici di Controllo).

Nell'approntamento del servizio, la ditta concessionaria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso,
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- mondata, nettatura, porzionatura, legatura e spazatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4 °C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a + 5-10 °C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata) ;
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

- cottura di budino arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per posticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a + 4°C in contenitori coperti).

Le ordinazioni dei pasti da fornire verranno comunicate alla Ditta concessionaria, secondo le modalità indicate nell'offerta tecnica. I pasti dovranno essere confezionati con modalità e tempi tali da assicurare che all'atto della consegna i cibi cotti non abbiano, al cuore, temperatura inferiore a 65°.

E' ammesso l'uso, limitato ad alcune verdure e al pesce, di derrate congelate o surgelate, uso che deve essere specificatamente evidenziato nell'offerta. Per quanto attiene la preparazione dei pasti in particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- la frutta consegnata lavata e a temperatura ambiente;
- le razioni di pesce o carne somministrate possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc);
- evitare l'eccessiva cottura di minestre, minestrone, verdura, pasta ecc..;
- evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, l'eccessiva quantità di acqua utilizzata in cottura, eccessivi tempi di cottura ricorrendo in preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riutilizzato nel servizio dei giorni successivi ma dovrà essere recuperato nell'ambito di progetti contro lo **spreco alimentare**, nel rispetto della L. 166/2016 e del relativo CAM di cui al D.M nr. 65/2020, che la ditta è tenuta a presentare e saranno valutati ai sensi del punto 18.1 del Disciplinare di gara, al punto 19 della relativa tabella.

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.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta concessionaria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

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

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento. Il Comune avrà la facoltà di eseguire accertamenti sanitari anche tramite l'Azienda Sanitaria territoriale in qualsiasi momento sui prodotti impiegati per la disinfezione e la sanificazione degli ambienti e di emanare in proposito delle prescrizioni a cui il Concessionario dovrà attenersi.

d) Trasporto dei pasti veicolati. I pasti debbono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermitici o termici multiporzionali che garantiscono il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

La ditta concessionaria dovrà specificare dettagliatamente nell'offerta il/i modello/i di contenitori utilizzati e comunque le modalità di confezionamento utilizzate per i pasti in multiporzione, per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi freddi, per il pane, la frutta, il gelato e quant'altro da trasportare ai terminali periferici.

Per le consegne, la ditta concessionaria deve dotarsi di appositi furgoni (muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 D.P.R. 327/80) adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C, ed in numero sufficiente a consentire le consegne tassativamente nell'arco di 45 minuti a decorrere dal momento di partenza dei furgoni e comunque non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione. Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti preparati e dei generi alimentari debbono essere autorizzati dall'Autorità sanitaria locale ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/1980. La consegna dei pasti va effettuata negli orari stabiliti in accordo con le autorità scolastiche, e comunque rispettando i tempi di massimo 45' dalla partenza dal centro cottura alla scuola. La ditta concessionaria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

Nell'approntamento del servizio la ditta deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- i cibi sia caldi che freddi siano veicolati esclusivamente in bacinelle "gastronorm" in acciaio inox a chiusura ermetica;
- mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65°C durante il trasporto e sino all'ultimazione della distribuzione;
- mantenere, per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore a + 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva; condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire; condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì, ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi, o acqua di cottura della pasta con cui ammorbidire la pasta;



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

- inviare il formaggio grana grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti; inviare ai terminali periferici la giusta quantità di olio extra vergine di oliva, aceto di buona qualità e sale fino con cui condire gli ortaggi e/o altre pietanze: in ogni terminale vi devono essere utensili per la misurazione della qualità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero delle porzioni da servire.

e) Distribuzione, somministrazione dei pasti e pulizie. Il personale della ditta concessionaria deve provvedere, presso ogni plesso scolastico a: approntamento e pulizia dei refettori e relativi armadi; distribuzione dei pasti; pulizia di stoviglie, contenitori, utensili da effettuarsi presso la cucina locale o la cucina centrale; pulizia e raspetto degli stessi locali scolastici utilizzati per la ristorazione. La ditta curerà a proprie spese eventuali obblighi di legge.

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 (VE) o equivalenti conformi UNI EN ISO 14024. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature (**CAM DM nr. 65/2020**)

La distribuzione dei pasti per i bambini nell'asilo nido (lotto 1) deve essere effettuata con le modalità specificamente indicate alla successiva lettera f); quella per i bambini delle scuole dell'infanzia con servizio al tavolo; quella per gli alunni delle scuole primarie con sistema di distribuzione self-service, oppure al tavolo secondo le disposizioni che saranno date per ciascun plesso.

Le norme da seguire durante il servizio sono:

- i. - distribuire i pasti facendo uso di carrelli termici, dispensa-vivande riscaldati elettricamente a bagnomaria, ove non esiste la cucina. Il modello da adottare dovrà essere preventivamente approvato dall'Amministrazione Comunale competente; la dotazione di tale materiale sarà a carico della ditta concessionaria;
- ii. - allestire i tavoli con tovaglietta a perdere individuale o per l'intero tavolo in carta tessuto Ecolabel o etichette equivalenti, non colorata, priva di stampe, possibilmente costituite da cellulosa non sbiancata, (CAM DM nr. 65/2020) tovagliolo a perdere in carta, bicchiere, piatti, posate: la tipologia, che dovrà essere approvata dall'Amministrazione Comunale competente, potrà essere in melamina o altro materiale che sia possibile lavare, o in materiale bioplastico (per materne e scuole a tempo lungo si veda punto successivo). L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melaminiche non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (CAM DM nr. 65/2020). E' escluso l'uso di materiale plastico 'usa e getta';
- iii. - nelle scuole dell'infanzia e nelle primarie dove il servizio di ristorazione è previsto da lunedì a venerdì (lotto 1, Deserto e Pilastro, e per i lotti 3 e 4 le scuole primarie e secondarie) i pasti saranno serviti su piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate in metallo, non a perdere. L'impresa concessionaria dovrà provvedere con il proprio personale, oltre che al riassetto ed al riordino dei refettori, anche al lavaggio e stoccaggio delle stoviglie. La manutenzione, le riparazioni, le sostituzioni, i detersivi e degli altri materiali necessari al funzionamento della lavastoviglie saranno a carico della ditta concessionaria;
- iv. - utilizzare contenitori di pane, frutta e formaggio in materiale perfettamente lavabile e sanificabile.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

Le Amministrazioni si riservano di adottare la metodologia di cui al punto precedente punto iii) anche in altri plessi di scuola primaria o secondaria. In questo caso l'impresa concessionaria dovrà, su semplice richiesta del Comune, assumere i medesimi oneri senza aumento di spesa, fermo restando che la dotazione delle stoviglie e delle attrezzature necessarie – lavello, lavastoviglie, armadi per stoccaggio ecc. - saranno a carico del Comune.

Il pasto della scuola dell'infanzia comprende anche lo spuntino a metà mattina che dovrà rispettare quanto stabilito al punto 4.5 dell'allegato A della delibera di Giunta Regionale del Veneto n. 1189 del 01.08.2017

f) Pane, frutta e acqua. Per quanto riguarda la distribuzione di pane e frutta, si richiede alla ditta concessionaria di farli pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto. Il consumo della frutta (che deve essere lavata prima della distribuzione dal solo personale autorizzato) da parte degli alunni, a merenda, nella mattinata deve essere concordato con le direzioni didattiche interessate e l'ufficio preposto. Il pane e la frutta al pasto dovranno, di norma, essere serviti in due tipologie a scelta (pane bianco e integrale).

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione dei dietisti o del responsabile scolastico, la ditta concessionaria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti.

Nelle mense scolastiche viene consumata l'acqua della normale rete idrica. Ciascuna scuola dovrà avere in dotazione le caraffe rispettivamente necessarie. L'impresa concessionaria dovrà provvedere al riempimento e servizio in tavola, alla pulizia giornaliera e stoccaggio delle caraffe, alla periodica sanificazione con lavastoviglie presso la cucina centralizzata. Nel caso l'acqua delle rete idrica non fosse disponibile per interruzione della rete o altra problematica segnalata dall'Ente gestore, e/o dalle autorità sanitarie competenti, l'impresa concessionaria dovrà senza aumento di costo fornire acqua minerale imbottigliata in ragione di 300 cc per ogni bambino in media al giorno.

g) Pasti per asilo nido. La preparazione dei pasti e il lavaggio delle stoviglie per asilo nido dovrà essere effettuata nella cucina centralizzata del Comune di Este con una linea di produzione separata rispetto a quelle per le altre utenze e dovrà essere elaborato e presentato uno specifico piano HACCP, contenete accorgimenti e modalità di gestione della sicurezza alimentare adeguati all'età dei bambini.

I menù dovranno essere modulati secondo le fasce di età dei bambini: lattanti e divezzi. In particolare per lattanti potranno essere studiati menù, grammature e prodotti ad hoc anche in relazione con i pediatri che seguono i bambini. I menù dovranno essere articolati nei modelli a 5 pasti (con esclusione ovviamente della sera), distintamente per fasce di età (4-6 mesi, 6-9 mesi, 9-12 mesi, 12-36 mesi), conformemente alle indicazioni contenute nelle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" emanate dalla Regione Veneto, aggiornate ad agosto 2017. L'impresa concessionaria consegnerà i pasti e ritirerà le stoviglie ed i contenitori presso la sede dell'asilo nido; la somministrazione sarà effettuata dal personale dell'asilo nido.

2. Menù e regime dietetico

I menù saranno proposti dalle ditte in sede di offerta. La loro composizione dovrà essere conforme alle indicazioni contenute nelle "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

ristorazione scolastica emanate dalla Regione Veneto” e prevedere una rotazione almeno su quattro settimane.

