

CAPITOLATO SPECIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CAVALLINO-TREPORTI E ALTRI UTENTI E PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL’ASILO NIDO COMUNALE
AA.SS. 2018/19 -2019/2020

CIG 7605145C2E

Indice:

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 1 – Oggetto dell’appalto e regime giuridico
- Art. 2 – Durata e consegna del servizio
- Art. 3 – Luogo, tempi, modalità di attivazione del servizio ristorazione
- Art. 4 - Valore del contratto e quantificazione dei consumi
- Art. 5 - Prezzi, fatturazione, pagamenti, tracciabilità
- Art. 6 - Revisione prezzi
- Art. 7 - Canone d’uso delle strutture in concessione
- Art. 8 - Consegna locali, arredi e attrezzature
- Art. 9 - Personale
- Art. 10 - Figure di riferimento della Ditta aggiudicataria
- Art. 11 - Controlli, tutela dell’utenza e oneri informativi
- Art. 12 - Contestazioni, inadempienze, penalità
- Art. 13 - Responsabilità della Ditta affidataria
- Art. 14 - Cauzione definitiva
- Art. 15 - Obbligazioni del Comune
- Art. 16 - Clausola risolutiva espressa
- Art. 17 - Esecuzione in danno
- Art. 18 - Risoluzione del contratto
- Art. 19 - Fallimento dell’affidatario, morte del titolare
- Art. 20 - Norme di rinvio
- Art. 21 - Foro competente
- Art. 22 - Cessione d’azienda e subappalto
- Art. 23 - Spese contrattuali
- Art. 24 - Normativa antimafia e protocollo di legalità
- Art. 25 -Trattamento dei dati personali

TITOLO II - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

- Art. 26 - Prestazioni principali per la gestione completa del servizio mensa
- Art. 27 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole dotate di personale scolastico sufficiente ad effettuare il servizio di scodellamento e lavaggio delle stoviglie
- Art. 28 - Modalità e tempi di trasporto e consegna pasti
- Art. 29 - Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell’utenza

TITOLO III - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN APPALTO

- Art. 30 - Organizzazione e gestione del servizio in appalto (Asilo Nido)

TITOLO IV - NORME GENERALI, COMUNI A ENTRAMBI I SERVIZI

Art. 31 - Derrate alimentari e materiali di consumo

Art. 32 - Composizione del Menù, grammature e tabelle merceologiche

Art. 33 - Modalità di preparazione e cottura dei pasti, indicazioni generali

Art. 34 - Campionatura rappresentativa del pasto

Art. 35 - Diete speciali

Art. 36 - Lavaggio, pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature

Art. 37 - Dotazione obbligatoria in ciascun refettorio e nell'Asilo Nido

Art. 38 - Rispetto altre specifiche tecniche di base per gli acquisti verdi nella PA

Art. 39 - Controlli di qualità e verifiche batteriologiche

Art. 40 - Consegne inaccettabili

Art. 41 - Raccolta differenziata

Art. 42 - Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti

Art. 43 - Continuità servizi concessi e appaltati

Art. 44 - Ulteriori obbligazioni dell'affidatario dei servizi

Art. 45 - Allegati

TITOLO I

Art. 1 – Oggetto dell'appalto e regime giuridico.

1.1. Il contratto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione nelle scuole dell'infanzia statali, comunali e primarie del Comune di Cavallino-Treporti, nei Centri Estivi e a favore di altri utenti autorizzati dal Comune (a titolo di esempio, non esaustivo: disabili, servizi sociali, utenti del centro diurno), nonché l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione in un Asilo Nido comunale.

1.2. Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di Ente Pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi negli ambiti istituzionali (pubblica istruzione, servizi sociali...). Il concessionario dovrà, pertanto, attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. L'Ente concessionario svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

In particolare la concessione riguarda:

- a) progettazione del servizio;
- b) selezione e valutazione dei generi alimentari e dei fornitori;
- c) l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle materie prime, la produzione, la preparazione, il confezionamento dei pasti, **presso il Centro Cottura comunale**, ubicato in via Cividale a Ca'Savio, Cavallino-Treporti VE. Il servizio comprende anche la preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e per motivi etico-religiosi;
- d) il trasporto e la consegna dei pasti in contenitori coibentati termici igienici in modalità multiporzione a legame caldo e/o freddo per i pasti convenzionali alle scuole primarie, alle scuole dell'infanzia e verso gli altri plessi individuati nell'art.3 del presente Capitolato a favore di altri utenti entro l'orario stabilito dal Comune. Il trasporto e la consegna delle diete speciali deve avvenire in modalità monoporzionamento mediante l'utilizzo di contenitori coibentati esterni termici di tipo attivo a garanzia del legame caldo e/o freddo;
- e) distribuzione dei pasti solo nei plessi specificati nell' art. 3 del presente Capitolato;
- f) lavaggio stoviglie presso esclusivamente nei plessi specificati nell' art. 3 del presente Capitolato;
- g) pulizia e riordino dei locali delle mense scolastiche nei plessi specificati nell'art. 3 del presente Capitolato;
- h) percorsi di educazione alimentare indirizzati agli utenti e/o altri soggetti, concordati con il Comune relativi ai seguenti argomenti: alimentazione, salute e ambiente, riduzione dei consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, ecc.
- i) la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (rilevazione delle presenze, elaborazione rette, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza), tramite apposito sistema

Web accessibile all'impresa di ristorazione, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

1.3 La concessione del servizio di ristorazione a favore di altri utenti riguarda solo quelli autorizzati dal Comune (p.e. utenti assistiti dai servizi sociali) anche su iniziativa del concessionario, a condizione che il servizio prestato soddisfi bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica e dei servizi sociali e a condizione che non venga pregiudicato il servizio principale di ristorazione scolastica a favore degli utenti del Comune di Cavallino-Treporti.

1.4. L'oggetto dell'appalto riguarda invece il servizio di ristorazione dell'Asilo Nido comunale, ubicato in via Elena Lucrezia Cornaro 14, Cavallino-Treporti.

1.5. La Ditta inoltre provvede ad impiegare ed integrare per ciascun plesso scolastico della scuola dell'infanzia e per le scuole primarie, stoviglie in melamina o altro materiale simile idoneo per la refezione, posateria in acciaio inox e altri accessori utili alla refezione (carrelli in acciaio portavivande, scaldavivande, caraffe antiurto chiuse con coperchio removibile, contenitori portapane lavabili, tovaglie in rotoli o individuali a seconda delle richieste per ogni singolo plesso, tovaglioli, oliere ecc.).

1.6. Il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva e scolastica ed in particolare, a titolo esemplificativo:

- le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010;
- la “Nota Ministero della Salute prot. 18646 del 5/05/2016” – Integrazione alle Linee di indirizzo nazionale aprile 2010;
- “*Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica*” della Regione Veneto, anno 2017;
- Piano Regionale Prevenzione. Regione del Veneto 2014-2018;
- S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende U.L.S.S. Agosto 2017;
- il D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;
- le “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” a cura del Ministero della Salute, aprile 2018;
- il Decreto del Ministro dell'Ambiente del 25/07/2011, con il quale sono stati adottati i criteri ambientali minimi per l'acquisto da parte della PA di prodotti e servizi nei settori della ristorazione.

Art. 2 – Durata e consegna del servizio.

2.1. La durata dell'affidamento è di due anni scolastici (A.A.SS. 2018/2019 – 2019/2020), decorrenti dalla data di stipula del contratto ovvero, se precedente, di attivazione del servizio indicativamente prevista per il 07/01/2019 con scadenza al 23/12/2020. Successivamente a tale scadenza è previsto un rinnovo opzionale alle stesse condizioni, di durata pari a due anni. Nel caso, l'Amministrazione notificherà tale intenzione all'aggiudicatario, a mezzo di raccomandata A.R. o a mezzo posta elettronica certificata (PEC) entro 60 gg. prima della scadenza.

2.2. Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta, salvo che l'Amministrazione, con provvedimento notificato alla ditta affidataria almeno quindici giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto nelle more dell'espletamento di nuova gara o comunque fino al termine di aggiudicazione del nuovo appalto, per una durata di 6 mesi. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo all'appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni del contratto medesimo.

2.3. La fornitura e la somministrazione dei pasti potranno iniziare in pendenza della stipula del contratto, dopo l'esecutività del provvedimento che approva il verbale di gara e dispone l'aggiudicazione definitiva, previa presentazione di:

- Cauzione Definitiva;
- Polizza assicurativa;
- Documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008 e comunicazione del nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti all'Antincendio e Primo soccorso;
- DUVRI allegato sub 1) al Capitolato speciale sottoscritto per accettazione, ai sensi di quanto previsto dall'art. 26 comma 3-ter del D. Lgs. n. 81 del 9.04.2008 al fine di valutare, eliminare e/o ridurre al minimo i rischi di interferenza.

Art. 3 – Luogo, tempi e modalità di attivazione del servizio ristorazione

3.1. Il servizio di ristorazione in concessione è riferito alle scuole qui di seguito elencate con relativi indirizzi e l'indicazione, per ciascuna scuola, di dove attivare il servizio di scodellamento e lavaggio delle stoviglie e del numero massimo, indicativo, degli utenti (elaborato sulla base dei dati dell'anno 2017).

SCUOLA	MENSA	Giorni della settimana di svolgimento del servizio	Servizio Scodellamento e lavaggio stoviglie	Numero alunni	Numero pasti insegnanti/personale ausiliario scuola
Scuola statale dell'infanzia di Treporti	Ubicata in via Porfirogenito 16 a Treporti	5 (dal lunedì al venerdì) Dalle ore 12.00	Si	50	5
Scuola statale dell'infanzia di Ca'Savio	Ubicata in via Latisana n. 1 a Ca'Savio	5 (dal lunedì al venerdì) Dalle ore 12.00	Si	117	11
Scuola primaria di Ca'Savio (Manin	Stessa mensa di via Latisana n. 1 (doppio turno)	1 giovedì Dalle ore 13.15	Si	189	14

Nuovo)					
Scuola primaria di Treporti	Ubicata in via della Ricevitoria n. 1 a Treporti	1 martedì Dalle ore 12.40	Si	88	6
Scuola primaria di Cavallino T. N.	Ubicata in via E. L. Cornaro n. 12 a Cavallino	1 lunedì dalle ore 12.10	Si	89	6
Scuola primaria di Cavallino T. Pieno	Ubicata in via E. L. Cornaro n. 12 a Cavallino	5 (dal lunedì al venerdì) Dalle ore 12.10	Si	83	6
Scuola dell'infanzia comunale di Cavallino	Ubicata in via Equilia n. 37 a Cavallino	5 (dal lunedì al venerdì) Dalle ore 12.00	No il servizio è garantito da personale scolastico	87	11
Scuola primaria di Punta Sabbioni	Ubicata in via Vallio a Punta Sabbioni	5 (dal lunedì al venerdì) Dalle ore 12.15	Si	103	7
Totale				806	66

Gli utenti dei due Centri Estivi saranno pari a 165 bambini (90 scuola primaria e 75 scuola dell'Infanzia) oltre ai loro educatori (e il servizio si svolgerà nella scuola dell'Infanzia comunale di Cavallino, via Equilia 37, e nella scuola primaria di Cavallino, via Elena Lucrezia Cornaro 12, nei mesi di luglio e agosto, per otto settimane, dal lunedì al venerdì. Nel centro estivo della scuola primaria dovrà essere garantito integralmente il servizio di scodellamento e lavaggio delle stoviglie oltre alla pulizia integrale dei tavoli della mensa e dell'intero refettorio, compresi i pavimenti. Nel Centro Estivo della scuola dell'infanzia, il servizio di scodellamento e di lavaggio delle stoviglie verrà garantito, invece, dal personale scolastico.

3.2. Il Servizio di ristorazione per gli altri utenti autorizzati dal Comune dovrà essere svolto con le seguenti modalità:

A) pasti per persone assistite dai servizi sociali:

si presume che i pasti da preparare siano pari a cinque al giorno (alla settimana, da lunedì a venerdì). I pasti saranno ritirati dal Centro Cottura, o altre sedi concordate, entro le ore 12.00 di ogni giorno da personale autorizzato e dovrà essere confezionato in appositi contenitori termosigillati.

B) pasti per altre strutture pubbliche o private (Centro Diurno di Treporti, scuole di altri comuni, Case di ricovero, ecc) su richiesta del concessionario:

la Ditta concessionaria, dopo aver ottenuto l'autorizzazione del Comune a preparare i pasti nel Centro Cottura comunale anche per altre strutture pubbliche o private, dovrà concordare con i terzi utilizzatori le modalità e i prezzi dei pasti, eccetto quanto previsto all'art 1, comma 1.3. e fermo restando che in alcun modo dovrà essere pregiudicato il funzionamento del servizio principale di concessione del servizio di ristorazione scolastica.