Ogni pasto dovrà prevedere: primo piatto; secondo piatto; contorno; pane (in due tipologie); frutta/yogurt/dolce (in due tipologie); fatto salvo la proposta, in alcuni casi e che ci si riserva di approvare, di “piatto unico”. Dovranno essere presentati menù differenziati per lattanti, divezzi dell’asilo nido, scuole dell’infanzia, scuole primarie, secondarie di primo grado e adulti (con riguardo alle grammature) e per pasti caldi a domicilio e dovranno essere differenziati in almeno 3 tipologie stagionali (autunnale, invernale e primaverile). Per le scuole dell’infanzia la proposta deve contenere anche lo spuntino a metà mattina (che dovrà essere fornito maggiorato del 10% per i bambini che non si fermano a mensa) e la merenda del pomeriggio. Prima dell’inizio del servizio i menù dovranno essere vidimati dal SIAN dell’ASL 6 “Euganea”. Per gli asili nido si fa rinvio a quanto indicato alla lettera f) del precedente articolo e alle Linee guida regionali sulla ristorazione scolastica.

L’Impresa concessionaria dovrà accettare nel corso del servizio tutte le modifiche che dovessero essere apportate ai menù su ordine del Comune di competenza, su proposta della commissione mensa di cui al successivo paragrafo.

I pasti devono essere cucinati, secondo il sistema della "cucina tradizionale" in legume fresco-caldo, e non è ammesso l'impiego di cibi precotti. Per la loro preparazione, i grassi devono essere impiegati moderatamente, privilegiando gli oli vegetali allo stato crudo.

Il menù giornaliero dovrà garantire un apporto energetico e macronutrienti adeguati al fabbisogno della fascia di età a cui è destinato. La grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica in nutrienti dovranno essere conformi a quanto previsto dalle Linee guida sulla corretta alimentazione e dei LARN (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati di energia e Nutrienti) dell’Istituto Nazionale della Nutrizione, nonché dalle “Linee guida della Regione Veneto in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”.

In ogni caso i menù dovranno essere rispondenti ai seguenti requisiti:

- periodicità mensile (quattro settimane);
- articolazione su tre periodi: autunnale (settembre, ottobre, novembre), invernale (novembre, dicembre, gennaio, febbraio) e primaverile (marzo, aprile, maggio, giugno);
- menù composto da: primo piatto; secondo piatto; contorno; almeno 2 tipologie di pane o suoi sostituti; almeno 2 tipologie di frutta fresca di stagione;
- uso esclusivamente di olio extravergine di oliva e sale marino iodato;
- inserimento di piatti di pesce;
- evitare lavorazioni potenzialmente pericolose preferendo quelle meno soggette a mutamenti organolettici tra la cottura e il consumo;
- evitare metodi di cottura con troppi grassi.

In occasione delle festività o di eventi speciali ci si riserva la facoltà di richiedere menù speciali, senza alcun aggravio di spesa.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell’anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l’Ente concedente e la commissione mensa.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie.

3. Diete speciali



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

La Ditta concessionaria si impegna a preparare inoltre diete speciali, documentate da certificazione sanitaria o giustificate da particolari esigenze legate alla fede professata e/o dall'adesione a filosofie alimentari (quali ad esempio: Vegani e vegetariani); tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La ditta si impegna a fornire menù alternativi in particolare in casi di incompatibilità di taluni alunni a particolari cibi. Quali ad esempio:

- soggetti affetti da allergie/intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificazione medica, da consegnare all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune di competenza, che assumerà le necessarie direttive

4. Gestione dinamica del servizio: variazioni qualitative e quantitative

La concessione dovrà essere gestita in modo dinamico, allo scopo di adattarsi a tutte quelle innovazioni legislative, tecniche, tecnologiche, merceologiche, didattiche, del gusto che si presenteranno nel corso della concessione.

I Direttori dell'Esecuzione potranno disporre l'adeguamento dei servizi e le modifiche delle tabelle dietetiche e dei menù, indipendentemente da quanto sopra indicato, per: successive valutazioni di opportunità; nuove acquisizioni della scienza dell'alimentazione; particolari indicazioni provenienti dal SIAN dell'ULSS 6; proposte della Commissione Mensa e accolte dai Comuni; modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente.

Potranno essere introdotte sperimentazioni, anche parziali, di particolari forme di alimentazione.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità potrà essere autorizzato un menù straordinario previ contatti con i Direttori dell'Esecuzione.

L'impresa concessionaria dovrà garantire la fornitura dei pasti con una maggiorazione del 5% sui pasti ordinati per rispondere ad eventuali richieste di bis e a esigenze impreviste.

5. Campionatura dei pasti

Il responsabile della concessione indicato dalla ditta concessionaria è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno presso il centro cottura e presso le singole cucine delle scuole dell'infanzia. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservazione a + 2/+ 4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti appaltati per eventuale verifica". Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

6. Pulizia, sanificazione e disinfezione

Nell'esecuzione della pulizia e della sanificazione vanno rispettate le regole fondamentali qui di seguito riportate.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

Oltre alla spazzatura a secco (rimozione con scope, spazzole od altri utensili dei residui di lavorazione e dello sporco dai pavimenti o dalle superfici), alla detersione con soluzioni detergenti più o meno alcaline che rimuovono il grasso (meglio se in acqua calda), occorre risciacquare ed igienizzare con soluzioni igienizzanti - disinfettanti a base di cloro o alcool. Inoltre è previsto l'uso di detergenti acidi per la rimozione del calcare dalle superfici.

Si precisa che nel rispetto dei CAM di cui al DM nr. 65/2020 devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti conformi UNI EN ISO 14024. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature

Inoltre:

- le pulizie possono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai locali mensa e, sono stati riposti o nei frigoriferi o magazzini; è comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione da pavimenti od attrezzature (affettatrice, pelapatate ecc.) se queste sono lontane da altri alimenti in lavorazione e non si rischia il sollevamento di polveri;
- le apparecchiature devono essere scollegate dalla rete mediante distacco della spina dalla presa a muro;
- vanno seguite le proposte di lavoro contenute nel piano di pianificazione e rispettate le indicazioni dei prodotti chimici riportate sulle schede tecniche. Al termine delle operazioni di pulizia è necessario lavare tutte le attrezzature utilizzate e riporle in un luogo esclusivamente utilizzato a tale scopo, o comunque isolarla, dal resto delle derrate;
- ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia (ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, etc) deve essere prontamente segnalata al responsabile ed all'Amministrazione Comunale. All'interno del locale di cucina devono essere appesi i seguenti cartelli e deve essere informato il personale sulle norme di comportamento relative a :
 - pulizia della persona;
 - indumenti;
 - divieti.

Pulizia della persona

E' indispensabile lavare accuratamente le mani con sapone disinfettante:

- prima di toccare gli alimenti;
- dopo essere stati in bagno;
- quando si passa dalla manipolazione di alimenti crudi a quelli cotti;
- dopo la pausa pranzo;
- ogni qualvolta si sono maneggiati rifiuti, terra, sporcizia;
- dopo ogni volta che ci si è soffiati il naso.

Le mani vanno asciugate con asciugamani di carta a perdere. Le unghie vanno mantenute corte, pulite e senza smalto. Vanno mantenute la pulizia e l'igiene della persona e della capigliatura.

Indumenti

Tutti gli operatori devono indossare indumenti protettivi puliti. Gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente nel posto di lavoro. Gli abiti indossati al di fuori del posto di lavoro vanno lasciati in appositi armadietti.

I capelli devono essere sempre raccolti in cuffie o berretti. Devono essere usati tutti gli strumenti di protezione e igiene: guanti; grembiuli etc.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

Divieti

Deve essere appeso all'entrata della porta della cucina il divieto di entrata ai non autorizzati. E' vietato:

- assaggiare il cibo con le dita;
- manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con gli appositi ditali o guanti di gomma;
- indossare braccialetti, anelli, orologi da polso;
- fumare;
- starnutire o tossire sugli alimenti.

Evitare: il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti (bisogna utilizzare guanti a perdere, cucchiari, spatole, coltelli, pinze ecc. naturalmente puliti); di toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso.

Sanificazione

La sanificazione consiste nelle due operazioni di detersione (eliminazione dello sporco presente sulle superfici) e di disinfezione (procedimento che tende ad eliminare o limitare drasticamente i microbi presenti nell'ambiente, sulle attrezzature e sugli utensili) da compiersi secondo le seguenti linee guida:

- la detersione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e anche durante brevi soste del lavoro e all'intervallo di pranzo;
- si devono impiegare detergenti adatti allo scopo e cioè per ambienti di produzione alimentare;
- il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalle superfici (es. tavoli, ripiani ecc.), attrezzi (es. affettatrici, impastatrici, ecc.), utensili (es. posate, ecc.); le attrezzature devono essere smontate ogni giorno in ogni loro parte;
- il detergente deve essere sciacquato;
- disinfettare con prodotto idoneo utilizzandolo scrupolosamente in concentrazione consigliata dal fornitore;
- è consentito che gli utensili e le parti smontate delle attrezzature sostino durante la notte nella soluzione disinfettante: al mattino si deve risciacquare tutto prima di riprendere il lavoro.

Per la scelta dei vari prodotti, cioè detergenti e sanificanti, si dovrà rivolgere l'attenzione ad aziende qualificate del settore che possano offrire:

- personale professionale che affianchi gli operatori con consigli concreti;
- la serie dei prodotti giusti per gli impieghi adeguati e rispettosi dei criteri di sostenibilità energetica e ambientale;
- la stesura di piani di pulizia personalizzati e rispondenti alle reali necessità di quel singolo plesso.

Disinfezione

La disinfezione comprende la derattizzazione, disinfestazione contro insetti volanti e deblattizzazione.

La derattizzazione si effettua mediante posizionamento di esche avvelenate a base di principi attivi anticoagulanti in appositi contenitori di sicurezza segnalati con apposita cartellonistica; le trappole posizionate vanno sistematicamente controllate. L'opera di prevenzione dell'infestazione deve essere condotta:

- individuando le vie di accesso quali porte, fessure nel pavimento, canaline aperte all'esterno, ecc.;
- controllando sistematicamente quadri elettrici, canaline dei cavi elettrici, controsoffittature, ecc.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

Gli interventi devono essere più concentrati nel periodo primavera-autunno, e in ogni caso a seconda dell'esigenza.