Prospetto quantità massima presunta pasti Centro Cottura in ciascun giorno di una settimana tipo:

Lunedì	529 + 5 pasti altri utenti autorizzati =534
Martedì	528 + 5 pasti altri utenti autorizzati=533
Mercoledì	440 + 5 pasti altri utenti autorizzati=445
Giovedì	629 + 5 pasti altri utenti autorizzati=634
Venerdì	440 + 5 pasti altri utenti autorizzati=445

3.3. Il servizio in appalto si svolgerà presso:

Asilo nido Girotondo, via Elena Lucrezia Cornaro 14 – loc. Cavallino, spazio dotato di cucina interna, dal lunedì al venerdì, per 35 bambini e 11 adulti.

3.4. Al fine di poter definire i tempi di attivazione del servizio nell'anno scolastico, si precisa che:

- l'anno scolastico della scuola dell'infanzia comunale ha normalmente inizio entro i primi 15 giorni di settembre ed ha termine a fine giugno;
- nelle scuole statali (dell'infanzia e primarie) l'inizio del servizio di refezione viene fissato, a discrezione dell'Istituto Comprensivo D. Manin, normalmente alcuni giorni dopo l'inizio dell'a.s. che prende avvio secondo il calendario scolastico fissato annualmente dalla Regione Veneto;
- nell'Asilo Nido l'inizio del servizio coincide con la data di apertura della struttura all'utenza, di regola con l'inizio dell'anno scolastico fissato dalla Regione Veneto.

Art. 4 - Valore del contratto e quantificazione presunta dei pasti

4.1. Il valore stimato del contratto rapportato alla durata di due anni, ammonta a € 824.000,00 oltre iva, di cui € 738.800,00 relativi alla concessione del servizio di ristorazione scolastica e per gli utenti autorizzati dal Comune, € 85.200,00 relativi all'appalto del servizio per l'Asilo Nido, di cui € 800,00 per gli oneri per la sicurezza relativi a rischi da interferenze non soggetto a ribasso d'asta, come calcolati nel DUVRI allegato al presente Capitolato (Allegato 1).

Lo stesso è stato calcolato sulla base dei prezzi unitari a base d'asta specificati nella seguente tabella e sulla base del numero totale presunto dei pasti per due anni, come specificato nel successivo punto 4.2:

Tipologia prestazione	Prezzo pasto a base d'asta	Oneri sicurezza Non soggetti a ribasso – per ciascun pasto	Numero complessivo presunto pasti	Importo complessivo (iva esclusa)
Concessione ex art. 26 Capitolato con scodellamento e lavaggio stoviglie	€ 5,00 + IVA	€ 0,005	122.400	€ 612.000,00
Concessione ex art. 27 Capitolato senza scodellamento e	€ 4,00 + IVA	€ 0,0037	29.200	€ 116.800,00

lavaggio stoviglie per utenti scolastici e per altri utenti già autorizzati (Art.3. 2 lettere A. B Capitolato)				
Appalto servizio Asilo Nido ex art. 28 Capitolato	€ 6,00+ IVA	€ 0,005	14.200	€ 85.200,00
Pasti per utenti diversi	€ 5,00 + IVA	€ 0,00448	2.000	€ 10.000,00

Pasti totali per due anni di contratto: 167.800

Tipologia prestazione	Numero presunto pasti per 2 anni complessivi	Numero pasti per adulti (personale della scuola)	Numero pasti per alunni
Concessione ex art. 26 Capitolato con scodellamento e lavaggio stoviglie	122.400	10.400	112.000
Concessione ex art. 27 Capitolato senza scodellamento e lavaggio stoviglie per utenti scolastici e per altri utenti già autorizzati (Art. 3.2. lettere A. B Capitolato)	29.200	5.200	24.000
Appalto servizio Asilo Nido ex art. 28 Capitolato	14.200	4.200	10.000
Pasti per utenti diversi (utenti servizi sociali)	2.000	2.000	-

4.2. Il numero di pasti presunti, complessivamente riferiti alla concessione del servizio, tenendo conto dei pasti consumati nell'anno 2017 nelle scuole e delle proiezioni per i pasti degli utenti diversi, è di n. 153.600 per due anni, compresi quelli forniti durante i Centri Estivi comunali come risulta dalla tabella di seguito riportata.

Pasti alunni	136.000
Pasti adulti (personale scolastico)	15.600
Pasti utenti diversi	2.000

Il servizio di ristorazione presso l'Asilo Nido comunale prevede la preparazione di un numero complessivo di 14.200 pasti di cui circa 4.200 per il personale comunale avente diritto.

4.3. Riduzioni o aumenti delle somministrazioni mediamente previste sono fin d'ora consentiti e accettati in caso di eventi indipendenti dall'Amministrazione comunale (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, ASL, ecc.) o in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) o per cause di forza maggiore.

L'Amministrazione, in corso di rapporto e alle medesime condizioni contrattuali, si riserva la facoltà di variare luoghi, pur nell'ambito del territorio comunale, e orari di svolgimento del servizio.

4.4. Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, per le ragioni di cui al precedente punto 4.3., l'Ente non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e la ditta affidataria rinuncia a qualsiasi

richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui il quantitativo qui sopra riportato (preventivato in sede di gara) venga superato o non venga raggiunto per qualsiasi motivo.

4.5. L'importo complessivo del contratto, tenuto conto dell'esercizio della possibile opzione di rinnovo, del quinto d'obbligo e della possibile proroga tecnica per 6 mesi, al fine di espletare le procedure di gara, è stimato in € € 2.183.600,00 (I.V.A. esclusa), così calcolato:

Contratto per due anni	€ 824.000,00
Opzione rinnovo ulteriori 2 anni	€ 824.000,00
Opzione quinto d'obbligo	€ 329.600,00
Opzione proroga tecnica 6 mesi	€ 206.000,00
Importo complessivo	€ 2.183.600,00

Art. 5 - Prezzi - fatturazione - pagamenti- tracciabilità

5.1. I prezzi a pasto risultanti dalla gara si devono considerare comprensivi di ogni onere, compresa la fornitura di cestini per gite, materiali di consumo per pulizie e lavastoviglie ecc., ove previsti, esclusa la sola IVA di legge.

Per il servizio in concessione :

L'utenza richiedente il servizio in concessione effettuerà direttamente al concessionario il pagamento della tariffa (IVA compresa), di norma anticipatamente, come indicato al successivo art. 28. Eventuali Fasce di reddito ISEE, relative tariffe, altre agevolazioni o esoneri totali sono fissati dall'Ente.

L'Amministrazione si riserva di sospendere dal servizio mensa gli alunni le cui famiglie non siano in regola con i pagamenti. Tale sospensione potrà decorrere solo dal successivo anno scolastico, al fine di non incidere sull'organizzazione scolastica in corso. A tal riguardo la ditta concessionaria dovrà fornire, entro i primi 15 giorni di gennaio (o altra data che verrà indicata di anno in anno dall'Amministrazione), un elenco degli utenti che non siano in regola con i pagamenti alla data del 31 dicembre.

Sono a carico del Comune (salvo quanto precisato al punto 5.2. relativamente al soggetto a cui fatturare il pasto) :

- i pasti relativi a insegnanti e ad altro personale scolastico comunque avente diritto alla gratuità;
- la quota dei pasti degli alunni non coperta dalle vigenti tariffe (€ 3,30 per la scuola dell'Infanzia e per i Centri Estivi relativi e € 3,60 per scuola primaria e Centri Estivi relativi);
- i pasti relativi agli alunni per i quali è stata approvata l'esenzione totale o parziale.
 - Per alunni che hanno 5 rientri settimanali : 60 buoni
 - Per alunni che hanno 1 rientro settimanale : 12 buoni

I nominativi degli aventi diritto ad esonero totale o parziale sono stabiliti e comunicati dal Responsabile dei Servizi sociali.

- l'eventuale quota dei pasti a favore degli altri utenti autorizzati segnalati dai servizi sociali.

L'aggiudicatario si impegna ad applicare alla Cooperativa che gestisce il Centro per persone con disabilità di Treporti, di proprietà del Comune, la tariffa che sarà offerta in sede di gara per i pasti "senza scodellamento e lavaggio stoviglie" di cui all'art. 27 del Capitolato, fermo restando la

possibilità da parte del Comune, allo scopo di garantire la continuità e la regolarità del servizio pubblico a favore degli utenti diversamente abili, di accollarsi una parte delle spese.

Per il servizio in appalto:

sono a carico del Comune i pasti effettivamente erogati presso l'asilo nido in via Elena Lucrezia Cornaro 14. La ditta affidataria emetterà fatture mensili intestate al Comune di Cavallino-Treporti, Servizi educativi – Piazza Papa Giovanni Paolo II, n.1. 30013 Cavallino-Treporti.

5.2. Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in concessione per ogni singola scuola e per tipologia di utente e dovranno essere corredate da prospetti di dettaglio. Le prestazioni in appalto dovranno avere una fatturazione separata con dettaglio per tipologia di utente. In ogni caso la Ditta dovrà:

- A) fatturare direttamente agli utenti i pasti consumati, iva compresa, indipendentemente dalle eventuali agevolazioni che saranno riconosciute, caso per caso, dal Comune, in base ai regolamenti comunali vigenti. L'importo fatturato agli utenti scolastici dovrà essere sempre pari all'importo delle tariffe che verranno approvate annualmente dal Comune (€3,30 o € 3,60 iva compresa a pasto per l'anno scolastico 2018/2019); l'importo fatturato agli altri utenti diversi, già autorizzati dal Comune, dovrà essere sempre pari al 100% del prezzo pasto offerto in sede di gara;
- B) fatturare al Comune:
 - 1) i pasti della cucina dell'Asilo Nido (sia per i bambini che per gli educatori ed ausiliari) in quanto trattasi di servizio appaltato;
 - 2) i pasti del personale scolastico impegnati nella sorveglianza durante il servizio mensa (personale ausiliario e personale insegnante, su indicazioni comunicate dalla Scuola) in quanto è il Comune che deve farsi carico per legge dei predetti pasti (salvo un rimborso forfettario che viene riconosciuto dallo Stato);
 - 3) La quota dei pasti (iva compresa) dovuta a titolo di trasferimento a sostegno delle rette di refezione per quanto non coperto dalle rette stesse, sulla base delle tariffe di cui alla precedente lettera A;

5.3. Il pagamento delle fatture dovrà avvenire entro trenta giorni dal ricevimento delle stesse salvo la verifica da parte del Responsabile di avvenuta regolare esecuzione dei servizi, a seguito del buon esito delle verifiche di conformità dei servizi. In caso di contestazioni il termine dei trenta giorni si deve considerare sospeso.

5.4. In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio (presso l'INPS di competenza) di DURC regolare, in corso di validità, della ditta aggiudicataria in relazione al presente contratto.

Come prescritto dal D.P.R. 29 settembre 1973, n. 602 e dal Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze 18 gennaio 2008, n. 40, s.m.i., la stazione appaltante prima di liquidare le fatture di importo superiore a € 5.000,00 verificherà se l'aggiudicatario risulti o meno inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico dell'impresa aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo l'impresa dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Con i corrispettivi, di cui sopra, si intendono interamente compensati dall'Ente tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione del contratto, qualsiasi onere espresso e non dal presente Capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il pagamento verrà effettuato, ai sensi del disposto dell'art. 3 della L. 136/2010 esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale su c/c dedicato anche in via non esclusiva, acceso presso banche o presso la società Poste Italiane SpA. La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune di Cavallino-Treporti gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente alle generalità, codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi (comma 7).

È a carico della ditta aggiudicataria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 (comma 8).

Qualora l'affidatario non assolva agli obblighi previsti dal citato art. 3 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in concessione e in appalto, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 dell'art. 3 della L. 136/2010.

Art. 6 - Revisione prezzi

Il costo del servizio sarà rivalutato annualmente sulla base della variazione annuale dell'indice ISTAT FOI, con efficacia a partire dal mese di settembre di ciascun anno successivo al primo. A tal fine la ditta aggiudicataria, entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà documentare al Comune l'eventuale adeguamento dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre e che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta documentata di adeguamento verrà confermato l'ultimo prezzo fissato.

Art. 7 - Canone d'uso del Centro Cottura comunale

Il concessionario dovrà corrispondere al Comune di Cavallino-Treporti un canone per l'utilizzo del Centro cottura e delle relative attrezzature, pari all'importo offerto in sede di gara, oltre IVA, dovuto per l'intero anno di concessione, a decorrere dall'inizio del presente contratto. Tale somma dovrà essere versata in un'unica soluzione entro il mese di novembre di ogni anno scolastico (per il primo anno, entro l'avvio del presente contratto). La base d'asta del canone, soggetta ad offerte libere in aumento, è pari ad € 5.000,00 all'anno.