Per la disinfestazione contro insetti volanti (mosca domestica, vespa, ecc.) occorrerà provvedere:

- all'eliminazione dei rifiuti in modo sistematico;
- al posizionamento di lampade U.V. per la cattura degli insetti volanti in prossimità delle porte d'accesso. Gli interventi devono essere concentrati nel periodo primavera-autunno, e in ogni caso a seconda dell'esigenza.

Se per la deblattizzazione (lotta contro la *Blatta orientalis* e la *Blattella germanica*) vengono scelti prodotti atomizzabili nell'ambiente. Si devono assolutamente coprire tutte le superfici e le attrezzature lavandole successivamente prima dell'uso.

Anche i carrelli, i contenitori e gli automezzi per il trasporto del pasto veicolato devono essere sottoposti, oltre che alla pulizia e sanificazione giornaliera, anche a periodiche disinfestazioni. Le linee da seguire per la prevenzione sono:

- fornire tutte le finestre e le porte esterne di reti anti-insetti e mantenere i rifiuti ermeticamente ed ordinatamente stivati negli idonei contenitori, lontano dalle zone di lavorazione. Non lasciare mai, durante la notte, attrattive alimentari all'interno dei locali. Ispezionare gli imballaggi delle derrate, prima di introdurli nei luoghi di deposito. I prodotti alimentari, anche se non deperibili, devono essere ricoverati in luoghi idonei e mai direttamente a terra;
- mantenere sotto stretto controllo le zone umide, non ricoverare assolutamente derrate in queste aree. Cementare subito tutte le rotture che si producono su soffitti, pareti e pavimenti. Mantenere a disposizione una scorta di trappole per scarafaggi e topi, anche se si suppone che non stiano presenti. Quando le trappole vengono posizionate, vanno periodicamente controllate.

Piano delle pulizie. Il programma minimo di pulizie della cucina centralizzata, delle cucine delle scuole dell'infanzia, della sale mensa dovrà attenersi alle indicazioni di seguito riportate.

Interventi giornalieri

Immediatamente dopo l'uso dovranno essere lavati e puliti:

- Utensili e pentolame;
- Taglieri;
- Macchinari appositi (tritacarne, affettatrice, frullatore ecc.);
- Lavaggio accurato dei carrelli;
- Impianti di cottura (blocco cucina, forni, pentole ecc.);
- Impianti di lavaggio (lavandini- lavastoviglie- lavapentole);
- Banchi di lavoro (superfici interne, cassetti ecc.);
- Bilance;
- Pavimenti e mensole;
- Servizi e spogliatoi;
- Disinfezione materiale di pulizia (secchi - strofinacci - spugne - scope ecc.).

Sempre quotidianamente si dovrà provvedere a:

- Svuotamento e disinfezione bidoni della spazzatura;
- Scopatura e lavaggio pavimentazioni dopo la preparazione dei pasti principali.

Interventi di pulizia ordinaria settimanali

Settimanalmente dovrà essere assicurata la pulizia e lavaggio di:

- Frigoriferi e celle frigo con relative scaffalature;
- Magazzini;



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

- Davanzali finestre;
- Ripostiglio utensili di pulizia;
- Disinfezione griglie di scarico;
- Banchi di lavoro;
- Blocco cucina;
- Lavandini;
- Rivestimenti murari piastrellati.

Interventi di pulizia ordinaria quindicinale:

- Sbrinatoria e disinfezione frigoriferi;
- Scaffali magazzino;
- Cappe;
- Zoccolini.

Interventi di pulizia straordinaria mensile:

- Plafoniere;
- Veneziane;
- Serramenti;
- Pulizia accurata e lavaggio di tutti gli armadi, scaffalature e cappe;
- Disinfezione pavimento;
- Lavaggio vetri;
- Pulizia accurata con specifici prodotti di tutti i piatti;
- Lavaggio accurato dei carrelli;
- Pulizia delle celle frigo, congelatori, scaffalature e cassette;
- Disinfezione di tutta la pavimentazione dei locali cucina con pulizia delle griglie di scarico;
- Lavaggio e riordino delle scaffalature;
- Scopatura e lavaggio delle superfici verticali e orizzontali di tutti i magazzini e locali accessori;
- Disinfestazione e derattizzazione.

Raccolta e smaltimento dei rifiuti

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche. Dovranno essere applicate le modalità di smaltimento previste dalle norme e dalle direttive dei competenti organi in ordine alla raccolta differenziata. Occorre provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile. I recipienti vanno svuotati quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio. I coperchi non devono mai mancare. I bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno tenuti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti. E' necessario procurare dei contenitori in numero adeguato per mantenere accuratamente raccolte sia le immondizie che i rifiuti. I contenitori devono essere costruiti in materiali a lunga durata, non devono produrre cessioni né assorbire liquidi. I rifiuti devono essere ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate. Le operazioni di pulizia devono essere regolari, come previsto al precedente punto 6., e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati.

Al fine di prevenire la produzione di rifiuti, ai sensi dei CAM di cui al DM nr. 65/2020, 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



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olioe salse da condimento, ecc).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate 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.

7. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Ai sensi dei CAM di cui al DM nr. 65/2020, 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 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. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre. 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 collettive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL di competenza 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 e della misura di eccedenza alimentare devono essere attuate le misure di recupero più appropriate come ad esempio:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero a soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari
- 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 o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire un rapporto quadrimestrale contenenti tutti i dati relativi alle eccedenze, alle rilevazioni effettuate, alle misure intraprese per la riduzione delle stesse.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

8. Criteri premianti (ai sensi dei CAM di cui al DM nr. 65/2021)

La Stazione appaltante attribuisce i seguenti criteri premianti:

1. prevalenza di prodotti provenienti da filiera corta o a chilometro zero, tipica, tradizionale, a denominazione protetta, proveniente da operatori dell'agricoltura sociale;
2. attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica ovvero l'utilizzo di mezzi di trasporto a minori emissioni e/o minori consumi energetici;
3. iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari

In riferimento al punto 1. la ditta concessionaria dovrà consegnare ad inizio servizio, all'Amministrazione concedente, una dichiarazione circa la conformità dei prodotti forniti, secondo quanto presentato nella propria offerta tecnica in sede di gara. La ditta concessionaria si impegna quindi a presentare mensilmente all'Ente appaltante le bolle rilasciate dalle ditte fornitrici relativamente ai prodotti biologici, tipici, tradizionali, a denominazione protetta, provenienti da filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.

In riferimento al punto 2. dovrà presentare una dichiarazione degli impegni assunti dimostrando la tipologia dei mezzi di trasporto utilizzato (costruttore, categoria, modello, tipo di alimentazione, classe di omologazione ambientale, ecc).

In riferimento al punto 3. dovrà consegnare a ogni inizio anno scolastico la descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare

Il Comune si riserva, in particolari casi per straordinarie situazioni di mercato, di autorizzare la deroga rispetto alle forniture degli alimenti indicati in sede di gara allo scopo di assicurare una maggiore varietà rispettando la stagionalità.

9. Recupero contributi C.E. sui prodotti lattiero caseari

La ditta concessionaria, onde permettere al Comune l'applicazione del Regolamento CE n. 966/2009 e successive modificazioni ed integrazioni, riguardante il recupero di contributi CE sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria, ed in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta suddetta devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti, ai fini dell'igiene e sicurezza alimentare, devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e muniti di marchiatura di identificazione, di cui all'allegato II, Sez.I del Reg. (CE) n. 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

10. Vigilanza e controlli sul servizio

La vigilanza sul servizio competerà alle Amministrazioni Comunali per tutto il periodo della concessione con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità, anche in base a quanto stabilito al successivo art. 8.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

La ditta indicherà un responsabile della concessione e metterà a disposizione di ciascun Comune per singolo lotto, oltre all'indirizzo di posta certificata, un numero telefonico per le chiamate urgenti. La ditta è quindi tenuta a garantire un servizio di reperibilità durante tutto il servizio.

I Comuni potranno in qualsiasi momento ed a loro discrezione e giudizio, anche singolarmente, ispezionare i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento nonché i depositi delle sostanze alimentari destinati a qualsiasi titolo alla refezione scolastica allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme di legge e a quelle stabilite dal presente capitolato. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- (1) **CONTROLLO TECNICO – ISPETTIVO.** E' svolto, ognuno per quanto di competenza, dal SIAN dell'Ulss 6 'Euganea', dalla Commissione mensa di cui al punto successivo, e/o da qualsivoglia personale a ciò appositamente incaricato dai Comuni, in accordo e collaborazione con i competenti organi. Comprende: l'ispezione delle attrezzature, dei locali e dei magazzini, refettori, cucine e quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù in vigore; il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la corretta metodologia di cottura e preparazione dei cibi; la buona conservazione degli alimenti; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati e comunque di tutte le norme comprese nel presente capitolato. Potranno inoltre essere fatte verifiche sulla appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto della grammatura (da verificarsi su una media di 5 porzioni) e, in generale, sul corretto funzionamento delle refezioni. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate;
- (2) **CONTROLLO IGIENICO – SANITARIO.** E' svolto dal SIAN dell'Ulss n.6 Euganea, relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni sanitarie, alla didimazione dei menù, al controllo di qualità agli aspetti educativi e migliorativi del servizio;

11. Commissione mensa e comitato tecnico

Le Amministrazioni Comunali potranno istituire apposite Commissione Mensa allo scopo di: monitorare il servizio; raccogliere informazioni e dati utili ad elaborare linee d'indirizzo per l'Amministrazione; proporre attività di sensibilizzazione e informazione attinente ai temi della ristorazione scolastica; esercitare funzioni di controllo del servizio; proporre integrazioni/modifiche rispetto ai menù proposti.