Qualora il concessionario venisse autorizzato a produrre nel Centro Cottura comunale ulteriori pasti a favore di altre strutture pubbliche o private, ai sensi di quanto previsto dall'art. 3 del Capitolato, l'Amministrazione comunale non chiederà alcun indennizzo o quota percentuale sui pasti venduti a terzi.

Art. 8 - Consegna locali, arredi e attrezzature

Il Centro Cottura, la cucina interna dell'Asilo Nido, i locali adibiti al servizio ristorazione scolastica, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto, sono consegnati all'affidatario per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi concessi ed eventualmente, successivamente autorizzati.

Nel caso di integrazioni e/o sostituzioni di attrezzature quali frigoriferi, congelatori, lavastoviglie e/o forni si dovranno prediligere apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alla classe A+ e per ulteriori apparecchi ad uso professionale si richiede l'utilizzo di macchinari che garantiscano il minor consumo energetico, da rilevarsi da apposita documentazione tecnica.

Prima dell'inizio del servizio e nella data fissata dal Comune sarà formalizzata, con apposito verbale sottoscritto dalle parti, la ricognizione dello stato di conservazione dell'immobile e dei mobili, e la

relativa consegna. Alla scadenza l'affidatario è tenuto a riconsegnare i locali, e relativi arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. Gli arredi e le attrezzature sostituiti e quanto comunque aggiunto o realizzato per ottemperare a obblighi di legge e/o agli adempimenti previsti dal bando di gara rimarranno di proprietà comunale.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura dell'affidatario uscente e sottoscritto dal Responsabile dell'Amministrazione. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 (trenta) giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'Amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

Art. 9 – Personale

La Ditta dovrà assicurare per tutta la durata del contratto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente ed è obbligata ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. La Ditta si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati prestazioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolge, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nella località. La Ditta si obbliga altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse. Il Comune, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'appaltatore delle inadempienze ad esso denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo mensile del servizio, per tutto il periodo in cui perduri l'inadempienza. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'impresa si sia posta in regola, né potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno. La Ditta appaltatrice è tenuta all'esatta osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene dei lavoratori e prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali sul lavoro nonché in materia di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, ecc.).

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi dovuti ad INPS ed INAIL posti a carico del datore di lavoro sulla base della normativa di riferimento. A tale proposito il Comune, in occasione dei pagamenti, provvederà ad acquisire la certificazione DURC relativa alla regolarità e correttezza contributiva.

La ditta appaltatrice sarà tenuta al rispetto delle norme in materia di cessazione previste dal C.C.N.L. del comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva". La ditta aggiudicataria è obbligata a rispettare le norme relative all'assunzione mediante passaggio diretto del personale dell'impresa cessante, addetto allo svolgimento dei servizi presso le scuole. Il personale attualmente in servizio presso la Ditta che gestisce il servizio mensa è il seguente:

- n.1 cuoco IV livello a tempo indeterminato (attualmente impiegato nel servizio dell'Asilo Nido);
- n.1 cuoco IV livello a tempo determinato (attualmente impiegato nel Centro Cottura);
- n. 1 cuoco IV livello a tempo indeterminato;
- n. 1 addetto servizio mensa VI livello Super a tempo indeterminato.
- n. 2 addetto servizio mensa VI livello a tempo indeterminato.
- n. 4 addetto servizio mensa VI livello a tempo determinato.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti nel Centro cottura da parte della Ditta, compreso il trasporto dei pasti e distribuzione, ove previsto, avverrà con personale a carico della Ditta e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione del pranzo. In particolare il rapporto numerico tra i pasti distribuiti a servizio ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore per tutta la durata del servizio a 1 addetto ogni 50 utenti (insegnanti inclusi) per la scuola primaria e 1 addetto ogni 40 utenti (insegnanti inclusi) per le scuole dell'infanzia. Le persone individuate per l'adempimento di cui sopra dovranno essere impiegate, durante l'orario di somministrazione pasti, esclusivamente per le attività di distribuzione dei pasti e dovranno essere presenti, per tutta la durata del servizio di somministrazione: le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti in mensa deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio e a tal fine la Ditta si impegna ad assicurare nella misura più ampia possibile la continuità delle prestazioni di ciascun addetto nella mensa cui è assegnato per tutta la durata dell'appalto. Nelle situazioni in cui gli operatori siano due o più, uno di essi, per indicazione della Ditta assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune e l'utenza. La Ditta deve fornire a tutto il personale addetto alla mensa (propri dipendenti e personale della scuola addetto allo scodellamento e al lavaggio delle stoviglie) indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Art. 42 DPR 327/1980) da indossare tutte le ore di servizio, dispositivi di protezione individuale come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 nonché apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e la denominazione del Datore di lavoro.

La Ditta garantisce la presenza giornaliera di un Cuoco Responsabile che è la persona incaricata della Ditta di gestire l'intero processo di produzione ed erogazione del pasto nella cucina. Il Cuoco Responsabile di cucina dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 24 mesi in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 12 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica. Ogni aiuto-cuoco (o addetto ai servizi di ristorazione) dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 12 mesi di esperienza in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 6 nell'ambito della ristorazione scolastica.

Per il centro Cottura deve essere garantito: un rapporto 1 operatore /100 pasti. Supponendo che i pasti siano 500 gli operatori dovranno essere almeno 5, **ovvero 1 cuoco, 1 aiuto cuoco e tre addetti servizio mensa e pulizie** (per gestione dispensa, preparazione ceste del pane e prodotti da cucinare, lavaggio pentoloni, pulizie, ecc), Nel caso in cui siano 600, dovrà essere presente un addetto in più, nel caso in cui siano 400, un addetto in meno. Durante i Centri Estivi sarà sufficiente la presenza di un cuoco e di un aiuto cuoco facente anche le funzioni di addetto alla mensa e, se necessario, di scodellatore.

Per l'asilo Nido Comunale deve essere garantito: un cuoco.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti di cui al presente Capitolato dovrà aver adempiuto agli obblighi di formazione ai sensi del Reg CE 852/2004.

Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica, con particolare riferimento a quelli che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni che non si esauriscono nel soddisfare bisogni nutrizionali, ma investono gli aspetti della conoscenza reciproca, della convivialità, dell'educazione al gusto, della scoperta di sapori nuovi, dell'educazione al rispetto delle regole del vivere civile anche a tavola. Gli operatori addetti al servizio

di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte.

Gli operatori addetti al servizio osservano il segreto d'ufficio e mantengono la riservatezza sulle informazioni acquisite.

La Ditta è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello del Comune avente diretta causa con il servizio di refezione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.

La Ditta dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dal Comune non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente Capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dalla Ditta stessa ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense. La Ditta dovrà dare immediata comunicazione al Comune dell'intervenuta sostituzione.

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il riassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia e intolleranze citati nel Reg UE 1169/2011; Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima della loro attuazione – al Comune, che potrà inviare il proprio personale. Al termine di ogni corso, la Ditta dovrà trasmettere al Comune una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze, argomenti e tempo dedicato ad ogni tema. La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e le modalità previste nel Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune e dovranno essere attivati entro 15 giorni dall'inizio dell'appalto per un tempo minimo di ore 8 e ripetuti con periodicità biennale per un tempo totale minimo di 8 ore/anno per singolo operatore. In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- a) alimentazione e dietetica (o salute);
 - b) alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - c) caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
 - d) stagionalità degli alimenti;
 - e) corretta gestione dei rifiuti;
 - f) uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - g) energia, trasporti e mense;
 - h) intolleranze e allergie alimentari;
 - i) cenni relativi alla Norma Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
 - j) autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
 - k) igiene e microbiologia degli alimenti;
 - l) conservazione degli alimenti;
 - m) salute e sicurezza sul lavoro;
 - n) comportamento igienico del personale durante il lavoro;
 - o) Capitolato d'appalto.
1. I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio devono essere i seguenti:
 - a) norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
 - b) pulizia, sanificazione, disinfezione;
 - c) comunicazione con l'utenza;
 - d) dietetica particolare, intolleranze e allergie.
 2. I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- a) organizzazione e tempistica del servizio;
- b) igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- c) temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- d) situazioni di emergenza.

Momenti di formazione, in accordo con il datore di lavoro, dovranno essere previsti anche per il personale scolastico addetto alla distribuzione dei pasti e al lavaggio delle stoviglie (personale ausiliario dell'Asilo Nido e dipendenti della Ditta che gestisce la scuola dell'Infanzia comunale).

È obbligatorio, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008. A tale proposito la Ditta appaltatrice dovrà:

- elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi relativi al servizio oggetto dell'appalto da trasmettere all'ente prima dell'avvio del servizio;
- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e, comunque, di gestione delle emergenze;
- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio;
- aggiornare, se necessario, in collaborazione con i soggetti interferenti (Stazione appaltante, Istituto Comprensivo D. Manin, Ditta che gestisce la scuola dell'Infanzia Comunale e i Centri Estivi) il DUVRI previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 che viene allegato al presente Capitolato sub A), al presente al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze;
- sottoscrivere prima della stipula del contratto per accettazione il suddetto Documento.

La Ditta è in ogni caso obbligata a presentare, prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato compresi i soci - lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), di qualifica e curriculum nonché il piano di formazione previsto comprese le eventuali successive variazioni. Dovrà in particolare comunicare il nominativo dei responsabili del contratto ai sensi di quanto previsto dall'art. 10.

Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate. Il predetto elenco dovrà rispettare il numero del personale e le relative qualifiche specificati in sede di gara, fermo restando che in ogni caso dovrà essere garantito il seguente contingente minimo di risorse umane.

Il personale addetto al servizio mensa del Centro Cottura, ad esclusione del Cuoco Responsabile, potrà anche essere impiegato nel servizio di scodellamento e lavaggio delle stoviglie in quanto il Centro Cottura è attiguo alla sala Mensa della scuola dell'Infanzia e della scuola primaria di Ca'Savio, a condizione che non venga pregiudicato il regolare funzionamento del Centro Cottura.

Per la clausola sociale, di cui all'art. 50 del D. Lgs. 50/2016, si rinvia al Disciplinare di Gara.

Art. 10 – Figure di riferimento della Ditta aggiudicataria

La Ditta dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata della contratto, la presenza delle seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

10.1. un Responsabile del servizio con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di *Responsabile* di un servizio di ristorazione scolastica la cui funzione è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso. Il Responsabile dovrà essere reperibile dalle ore dalle 8.30 fino alle 14.30 dal lunedì al venerdì e dovrà mantenere un contatto continuo con i referenti preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile e darne comunicazione al Comune;

10.2. un Responsabile amministrativo del contratto che risponda al Comune in possesso di adeguato titolo di studio (almeno scuola secondaria di secondo grado) ed esperienza almeno triennale in qualità di Responsabile di servizi analoghi;

10.3. un Responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza con adeguata conoscenza e preparazione relativa alle diete, sia normali che particolari. Detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio del Comune e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni al personale preposto al controllo del servizio;

10.4. un Responsabile per il sistema informatico;

10.5. un Responsabile della sicurezza ex art. 28, D.Lgs. 81/2008.

Tali figure dovranno cooperare anche con i referenti comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel Capitolato integrato come da offerta in sede di gara e dovranno essere persone distinte per ogni figura richiesta. Si faranno altresì carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con gli insegnanti al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che potesse insorgere nella gestione quotidiana.

Art. 11 - Controlli, tutela dell'utenza e oneri informativi

11.1. La vigilanza sui servizi spetta al Comune per tutto il periodo del contratto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi alle attività in capo alle Autorità competenti per quanto concerne gli aspetti igienico - sanitari. Tale attività avverrà nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio. La Ditta è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta;

11.2. Hanno altresì diritto di visitare i locali di preparazione e di refezione, per accertare le modalità di lavorazione e distribuzione, nonché il gradimento del pasto da parte dell'utenza, i rappresentanti del "Comitato mensa" debitamente autorizzati dal Comune.

11.3. In particolare si prevedono i seguenti controlli:

a) controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati e/o da persona competente designata dal Comune (nei plessi di distribuzione e/o nel Centro cottura), riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti,

l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti ai refettori e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali, verifica di documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, inquadramenti contrattuali, libretti tecnici attrezzature, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.;

- b) controllo igienico-sanitario svolto dalle Autorità competenti e/o da persona competente designata dal Comune relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla Ditta. I controllori potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica);
- c) controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti del Comitato mensa e/o da persona competente designata dal Comune presso ogni singola struttura scolastica servita. Detti componenti potranno accedere ai locali di somministrazione e/o al Centro Cottura. I controlli potranno verificare, mediante l'assaggio dei pasti proposti, l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la conformità al menù e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. In ogni caso i componenti del Comitato mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici del Comune che si occupano del servizio di ristorazione scolastica e le eventuali contestazioni alla Ditta per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse alla Ditta solo ed esclusivamente dal Comune. La Ditta ha l'obbligo di esporre all'ingresso di ciascuna scuola e refettorio, al fine anche di garantire un'adeguata verifica, il menù del giorno e quello settimanale, che dovrà riportare tutte le indicazioni ai sensi di Legge con particolare riferimento alla presenza degli eventuali allergeni ai sensi del Reg UE 1169/2011.

11.4. Sarà cura del Comune comunicare alla Ditta l'elenco dei membri del Comitato mensa e i nominativi dei soggetti incaricati del Controllo tecnico ispettivo, indicandone tempestivamente ogni successiva variazione.

Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, il Comune procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale nel rispetto delle procedure stabilite nell'art. 12.

Ai membri del Comitato e alle persone autorizzate dal Comune verrà messo a disposizione, da parte della Ditta, tutto l'idoneo vestiario usa e getta (camice, cuffia, copriscarpe) per il corretto svolgimento delle visite nei refettori e nel Centro Cottura.

Art. 12 – Contestazioni, inadempienze, penali

Nell'esecuzione del servizio, la Ditta ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato nonché l'offerta tecnica. In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria.

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme. Si riporta di seguito una descrizione delle tipologie di inadempienze e delle relative sanzioni pecuniarie, indicate negli importi massimi, a carico della Ditta.

Standard merceologici

- a) Mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche: € 1.000,00 (euro mille/00).
- b) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 1.000,00 (euro mille/00).
- c) Etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 1.000,00 (euro mille/00).
- d) Fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche previste € 1.500,00 (euro millecinquecento/00).
- e) Fornitura di prodotti non adatti per le diete speciali per le tipologie merceologiche previste e utilizzate € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00).

Quantità

- f) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: € 1.000,00 (euro mille/00).
- g) Totale mancata consegna dei pasti e delle derrate ordinate, presso ogni singolo plesso scolastico: € 5.000,00 (euro cinquemila/00).
- h) Totale mancata consegna di una portata o di una derrata, presso ogni singolo plesso scolastico: € 2.000,00 (euro duemila/00).
- i) Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 1.000,00 (euro mille/00);
- j) Mancata consegna materiale a perdere: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00).
- k) Mancato rispetto delle grammature (valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti) € 500,00 (euro cinquecento/00) per le prime due sanzioni; dalla terza in poi € 1.000,00 (euro mille/00).

Rispetto del menù

- l) Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00).
- m) Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00).
- n) Mancato rispetto del menù previsto (contorno): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00).
- o) Mancato rispetto del menù previsto (frutta): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00).
- p) Mancato rispetto del menù previsto (merenda): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00).

Igienico-sanitari

- q) Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni e/o nei pasti: € 2.000,00 (euro duemila/00).
- r) Rinvenimento di parassiti: € 2.000,00 (euro duemila/00).
- s) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00 (euro mille/00).
- t) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00 (euro cinquecento/00).
- u) Inadeguata igiene degli automezzi: € 500,00 (euro cinquecento/00).
- v) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00 (euro mille/00).
- w) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00 (euro mille/00).
- x) Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: € 500,00 (euro cinquecento/00).
- y) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00).
- z) Temperatura dei pasti (legame caldo 65,0°C e legame freddo 10,0°C) non conforme alla normativa vigente e/o alla valutazione dei rischi del piano HACCP: € 500,00 (euro cinquecento/00).
- aa) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione pasti: € 1000,00 (euro mille/00).

- bb) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del Responsabile addetto al trasporto dei pasti: € 500,00 (euro cinquecento/00).
- cc) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00 (euro cinquecento/00).
- dd) Mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: € 500,00 (euro cinquecento/00).

Tempistica

- ee) Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti che provochino un ritardo nell'inizio della somministrazione dei pasti rispetto all'orario previsto: € 500,00 (euro cinquecento/00).
- ff) Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo superiore a 5 minuti dall'orario previsto: € 500,00 (euro cinquecento/00).
- gg) Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00).
- hh) Mancato aggiornamento/registrazione attività d'impresa: € 500,00 (euro cinquecento/00).

Personale

- ii) Mancato rispetto delle norme di igiene € 500,00 (euro cinquecento/00).
- jj) Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione (€ 500,00 euro cinquecento/00).
- kk) Mancato rispetto di quanto esplicitato nel Capitolato d'appalto in materia di personale (€ 1000,00 euro mille/00).

Violazione obblighi previsti per l'attivazione e la gestione del sistema informatizzato per gli incassi

- ll) in presenza di gravi irregolarità nella gestione amministrativo-contabile degli incassi, nel caso in cui venga attivato un sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza diverso da quello presentato in sede di gara, per ogni altra inosservanza degli obblighi previsti dall'art. 29 del presente Capitolato (€ 1.000,00 (euro mille/00)).

Ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dal Capitolato e dai suoi allegati, e/o dall'offerta e dalle leggi e/o dai regolamenti vigenti: fino a € 2.000,00 a seconda della gravità.

In caso di reiterazione della stessa violazione, dopo l'applicazione della terza sanzione, il valore della stessa sarà calcolato sul doppio dell'importo definito.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati alla Ditta, per iscritto tramite Posta elettronica certificata (PEC), descrivendo l'anomalia accertata e fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia specificando la contestazione, dati relativi all'accertatore, ecc.) e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Il Comune, tramite il Responsabile del Servizio competente, valutate le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta, nel caso in cui le stesse non fossero ritenute accettabili, provvederà a suo insindacabile giudizio, a comminare la relativa sanzione. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Nel caso di cui sopra, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che sarà trattenuta in sede di liquidazione del corrispettivo, ferma restando la facoltà di applicare le sanzioni mediante incameramento della cauzione, oppure, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali. Il Comune, tramite il Responsabile del Servizio competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Il Responsabile del Servizio competente potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato - non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per il Comune e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le citate condizioni). In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio, il Comune potrà provvedervi d'ufficio con proprio personale o ricorrendo a terzi, con spese a totale carico della Ditta inadempiente, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto del presente appalto dovrà essere sempre preceduta da formale diffida trasmessa a mezzo Posta elettronica certificata (PEC).