Le Commissioni avranno quindi il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio ed una maggiore efficacia nei controlli. Le Commissioni si configurano quindi come un tavolo di rappresentanza di tutti i soggetti coinvolti e di confronto sulle tematiche della ristorazione. Costituiranno inoltre un momento di circolazione e diffusione delle informazioni sui criteri di educazione alimentare e miglioramento dell'alimentazione cui si ispira la gestione delle mense scolastiche da parte dei Comuni.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

Le commissioni saranno composte da: il sindaco o suo delegato, in qualità di presidente; dai dirigenti scolastici, o loro delegati; dal direttore del SIAN, o suo delegato; da n. 1 rappresentante dei genitori e n. 1 insegnante per ogni plesso scolastico; dal responsabile del servizio della ditta concessionaria. In alternativa alla costituzione di singole commissioni, i Comuni che non istituiranno una propria commissione potranno far aderire le proprie rappresentanze alla Commissione costituita dal Comune di Este.

I membri della Commissione, ai sensi del precedente punto 9, (1), possono effettuare controllo sulla appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto della grammatura (da verificarsi su una media di 5 porzioni) e, in generale, sul corretto funzionamento della refezione, avvalendosi della modulistica appositamente predisposta. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'Amministrazione. Una copia della relazione contenente la valutazione sulla refezione sarà inoltrata all'Amministrazione Comunale competente.

La ditta concessionaria è tenuta a prestare ai rappresentanti della commissione mensa tutta la collaborazione necessaria, fornendo ogni chiarimento e la relativa documentazione, se richiesta. Le Amministrazioni comunali si riservano altresì, ove necessario, di riunire un Comitato Tecnico, composto da tecnici del settore, allo scopo di valutare e verificare lo svolgimento del servizio, qualora se ne presenti la necessità. Alle riunioni del Comitato, se convocato, dovrà partecipare un rappresentante della ditta concessionaria.

12. Gestione tecnico-amministrativa del servizio

La Ditta concessionaria garantirà, oltre a quanto definito più sopra, la gestione dei seguenti servizi:

- gestione dei dati (con supporti informatici) relativi all'utenza del servizio così come previsto dall'art. 6 punto 4);
- registrazione presenze quotidiane ed invio delle stesse al centro di cottura e al sistema informatizzato;
- gestione dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio come più oltre specificato;
- calcolo e riscossione delle tariffe, se richiesto anche differenziate, mediante sistema di prepagato, come più oltre specificato;
- gestione dei solleciti;
- recupero di eventuali crediti da utenti morosi.

Restano a carico degli Enti le seguenti connesse procedure:

- gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta delle iscrizioni e comunicazione degli iscritti all'anno scolastico in formato informatico alla concessionaria del servizio;
- determinazione delle tariffe annuali del servizio ristorazione;
- definizione delle eventuali tariffe agevolate o dell'esenzione sulla base del calcolo ISEE e contestuale comunicazione del nominativo dell'utente stesso;
- trasmissione dell'elenco dei bambini iscritti al servizio;
- comunicazione elenco personale della scuola avente diritto al pasto gratuito.

Specifiche tecniche del sistema informatico



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

Il Comune affida alla Concessionaria, con oneri e spese a carico di quest'ultima, l'organizzazione e l'esecuzione del servizio di gestione degli iscritti, riscossione tariffe, prenotazione ed erogazione pasti per tutte le scuole interessate dal servizio.

a) ISCRIZIONI AL SERVIZIO RISTORAZIONE

Il Comune, o I.A., procede alla raccolta delle iscrizioni con la collaborazione del Concessionario, previa condivisione delle relative comunicazioni e della modulistica contenente nome, cognome, indirizzo e recapito telefonico. Il Comune, se previsto raccoglierà la richiesta di esenzione o agevolazione, che dovranno essere applicate dal concessionario, oltre a ogni altro dato interessante il servizio, quali per esempio le dichiarazioni legate alla richiesta di diete speciali.

Le procedure di informazione e di iscrizione dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini (è preferenza dell'Ente utilizzare procedure web e servizi accessibili e/o fruibili anche tramite il sito istituzionale dell'Ente). Le tariffe per il servizio verranno stabilite annualmente dai Comuni con apposito provvedimento indipendentemente dal costo effettivo del pasto convenzionalmente pattuito.

b) PRENOTAZIONE PASTO E RACCOLTA PRESENZE

La Concessionaria procede quotidianamente alla raccolta delle prenotazioni e presenze pasti nei singoli plessi mediante proprio personale, o, in alternativa, con strumenti e/o tecnologie, secondo modalità di accesso ai plessi concordate con il competente ufficio dei Comuni e con gli Istituti Comprensivi, in modo da non recare disturbo allo svolgimento delle lezioni. La Concessionaria provvederà quindi all'inoltro dei dati al centro di cottura.

c) RISCOSSIONE DELLE TARIFFE

Il Concessionario organizzerà il servizio riscossione delle tariffe con un sistema prepagato, da dettagliare nell'offerta tecnica presentata in sede di gara ed oggetto di valutazione specifica, come indicato nel disciplinare di gara nella tabella per l'attribuzione del punteggio dei parametri di qualità.

d) SOLLECITI E RISCOSSIONE COATTIVA INSOLUTI

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva per il recupero delle somme dovute, previo inoltro di almeno due solleciti scritti all'utenza insolvente. Il rischio derivante dal mancato introito delle quote spettanti è a totale carico della ditta concessionaria ai sensi dell'art. 165 del D. Lgs. 50 del 18.04.2016.

e) SISTEMA E PROCEDURE INFORMATICHE

Il Concessionario dovrà dotarsi di un sistema informatico che permetta la gestione dell'intero "ciclo del pasto", dal pagamento, alla prenotazione, alla fruizione. Con tale sistema, e comunque adottando ogni ulteriore accorgimento, il concessionario dovrà operare al fine di:

- evitare sprechi o disservizi, ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- fornire un servizio facilitato al cittadino, rendendo più semplici e veloci le procedure per il pagamento dei pasti;



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

- permettere un costante e continuo flusso di informazioni tra le parti coinvolte nella gestione del servizio;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, anche ricorrendo, ove possibile, a strumenti automatizzati;
- tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai relativi dati sensibili e delicati (sanitari, religiosi, fasce di reddito, ecc.) con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e di addebito;
- dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione, anche con uno o più strumenti grafici di facile ed immediato utilizzo. Tra tali indicatori, è da includersi altresì la rilevazione statistica, per singolo plesso scolastico, del numero di fruitori, distinto fra adulti e bambini;
- permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità.

Questi strumenti, con diversificati livelli di accesso e sicurezza, saranno utilizzati da personale degli Enti, preferibilmente tramite web o intranet (se presenti nei Comuni).

Caratteristiche del sistema

Il sistema informatizzato dovrà gestire completamente i processi di pagamento (prepagato), prenotazione, fruizione e addebito dei pasti, unitamente a strumenti di monitoraggio e reportistica.

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

- la gestione completa delle prenotazioni dei pasti;
- la gestione completa dei pagamenti, mantenendo e facilitando comunque il pagamento in contanti, e introducendo altre forme quali R.I.D., bonifico bancario ed eventuali strumenti on-line;
- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
- le comunicazioni con i genitori;

Il sistema dovrà prevedere anche la gestione dei pasti per il personale della scuola autorizzato dal Comune, differenziandone le relative prenotazioni.

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

Al sistema il Comune accederà per la rilevazione di dati. Dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica e la piena tutela della privacy secondo le normative vigenti.

Il software dovrà garantire la possibilità di classificare i dati secondo diverse esigenze:

- in ordine alfabetico;
- suddivisi per scuole e classe di utenti,
- per omogeneità di tariffe relative alle fasce di reddito,
- per omogeneità di dieta,
- per genitore e per alunno utente.

Il sistema dovrà permettere in modo semplice la definizione da parte delle Amministrazioni comunali di indicatori significativi del servizio; il loro costante aggiornamento in tempo reale ed il monitoraggio attraverso valori e/o grafici.

Oneri di gestione

Oltre a quanto sopra specificato, competono al Concessionario:



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

- la manutenzione durante la durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software;
- l'attivazione ed il mantenimento per tutta la durata della concessione dei contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire la gestione del programma;
- l'acquisto e l'installazione di tutte le eventuali attrezzature necessarie presso i plessi scolastici, in modo da permettere la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione / prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione / prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- la disponibilità di personale qualificato per la realizzazione di riunioni con l'utenza prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico o comunque in caso di necessità;
- la formazione professionale di base per gli operatori comunali dei settori competenti e la predisposizione e consegna agli stessi della manualistica d'uso per il programma informatico utilizzato;
- la segnalazione agli utenti dell'imminente esaurirsi del credito prepagato dei pasti già acquistati.

Il sistema descritto dovrà essere fornito in uso ai Comuni anche per consentire fin da subito l'informatizzazione di altri servizi che il Comune desiderasse per proprio conto informatizzare utilizzando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti delle apparecchiature, comprese quelle informatiche, il Concessionario è tenuto a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese.

13. Caratteristiche merceologiche

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende in buona parte dalla qualità delle materie prime utilizzate che pertanto dovranno essere di "qualità superiore". Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

Oltre a quanto già previsto ai precedenti punti i parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da DPR n.322/82 dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite ne' ammaccate, cartoni non lacerati etc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza etc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- fornitura regolare e peso netto;



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture.

In ogni caso le caratteristiche merceologiche dovranno essere rispondenti a quanto previsto dai CAM di cui al Dm nr. 65/2020 dalle linee guida regionali, che qui si intendono integralmente recepiti.

14. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

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, 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 e la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento

Entro 60 gg. 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.

ARTICOLO 9 - ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI PREVISTE DALLA CONCESSIONE

Il Comune di Este prima dell'esecuzione della concessione del lotto 1 provvederà a nominare un direttore dell'esecuzione, mentre gli altri Comuni nomineranno un responsabile del procedimento per la concessione dei rispettivi lotti, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione della concessione e svolgere tutte le attività allo stesso espressamente demandate dagli articoli 5 e 6 della L. 241 del 7.08.1990, e dell'art. 31 del D.Lgs. 50 del 18 aprile 2016 e dal D.P.R. 207/2010 e s.m.i., nonché tutte le attività che si renderanno opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

I nominativi del direttore dell'esecuzione della concessione e dei Responsabili del procedimento verranno comunicati tempestivamente al concessionario.

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla Stazione, attraverso Direttore esecuzione e Rup, sia per l'avvio dell'esecuzione delle concessioni che per ogni altra fase. Qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione della concessione senza che l'impresa possa nulla pretendere.

Nessuna variazione o modifica alla concessione può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dai direttori dell'esecuzione/rup delle concessioni e preventivamente approvata dalla Stazione appaltante.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove i direttori dell'esecuzione/rup lo giudichino opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni dei direttori dell'esecuzione/rup.

I direttori dell'esecuzione/rup ordinano la sospensione dell'esecuzione delle prestazioni della rispettiva concessione qualora circostanze particolari ne impediscano temporaneamente la regolare esecuzione, secondo quanto previsto dall'art. 308 del D.P.R. 207/2010.

L'esecuzione del servizio è soggetta ad attestazione di regolare esecuzione da parte dei direttori dell'esecuzione/rup.

ARTICOLO 10 - OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

La Ditta concessionaria deve munirsi delle iscrizioni, autorizzazioni, concessioni, licenze e permessi prescritti dalla legge e dai regolamenti, anche nel caso in cui si rendano necessari in corso di esecuzione della concessione all'esercizio della sua attività.

Il concessionario si impegna, senza eccezione alcuna, a:

- rispettare tutti gli obblighi e garantire l'adempimento di tutte le clausole di cui al presente Capitolato;
- osservare verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione della prestazione convenzionale entro i limiti indicati nel presente Capitolato, gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, di assicurazione sociale e l'assunzione a carico di tutti gli oneri relativi;
- mantenere la riservatezza delle informazioni relative alla documentazione esaminata per lo svolgimento delle attività, di cui al presente capitolato, con l'adozione di precisi accorgimenti, in ottemperanza alle disposizioni sulla *privacy* del D. Lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679;
- impiegare personale, adeguatamente formato ed aggiornato attraverso opportuni corsi finalizzati ad ottenere un elevato livello di professionalità;
- retribuire il proprio personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria e ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari, aprendo le posizioni contributive presso le sedi degli Enti territorialmente competenti;
- provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia. Gli operatori devono infine essere tutti fisicamente idonei alla specifica mansione lavorativa (D.Lgs. 81 del 9.04.2008);
- adempiere al pagamento diretto delle imposte e tasse comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute per l'esercizio dei servizi previsti nel presente Capitolato. Per quanto riguarda l'IVA si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- erogare, trattandosi di un servizio di pubblico interesse, le prestazioni di cui al presente capitolato anche in presenza di contestazioni o vertenze sindacali ecc., nella misura prevista da eventuali accordi in applicazione della normativa sui servizi definiti essenziali;



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

- prendere atto che le prestazioni da parte del personale che la ditta utilizza per l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato non costituiscono rapporto d'impiego con i Comuni di Este, Carceri, Lozzo Atestino e di Ospedaletto Euganeo né possono rappresentare titolo per avanzare pretese di alcun genere nei confronti della stazione appaltante. Pertanto gli Enti Comunali non hanno alcun obbligo nei confronti di detti operatori.

In caso di inosservanza di quanto sopra disposto, le concessioni potranno essere risolte immediatamente, con l'esclusione di qualsiasi richiesta di risarcimento da parte della ditta affidataria e fatta salva la possibilità per i Comuni di agire per il risarcimento dei danni eventualmente subiti.

1. Clausola sociale e altre condizioni particolari di esecuzione

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di concessione è tenuto a progettare e presentare un piano di assorbimento nel proprio organico del personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine si riporta nella tabella allegata l'elenco del personale attualmente impiegato con le relative qualifiche, ruoli e profili. In tale elenco si dà inoltre evidenza del personale aggiunto per far fronte alla riorganizzazione del servizio a causa dell'emergenza sanitaria dovuta alla diffusione del Covid-19.

ARTICOLO 11 - ULTERIORI OBBLIGHI SPECIFICI DEL CONCESSIONARIO

In relazione alla specificità del servizio il Concessionario dovrà inoltre:

- effettuare gli interventi richiesti dal S.I.A.N dell'Azienda Sanitaria Locale n.6 'Euganea' per adeguare le cucine di produzione e confezionamento e i refettori alle norme igienico sanitarie vigenti (D.Lgs. 193/2007);
- a segnalare ogni fatto anormale con tempestività ai competenti uffici dei Comuni;
- in caso di consegne non accettabili (per problemi di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori in quantità ai pasti ordinati, sostituire od integrare i pasti tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica;
- alla fornitura del materiale detergente e sgrassante per le operazioni di pulizia delle attrezzature, delle stoviglie e del pentolame della cucina, del refettorio e relativi arredi;
- in caso di necessità, fornire l'acqua minerale in quantità adeguata per tutte le scuole servite in ragione di circa 300 cc per alunno in media al giorno;
- costituire presso le scuole ove esiste la cucina interna, una riserva di cibi non deperibili, allo scopo di poter affrontare situazioni particolari, comprendente: - riso - pasta - biscotti - fette biscottate;
- mettere a disposizione un recapito organizzativo e di reperibilità con numero telefonico, mail ed indirizzo pec, in funzione per tutto il periodo e l'orario di funzionamento del servizio;
- prevedere un referente amministrativo-organizzativo, i cui dati dovranno essere comunicati all'atto della firma;



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

- far rispettare da parte dei propri collaboratori, a qualsiasi titolo impiegati, quanto previsto dall'art. 2 del D.P.R. n. 62/2013 e dal Codice di comportamento approvato da ciascuna amministrazione comunale, di cui verrà fornita copia all'atto di stipulazione di ciascuna convenzione.

ARTICOLO 12 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Inoltre, la Ditta concessionaria assume tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136 e s.m.i., al fine di assicurare la tracciabilità di movimenti finanziari relativi alla concessione e precisamente:

- tramite il proprio legale rappresentate o persona munita di procura, si impegna a comunicare al Comune di Este, Carceri, Lozzo Atestino e Ospedaletto Euganeo gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione, o, se già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni connesse alle convenzioni, nonché nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. La Ditta concessionaria si impegna, altresì, a comunicare eventuali modifiche di tali dati entro sette giorni dal verificarsi delle stesse;
- si obbliga, a pena di nullità assoluta, a fare inserire nei contratti eventualmente stipulati con i subappaltatori e subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai servizi o forniture oggetto del presente capitolato, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010 e s.m.i.;
- si impegna a dare immediata comunicazione alle Amministrazioni comunali ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia di Padova della notizia di inadempimento della propria controparte/subconcessionario/subcontraente agli obblighi di tracciabilità finanziaria;
- si impegna, altresì, a trasmettere copia di eventuali contratti di subconcessione ai Comuni, per consentire la verifica del rispetto degli adempimenti in materia di tracciabilità.

ARTICOLO 13 – COMPITI E RESPONSABILITA' A CARICO DEI COMUNI

Ai Comuni competono compiti di verifica, controllo e indirizzo delle prestazioni erogate dal servizio in parola.

In relazione al presente Capitolato i Comuni si impegnano, inoltre:

- a) alla concessione in uso dei locali, delle attrezzature, delle strutture necessarie all'espletamento del servizio, come descritti nei precedenti articoli;
- b) alla manutenzione straordinaria degli ambienti adibiti al servizio, compresi gli adeguamenti necessari per assicurare il rispetto delle sopravvenute normative di sicurezza. Rimangono esclusi gli interventi richiesti dal S.I.A.N dell'Ulss 6 'Euganea' per adeguare le cucine di produzione e confezionamento e i refettori alle norme igienico sanitarie vigenti, come precedentemente specificato;
- c) alle forniture di gas metano, acqua, energia elettrica, riscaldamento necessari per il funzionamento del servizio;
- d) alla copertura assicurativa RCT delle strutture ed i beni mobili di proprietà, utilizzati per il servizio.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

ARTICOLO 14 - DOVERI DEL PERSONALE

Il servizio dovrà essere espletato con personale qualificato e ritenuto idoneo a svolgere le relative funzioni e mansioni.

Il personale adibito al servizio dovrà uniformare la propria attività ai principi di integrità, correttezza, buona fede, proporzionalità, obiettività, trasparenza, equità, ragionevolezza, diligenza e riservatezza.

E' tenuto ad essere munito, e ad esporre, apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

In particolare il personale addetto al servizio deve:

- rispettare gli obblighi di cui al GDPR n. 679/2016 e D.Lgs n. 196/2003 per le parti ancora in vigore;
- garantire la non accettazione di compensi, riconoscimenti o regalie di qualsiasi natura, da parte degli utenti in relazione alle prestazioni effettuate o da effettuarsi;
- far mantenere tra colleghi un comportamento improntato alla collaborazione e alla correttezza ai fini di un efficace lavoro di gruppo, adoperandosi per assicurare il benessere lavorativo;
- rispettare quanto previsto dall'art. 2 del D.P.R. n. 62/2013 e dal Codice di comportamento approvato da ciascuna amministrazione comunale.

ARTICOLO 15 - RAPPORTI CON LA STAZIONE APPALTANTE

Successivamente all'aggiudicazione, i Comuni di Este, Carceri, Lozzo Atestino e Ospedaletto Euganeo stipuleranno separatamente i rispettivi contratti per i lotti di competenza con l'operatore economico aggiudicatario. Ciascuna amministrazione comunale sarà quindi responsabile dell'esecuzione delle concessioni con riferimento a ciascun lotto.

L'impresa concessionaria dovrà procedere a rendicontazioni e fatturazioni separate per quanto riguarda il servizio tenendo conto sia delle caratteristiche generali, sia delle specificità indicate per ciascun lotto.

L'impresa concessionaria, in seguito alla sottoscrizione dei contratti, diverrà l'unico interlocutore dei Comuni di Este, Carceri, Lozzo Atestino e Ospedaletto Euganeo per la gestione del servizio, cui le Amministrazioni conseguentemente indirizzeranno ogni eventuale comunicazione, doglianza o pretesa.

Nel caso di azienda consortile o Associazione Temporanea di Imprese, il Consorzio o l'Azienda capofila sono i responsabili e gli interlocutori nei confronti dei Comuni anche nel caso di eventuali inadempimenti delle società consorziate o associate, ferma la solidale responsabilità delle società responsabili dei singoli servizi.

ARTICOLO 16 - RESPONSABILITA'

Il prestatore del servizio è responsabile nei confronti delle Amministrazioni dell'esatto adempimento delle prestazioni oggetto delle concessioni.

E' altresì, responsabile nei confronti delle Amministrazioni e dei terzi dei danni di qualsiasi natura, materiali o immateriali, diretti ed indiretti, causati a cose o persone e connessi all'esecuzione delle concessioni, anche se derivanti dall'operato dei suoi dipendenti e consulenti, nonché dall'operato di



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

eventuali subappaltatori.

È fatto obbligo al prestatore del servizio di mantenere la Stazione Appaltante sollevata ed indenne da richieste di risarcimento dei danni e da eventuali azioni legali promosse da terzi.

ARTICOLO 17 - FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Le fatture elettroniche, distinte per ciascun lotto e secondo i plessi e le differenti tariffe pagate dagli utenti, dovranno essere emesse con cadenza mensile a consuntivo, intestate come di seguito indicato ed inoltrate a ciascun Ente:

COMUNE DI ESTE

35042 Este – Piazza Maggiore, 6
C.F. e P.I. 00647320282

COMUNE DI CARCERI

via Roma 22 - 35040 Carceri
C.F. 82002210282 - Partita IVA 02031710284

COMUNE DI LOZZO ATESTINO

35034 Lozzo Atestino – Piazza V. Emanuele II, n. 1
P.IVA 01768890285 C.F. 82001370285

COMUNE DI OSPEDALETTO EUGANEO

35045 Ospedaletto Euganeo – P.zza S. Pertini, 8
C.F. 82002370284 e P.I 00675340285

La fattura dovrà essere espressa in lingua italiana e dovrà necessariamente contenere i seguenti elementi:

- a. data e numero di protocollo della comunicazione di inizio servizio o n. Repertorio e data della convenzione stipulata;
- b. Codice Univoco e Codice Identificativo Gara (C.I.G.) comunicato dalla Stazione Appaltante;
- c. eventuale esplicitazione di esenzione I.V.A. ai sensi di Legge;
- d. tutti i dati relativi al pagamento;
- e. n. pasti erogati in riferimento alla tipologia di prestazione.

La riscossione delle tariffe dovute dagli utenti è a carico del concessionario e costituisce parte del suo corrispettivo. I Comuni di Este, Carceri, Lozzo Atestino e di Ospedaletto Euganeo determineranno le tariffe con propri provvedimenti e verseranno al concessionario la differenza fra i prezzi definiti in sede di gara e gli introiti dovuti dagli utenti spettanti al Concessionario al lordo di IVA, su presentazione della fatture che dovranno esporre il costo unitario del pasto (come da offerta).

Si precisa che, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lettera a) del "Codice", non sono previste revisione dei prezzi per tutta la durata della concessione e per l'eventuale ripetizione.

Sarà corrisposto l'intero prezzo unitario di aggiudicazione per:

1. i pasti per i bambini dell'asilo nido;
2. i pasti per il personale che ha diritto ad usufruirne gratuitamente;



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

3. i pasti per gli utenti cui è attribuita l'esenzione dal pagamento dalle Amministrazioni comunali;
4. CRE ed altri servizi per l'infanzia;
5. Pasti caldi a domicilio.

Il corrispettivo spettante all'impresa concessionaria sarà perciò determinato nel suo complesso dal prodotto fra i prezzi unitari previsti in convenzione ed il numero dei pasti effettivamente ordinati e serviti.

Con i corrispettivi sopra indicati si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio in concessione, ivi comprese le eventuali migliorie offerte in sede di gara, nonché qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente i servizi di che si tratta.

Quanto non diversamente specificato costituisce servizio non addebitabile, i cui oneri pertanto saranno a carico della stessa Ditta affidataria.

Tutti i pagamenti sono subordinati alla verifica della regolarità contributiva e previdenziale tramite la richiesta del DURC.

PAGAMENTI

Il pagamento delle fatture sarà effettuato entro 30 giorni a partire dalla data di accertamento della regolare esecuzione del servizio da parte del competente Direttore per l'esecuzione/responsabili di procedimento. La verifica della regolare esecuzione dovrà avvenire entro 30 giorni dalla data di presentazione della fattura, previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (DURC) regolare.

I pagamenti saranno effettuati con l'emissione di apposito mandato tramite la Tesoreria comunale competente, sul conto corrente dedicato comunicato, unitamente al nominativo della persona autorizzata a riscuotere, ricevere e quietanzare le somme ricevute in conto o a saldo, anche per effetto di eventuali cessioni di credito preventivamente riconosciute dall'Amministrazione comunale competente con riferimento al singolo lotto.

Il termine per il pagamento è interrotto allorché l'Amministrazione competente comunichi la necessità di apportare rettifiche alla fattura e ricomincia a decorrere dal momento in cui la stessa riceve la fattura rettificata o la nota di credito.

ARTICOLO 18 - GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 93 del D, Lgs n. 50/16, l'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2 per cento del prezzo base indicato nel bando, sotto forma di cauzione. La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti, con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo stato al corso del giorno di deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice. La garanzia deve prevedere 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 l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante. La garanzia deve avere efficacia per almeno



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente con la sottoscrizione del contratto medesimo. L'offerta deve essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui agli artt. 103 e 105 del D. Lgs 50/16, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50 del 18.04.2006 la Ditta concessionaria dovrà versare una garanzia definitiva, con le modalità di cui all'art. 93, comma 2, pari al 10% dell'importo della concessione, a garanzia della buona esecuzione della convenzione, del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime nonché del rimborso delle somme che il Comune avesse eventualmente pagato in più durante l'esecuzione del servizio, fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento. La garanzia potrà inoltre essere ridotta del 50%, ai sensi di quanto previsto dall'art.93 c.7, espressamente richiamato dall'art. 103 c.1. In tale caso la garanzia dovrà essere corredata della certificazione del sistema di qualità in corso di validità. La garanzia definitiva per essere ritenuta valida dovrà contenere espressamente: la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la relativa operatività, entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La fideiussione definitiva dovrà essere valida per tutto il periodo della concessione più almeno 60 (sessanta) giorni dal termine dello stesso, con la seguente causale: Servizio mensa per le scuole dei Comuni di Este (oppure Carceri, Lozzo Atestino, Ospedaletto Euganeo). La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'aggiudicazione provvisoria, l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 93 del Codice, e la conseguente aggiudicazione della concessione al concorrente che segue nella graduatoria, ai sensi dell'art. 103, comma 3 del Codice.

Le garanzie ai sensi degli artt. 93 e 103 del D. Lgs. 50/2016 può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs n. 385/1993 che svolgano in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D. Lgs 24.02.1998 n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Capo 3 – DISPOSIZIONI FINALI

ARTICOLO 19 – ASSICURAZIONE

E' obbligo del concessionario stipulare la/e seguente/i polizza/e:

R.C., per danni arrecati a cose/o persone imputabili al Concessionario, (comprensiva della



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

responsabilità civile terzi e verso i Comuni, compresi i danni accidentali alle attrezzature e beni in genere avuti in consegna dagli enti appaltanti, per un massimale per sinistro non inferiore a €. 10.000.000,00. La polizza deve avere come oggetto specifico i servizi oggetti della presente concessione ed avere durata pari alla durata della medesima.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, il prestatore di servizi 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 il servizio svolto per conto delle Stazioni Appaltanti, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri e che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 10.000.000,00.= (diecimilioni/00).

Per entrambi i tipi di polizza, sono richieste le seguenti estensioni:

RCT Per danni alle cose di terzi che si trovano nell'ambito di esecuzione delle attività assicurate

RCO Per danno biologico

RC Estensione delle garanzie a favore dei lavoratori parasubordinati

INFORTUNI: la polizza dovrà prevedere i seguenti massimali: non inferiore a € 100.000,00 in caso di morte; non inferiore a € 200.000,00 in caso di invalidità permanente; non inferiore a € 5.000,00 per il rimborso delle spese mediche sostenute a seguito dell'infornuto, con assenza di franchigia in caso di invalidità permanente e franchigia massima di € 100,00 in caso di rimborso spese medico-ospedaliere.

Copia della/e polizza/e, specifica/e o come appendice alla/e polizza/e esistente/i, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata al Comune di Este, di Carceri, di Lozzo Atestino e di Ospedaletto Euganeo prima della stipulazione delle rispettive convenzioni e comunque prima dell'inizio del servizio, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio. Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla/e polizza/e stessa/e, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

ARTICOLO 20 - RESPONSABILITÀ PER INFORTUNI E DANNI

L'Impresa concessionaria garantisce il pieno rispetto della disposizioni di cui al D. Lgs. 81/2008, ivi incluso, nell'esecuzione del servizio di che trattasi, l'utilizzo di attrezzature, impianti e dispositivi conformi alla vigente normativa in materia di ambiente, igiene e sicurezza sul lavoro. La mancata osservanza di tali norme comporterà la risoluzione di diritto del rapporto concessorio in essere, nonché il diritto dei Comuni di chiedere e ottenere il risarcimento per i danni patiti.

E' a carico del concessionario la più ampia ed esclusiva responsabilità, con totale esonero delle Amministrazioni comunali e dei loro rappresentanti da qualsiasi azione, per qualsivoglia danno, qualunque ne sia la natura e la causa, che potesse in qualsiasi momento derivare alle persone e alle cose di terzi, in dipendenza o in connessione, diretta o indiretta, dell'esecuzione della concessione.

L'impresa concessionaria è direttamente responsabile, nei riguardi dei Comuni e di terzi, di ogni evento comunque connesso al servizio di refezione (intossicazione compresa) reso presso le strutture comunali, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

L'Impresa concessionaria garantisce per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico sanitarie: le spese che i Comuni dovessero sostenere al riguardo saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate. La ditta resta comunque



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

responsabile della correttezza del servizio assunto, sia verso i Comuni che verso terzi.

ARTICOLO 21 - SICUREZZA SUL LAVORO

Ai sensi del comma 3 bis dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008, è applicabile la disciplina in materia di DUVRI per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

La ditta concessionaria, nella gestione del servizio di propria competenza, si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, assumendo la responsabilità per l'attuazione degli obblighi giuridici di propria competenza. A tale fine il concessionario deve dichiarare di aver provveduto ad analizzare, ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008, i rischi generali e particolari connessi allo svolgimento delle attività di propria competenza e di aver individuato le misure a tutela necessarie. I rischi specifici dell'attività oggetto della concessione eventualmente presenti o che dovessero insorgere sono a norma di legge soggetti al controllo e gestione da parte della ditta concessionaria.

I Comuni in qualità di Datori di Lavoro Committenti, sono tenuti ad adempiere agli obblighi di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, pertanto, qualora il concessionario, nel corso di esecuzione della concessione, rilevasse rischi interferenti per i quali sia necessario adottare specifiche misure di sicurezza, dovrà presentare proposte di modifica del D.U.V.R.I. (*Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze*). Se tale proposta venisse valutata positivamente, il Comune competente procederà a modificare tale documento, che sarà sottoscritto per accettazione dal concessionario.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano la risoluzione della concessione.

ARTICOLO 22 - IPOTESI DI DECADENZA

Oltre che per i casi descritti negli articoli precedenti, come agli articoli 18 e 21, la Stazione appaltante ha la facoltà di dichiarare la decadenza della concessione in ogni caso di grave inadempimento delle prescrizioni convenzionali, fatta salva l'azione per il risarcimento del danno subito ed ogni altra azione che le Amministrazioni ritenessero opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

I Comuni, inoltre, si riservano la facoltà di dichiarare decaduta, anche parzialmente, la concessione in qualunque momento, senza ulteriori oneri per le Amministrazioni medesime, in caso di sopraggiunti interventi normativi nazionali o regionali o qualora l'intervento di nuove disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione.

Inoltre è facoltà dei Comuni dichiarare la decadenza della concessione nel caso:

x di ulteriori inadempienze della Ditta dopo la comminazione di contestazione di **tre** penalità (ai sensi dell'art. 27, anche non consecutive, per lo stesso tipo di infrazione nel corso della durata della concessione;

x di accertamento dell'esito interdittivo delle informative antimafia, di cui all'art. 10 del D.P.R. 252/1998, rese dalle Prefetture; in tali casi oltre alla risoluzione della convenzione sarà applicata una penale a titolo di liquidazione forfettaria dei danni nella misura del 10% del valore della concessione, salvo il maggior danno;

x di mancato rispetto da parte dei propri collaboratori, a qualsiasi titolo impiegati, di quanto previsto dall'art. 2 del D.P.R. n. 62/2013 e dal Codice di comportamento approvato da ciascuna amministrazione comunale;

x di manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio;



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

- x di mancato rispetto delle norme sulla sicurezza;
- x di mancato rispetto del C.C.N.L., con riferimento in particolare, ai minimi retributivi da corrispondere agli addetti al servizio;
- x di cessazione dell'attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento e di atti di sequestro o di pignoramento a carico del concessionario;
- x di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni convenzionali;
- x qualora il concessionario perda i requisiti minimi richiesti dagli atti relativi alla procedura attraverso la quale è stata scelta la Ditta medesima, ovvero qualora la Ditta non sia più in possesso delle necessarie iscrizioni e/o autorizzazioni per l'esercizio delle attività oggetto del presente Capitolato;
- x qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile Tecnico del concessionario siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- x in qualsiasi momento della concessione, qualora tramite la competente Prefettura siano accertati tentativi di infiltrazione mafiosa, ai sensi dell'art. 84, comma 4 e art.91, comma 7 del D.Lgs.159/2011. A tale scopo, durante il periodo di validità della concessione, la Ditta è obbligata a comunicare al Comune le variazioni intervenute nel proprio assetto gestionale (fusioni e/o trasformazioni, variazioni di soci o componenti dell'organo di amministrazione), trasmettendo il certificato aggiornato di iscrizione al Registro delle imprese, entro 30 giorni dalla data delle variazioni;
- x qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dal concessionario nel corso della procedura di scelta del contraente;
- x qualora il concessionario non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. per la tracciabilità dei flussi finanziari e, quindi, quando le transazioni siano eseguite, senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.A. sul conto corrente dedicato.

In presenza delle predette circostanze, i Comuni dichiareranno la decadenza della concessione.

La decadenza del concessionario potrà essere dichiarata anche nell'ipotesi di grave inadempimento verificatosi in pendenza della stipulazione delle convenzioni, fatta salva la richiesta di risarcimento danni.

Nei casi sopra previsti, la Ditta concessionaria è tenuta al completo risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti che i Comuni sono chiamati a sopportare per il rimanente periodo convenzionale, anche a seguito dell'affidamento del servizio ad altra Ditta, a valere sul deposito cauzionale definitivo.

Al verificarsi delle sopra elencate ipotesi, la decadenza avviene di diritto quando i Comuni, concluso il relativo procedimento, deliberino la volontà di considerare decaduta la concessione e ne diano comunicazione scritta alla Ditta concessionaria.

Si osservano, comunque, le disposizioni del D. Lgs.50/2016.

ARTICOLO 23 - IPOTESI DI RECESSO

I Comuni si riservano la facoltà di recedere dalla convenzione con semplice preavviso di 30 giorni e prima che siano effettuate le singole somministrazioni, senza che la Ditta concessionaria possa pretendere danno o compensi di sorta, ai quali essa dichiara, con la sottoscrizione del presente capitolato, di rinunciare, nei seguenti casi:



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

- ✓ in caso di innovazioni legislative o tecnologiche che riconducano ad un necessario cambio di metodica;
- ✓ per un diverso assetto organizzativo dei Comuni, determinato da normative nazionali e/o regionali e/o amministrative interne, che faccia venire meno la necessità della prestazione del servizio oggetto della presente concessione.

In caso di recesso l'Impresa concessionaria ha diritto al pagamento delle prestazioni rese, purché correttamente eseguite, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nella convenzione, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del c.c.

Si procederà, inoltre, al recesso qualora ricorrano le condizioni previste dal comma 13 dell'art. 1 del D.L. 95/2012, convertito nella legge 135/2012, ovvero se il concessionario non acconsenta alla modifica della convenzione recependo i parametri migliorativi di prezzo e qualità previsti da convenzioni Consip attivate successivamente alla data di stipulazione della convenzione, con le modalità previste dalla norma medesima.

Si osservano, comunque, le disposizioni del D. Lgs.50/2016.

ARTICOLO 24 – REVOCA DELLA CONCESSIONE

La presente concessione potrà inoltre essere revocata anticipatamente o sospesa per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, senza che ciò comporti alcun diritto di indennizzo per il concessionario.

Sono, inoltre, motivi di revoca della concessione:

- cessione da parte del concessionario, in tutto od in parte, sia direttamente che indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti alla concessione, fuori dai casi e dalle modalità autorizzate dal presente capitolato;
- la violazione delle norme di legge o regolamentari in materia di concessione di servizi;
- l'uso improprio delle strutture oggetto della concessione in contrasto con le norme, con i regolamenti vigenti e con le finalità e gli indirizzi del Comune e, comunque, di quanto prescritto nella concessione;
- l'applicazione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del concessionario.

ARTICOLO 25 – TERMINI E COMMUNATORIE

Tutti i termini e le comminatorie (penalità incluse) contenute nel presente capitolato operano di pieno diritto, senza obbligo per le Amministrazioni comunali della costituzione in mora del concessionario.

ARTICOLO 26 - SUBCONCESSIONE E CESSIONE DI CREDITI

La subconcessione è consentita, previo gradimento dell'Amministrazione comunale nei limiti di quanto stabilito dal D.Lgs. n.50/2016.

La cessione della concessione non è consentita e comporterà la perdita della cauzione, la risoluzione della concessione e il risarcimento di ogni conseguente danno, salvo nell'ipotesi di cessione della concessione ad apposita Società, interamente posseduta dal concessionario, già costituita e finalizzata alla gestione operativa del servizio stesso, previo gradimento dell'Amministrazione.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

La cessione dei crediti: vige quanto previsto dall'art. 106, comma 13 del D.Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 27 - PENALITÀ

In caso di inadempienza nell'esecuzione del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato, previa diffida ad adempiere o comunicazione scritta dell'inadempienza da inviare tramite PEC, fatta salva l'accettazione delle giustificazioni addotte dal concessionario, verrà applicata alla Ditta una penale da un minimo di Euro 100,00 ad un massimo di Euro 20.000,00 in proporzione all'entità del danno, fermo restando l'obbligo di rimuovere la causa della violazione/inadempienza entro e non oltre 7 giorni dal momento della contestazione.

Fatta salva la valutazione discrezionale sull'applicazione della penale in base al danno subito, è prevista per specifiche infrazioni, l'applicazione delle seguenti penalità:

- da € 2.000,00 a € 20.000,00 nel caso di utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente o parassitologicamente;
- da € 500,00 a € 1.000,00 nel caso di fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nella tabella dietetica;
- da € 500,00 a € 1.000,00 per utilizzo di derrate non conformi o approvvigionamento da fornitori diversi e/o con caratteristiche diverse da quelli indicati in sede di gara a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara e comunque non idonee;
- da € 100,00 a € 500,00 per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste, tenuto conto anche dell'ampliamento del 5%;
- di € 500,00 per mancato rispetto del piano di sanificazione previsto per i locali affidati;
- da € 500,00 a € 1.000,00 in caso di ritardo nella consegna dei pasti o nella loro sostituzione per problemi di qualità;
- di € 3.000,00 in caso di mancata consegna dei pasti;
- da € 1.000,00 a € 10.000,00 in caso di rilevazione di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto che in distribuzione, nonché in caso di presenza di corpo estraneo;
- da € 100,00 a € 1.000,00 in caso di mancata corrispondenza delle temperature indicate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto del pasto veicolato;
- da 500,00 a € 1.000,00 in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'interno del pasto sostitutivo;
- da € 100,00 a € 500,00 per mancata fornitura all'Amministrazione comunale di copia di tutte le fatture inerenti agli acquisti dei latticini che si riferiscono ai pasti dell'intero anno scolastico;
- da € 1.000,00 a € 10.000,00 per inadempimento parziale o tardivo delle prescrizioni dell'ASL nell'adeguamento dei locali o delle procedure;
- da € 500,00 a € 1.000,00 per utilizzo di posate o piatti a perdere o di tipologia diversa rispetto a quanto richiesto dall'art. 8, lett. d), punto ii).



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

Nel caso in cui la Ditta si renda colpevole di frode o grave negligenza o contravvenga rispetto alle prestazioni ad essa spettanti e, nonostante l'invito dell'Amministrazione competente a provvedere entro il termine di dieci giorni, la ditta non adempia, ovvero in caso di recidiva rispetto a precedente ritardo o altro inadempimento, l'Amministrazione competente avrà facoltà di risolvere la concessione ed a dare corso all'esecuzione in danno del concessionario, fatto salvo, in ogni caso, il risarcimento dei danni subiti.

L'importo delle suddette penalità si intende trattenuto direttamente dal Comune competente sulle fatture in pagamento.

Qualora la mancata e/o ritardata esecuzione totale o parziale della concessione e/o la non corrispondenza della stessa alle esigenze delle Amministrazioni si sia verificata più di tre volte, anche non consecutive, o nel caso l'ammontare delle penali dovute dal concessionario dovesse superare il limite del 10% del valore della concessione (si veda precedente art. 22), ciascuna Amministrazione ha la facoltà di risolvere di diritto la convenzione, trattenendo il risarcimento del danno sul deposito cauzionale definitivo, fatto salvo il risarcimento di maggiori danni, senza che la ditta fornitrice concessionaria possa pretendere indennizzi e compensi di sorta.

ARTICOLO 28 - TUTELA DELLA PRIVACY

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, così come modificato con D. Lgs. 101/2018 e del Regolamento n. 2016/679/UE, esclusivamente nell'ambito della gara cui si riferisce il presente Capitolato.

La Ditta con la sottoscrizione delle convenzioni viene nominata "Responsabile esterno del trattamento" per il tempo di validità delle concessioni.

Il concessionario, in quanto responsabile esterno, è tenuto a trattare i dati strettamente necessari all'esecuzione del servizio, attenendosi alle istruzioni impartite dai Comuni, ed inoltre a:

- non comunicare e divulgare in alcun modo e in qualsiasi forma i dati trattati, ad esclusione di chi è interessato per lo svolgimento delle attività di cui al presente Capitolato;
- adottare idonee e preventive misure di sicurezza atte ad eliminare o, comunque, a ridurre al minimo qualsiasi rischio di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati personali trattati, di accesso non autorizzato o non conforme;
- informare l'interessato;
- individuare per iscritto gli incaricati, curandone l'aggiornamento periodico e la formazione;
- gestire e controllare, in caso di trattamento di dati sensibili, in modo adeguato le modalità di trattamento, per evitare accessi non autorizzati e trattamenti non consentiti.

La Ditta concessionaria è responsabile per l'esatta osservanza degli obblighi di segretezza anzidetti da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, anche dopo la scadenza della concessione.

Il concessionario, quale responsabile esterno, si impegna ad attenersi scrupolosamente alle istruzioni sul trattamento dei dati che verrà fornito all'atto dell'aggiudicazione e si impegna a comunicare ai Comuni i nominativi dei propri collaboratori incaricati del trattamento dei dati.

Il Comune informa il concessionario che Titolare del trattamento dei dati è il Sindaco *pro tempore* del Comune di Este per il lotto 1, il Sindaco *pro tempore* del Comune di Carceri per il lotto 2, il Sindaco *pro tempore* del Comune di Lozzo Atestino per il lotto 3 ed il Sindaco *pro tempore* del Comune di Ospedaletto Euganeo per il lotto 4.



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune ha la facoltà di dichiarare risolta di diritto la concessione, fermo restando che la Ditta sarà tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare ai Comuni e ai terzi.

ARTICOLO 29 - PROTOCOLLO DI LEGALITA'

Alla presente concessione si applicano le clausole pattizie di cui al Procollo di legalità approvato dalla Regione del Veneto con DGRV n. 951 del 02.07.2019 e sottoscritto il 17 settembre 2019 ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, consultabile sul sito della Giunta Regionale (<https://www.regione.veneto.it/web/lavori-pubblici/protocollo-di-legalità>).

ARTICOLO 30 - DIRITTI DI PRIVATIVA INDUSTRIALE

La Ditta concessionaria assume completa e diretta responsabilità dei diritti di privativa industriale e di esclusività che possono essere vantati da terzi tenendo indenne questa Amministrazione da qualsiasi molestia.

ARTICOLO 31 - STIPULAZIONE DELLE CONVENZIONI - SPESE ED ONERI

Le convenzioni con riferimento a ciascun lotto dovranno essere stipulate entro il termine massimo di 60 giorni dall'aggiudicazione e non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione ai sensi dell'art. 32 comma 9 del D. Lgs. 50/2016.

L'aggiudicazione avverrà con riferimento a ciascun singolo lotto da parte dei singoli comuni con riferimento a ciascun lotto. Le convenzioni saranno sottoscritte in forma pubblico amministrativa e saranno a carico del concessionario tutte le imposte, spese e diritti di segreteria relativi alla stipulazione degli atti ed alla loro registrazione. Qualora il concessionario non produca la documentazione prevista per la firma delle convenzioni entro 15 giorni dalla richiesta o non si presenti entro il termine stabilito per la sottoscrizione delle convenzioni senza giustificato motivo, l'aggiudicazione si risolve senza che sia necessario intimare un preventivo atto formale di diffida. In tal caso la Stazione appaltante procederà poi all'esperimento di una nuova procedura concorsuale o, in alternativa, all'aggiudicazione a favore della Ditta classificatasi successivamente nella graduatoria, riservandosi il diritto di rivalsa delle spese e dei danni verso il primo contraente.

Prima della stipula della convenzione, l'aggiudicatario dovrà rimborsare alla stazione appaltante le spese occorse per la pubblicità degli atti di gara.

Sono, inoltre, a carico della Ditta concessionaria tutte le spese per la scritturazione delle copie occorrenti alla Ditta stessa ed ai diversi Uffici, i bolli sui mandati di pagamento, e tutte le imposte e tasse che dovessero in avvenire colpire la concessione.

Tutti gli oneri a carico del concessionario dovranno essere versati secondo le modalità che verranno indicate dalle Amministrazioni. L'IVA, se ed in quanto dovuta, sarà a carico dei Comuni in relazione al fatturato di rispettiva competenza.

La sottoscrizione delle convenzioni e dei suoi allegati da parte del prestatore del servizio equivale a



Città di Este

CITTÀ DI ESTE

PROVINCIA DI PADOVA

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

dichiarazione di perfetta conoscenza delle leggi, dei regolamenti e di tutta la normativa vigente in materia di appalti di servizi e/o forniture, che si intendono accettate e applicate, assieme alle disposizioni dei documenti di gara, al servizio in parola.

Il prestatore del servizio, con la firma delle convenzioni, accetta espressamente e per iscritto, a norma degli articoli 1341, comma 2, e 1342 c.c., tutte le clausole previste nel presente Capitolato, nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamenti nel presente atto richiamate.

In particolare, il prestatore del servizio accetta espressamente e per iscritto, a norma dell'art. 1341, comma 2, tutte le clausole del presente Capitolato, in particolare quelle contenute negli articoli relativi a "pagamenti e fatturazione", "inadempienze e penalità", "ipotesi di risoluzione" e "ipotesi di recesso". Per quanto non espressamente previsto si richiama all'applicazione delle norme contenute nel D. Lgs. 50/2016.

L'interpretazione delle clausole convenzionali e delle disposizioni del presente Capitolato deve essere fatta, tenendo conto delle finalità perseguite con la concessione; in ogni caso trovano applicazione gli articoli dal 1362 al 1369 c.c.

ARTICOLO 32 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione potesse manifestarsi durante l'esecuzione della prestazione non darà mai diritto al concessionario di assumere decisioni unilaterali quali la sospensione, la riduzione o la modificazione delle modalità di conduzione del servizio.

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 25 (Libro I – Titolo I - Sezione III) del Codice di Procedura Civile, in caso di controversie, è competente il Foro di Rovigo.

ARTICOLO 33 - AVVERTENZE GENERALI E DISPOSIZIONI FINALI

I documenti non in regola con la legge sul bollo saranno accettati e ritenuti validi agli effetti giuridici ma saranno sottoposti alla regolarizzazione prevista dall'art. 31 del D.P.R. 26.10.72 e successive modificazioni ed integrazioni;

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si farà riferimento: al Decreto Legislativo n. 50 del 18.4.2016, al D.P.R. 207/2010, alle norme contenute nei RR-DD. 2440/1923 e 827/1924 e loro s.m.i., alle norme del c.c.