Qualora nel corso del servizio si verificassero gravi o ripetuti casi di inadempimento contrattuale, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi di Legge salvo il risarcimento di tutti i danni patiti.

Art. 13 - Responsabilità della Ditta affidataria

La Ditta si obbliga a sollevare il Comune da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone nell'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

È sempre responsabile sia verso la stazione appaltante/concedente che verso i terzi, rimanendo a suo esclusivo carico ogni risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della medesima, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi nei confronti dell'ente, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di Società Assicuratrici per:

- infortuni, o altro che dovessero accadere al personale dell'impresa e a terzi;
- danni arrecati a terzi dai prodotti somministrati, comprendendo eventuali lesioni, spese mediche e/o di ricovero sopravvenute agli utenti a causa della consumazione dei pasti, ferma restando la responsabilità della Ditta anche per eventuali danni maggiori;
- danni a cose derivanti da fatto o comportamento doloso dei propri dipendenti e degli utenti del servizio.

La Ditta appaltatrice provvederà a sottoscrivere per tutta la durata del contratto una polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile verso terzi (RCT), per danni arrecati a persone e cose a chiunque appartenenti.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali per ciascun sinistro:

- € 300.000,00 (euro trecentomila) per danni a cose
- € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni) per danni a persone.

Detta polizza dovrà prevedere, oltre alle garanzie normalmente prestate, anche quelle di responsabilità sul prodotto utilizzato; pertanto dovranno essere compresi i danni cagionati dai generi somministrati durante il periodo di validità della garanzia, ad esclusione dei danni derivanti da vizio di origine del prodotto.

La Ditta è altresì responsabile delle Aziende prescelte per la fornitura delle derrate alimentari. Si obbliga quindi a prestare garanzia per i prodotti forniti e a rispondere di ogni eventuale non conformità alle norme igienico-sanitarie nonché alle specifiche merceologiche e nutrizionali.

L'esistenza della succitata polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di garanzia e copia della polizza dovrà essere presentata al Comune entro 15 giorni dall'aggiudicazione, pena la decadenza dell'appalto ed incameramento della cauzione.

Art. 14 – Garanzie

Per la garanzia provvisoria e definitiva si rinvia a quanto previsto dall'art. 93 e dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 15 - Obbligazioni del Comune

Il Comune, oltre alla concessione dei locali, degli impianti e delle attrezzature delle scuole già in dotazione, per lo svolgimento del servizio, assume a proprio carico i seguenti oneri:

- la copertura assicurativa degli immobili da incendio e furto dei beni mobili comunali;
- le utenze quali: acqua, elettricità (l'utenza del gas dovrà, invece, essere intestata alla Ditta concessionaria);
- La manutenzione straordinaria (ai sensi della L. 457/98) dei locali del centro cottura e dei refettori scolastici.
- la fornitura, per il solo servizio in concessione, dei dati relativi agli alunni iscritti alle scuole statali e comunali, per rendere possibile la rilevazione delle presenze e la fatturazione dei pasti consumati;
- la fornitura dei dati relativi alle diete speciali per motivi di salute o religiosi.

Art. 16 – Clausola risolutiva espressa

Fermi i casi citati nel precedente art.12, dopo tre inadempienze anche non consecutive da parte della Ditta aggiudicataria, notificate per iscritto a mezzo raccomandata A/R, o a mezzo posta elettronica certificata (PEC) ovvero l'inosservanza anche di singole parti del contratto e dei relativi allegati, l'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto, previa formale contestazione scritta e notificata a mezzo raccomandata A/R o a mezzo posta elettronica certificata (PEC), trattenendo in via definitiva, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale, senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice o altra formalità.

Art. 17 - Esecuzione in danno

Considerata la particolare natura delle prestazioni, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dall'Affidatario, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sostenuto e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto precedentemente previsto.

Art. 18 - Risoluzione del contratto

Fermo restando l'esercizio della facoltà di recesso di cui all'art. 109 del D.Lgs. 50/2016, l'Amministrazione di riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in danno alla Ditta aggiudicataria. In tal caso, l'Amministrazione incamera la cauzione con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti o subendi. Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, il contratto potrà essere risolto di diritto nelle seguenti ipotesi:

- a) verificarsi anche di uno solo dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
- b) perdita dei requisiti professionali previsti per l'aggiudicazione del servizio;

- c) carenza delle prescritte autorizzazioni previste dalla normativa che disciplina il servizio a cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi e costantemente adeguarsi ancorché non espressamente richiamate nel presente Capitolato;
- d) in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa per frode;
- e) cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- f) mancata osservanza delle norme relative ai limiti previsti per il sub appalto (**ammesso solo per i servizi di pulizia, trasporto e per i servizi informatici, vietato per i servizi di ristorazione**);
- g) per gravi violazioni agli obblighi retributivi, previdenziali, assistenziali, assicurativi e di sicurezza sul lavoro;
- h) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- i) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.;
- j) per gravi e reiterate violazioni di norme igienico – sanitarie ed inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati dall'ASL, NAS;
- k) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato, relative alle condizioni igieniche, alle caratteristiche merceologiche, alle norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
- l) nel caso di insufficienze, violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contrattuali che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio;
- m) per mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della L. 136/2010;
- n) per la mancata attivazione, entro la data di inizio del servizio della mensa scolastica, per propria colpa, del sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito e incasso di pagamenti dell'utenza.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente appaltante, in forma di lettera raccomandata A.R. o a mezzo posta elettronica certificata (PEC), di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Il Comune si riserva, inoltre, di disporre la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'Ente, nei seguenti casi:

- mancato inizio del servizio nel termine comunicato;
- sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- contegno abituale scorretto da parte del personale dell'appaltatore durante l'espletamento del servizio;
- reiterati e gravi inadempimenti nell'arco della vigenza contrattuale;
- per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi sopra previsti l'infrazione è contestata all'aggiudicatario con lettera raccomandata A.R. o a mezzo posta elettronica certificata (PEC), con assegnazione allo stesso di un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) per la presentazione di eventuali repliche.

In caso di risoluzione del contratto la Ditta incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dall'Ente appaltante, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori, ed è tenuta, nel rispetto degli obblighi contrattuali, a garantire la prosecuzione del contratto fino al subentro del nuovo gestore, ferma restando la facoltà dell'Ente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio imputando all'appaltatore le eventuali spese sostenute per garantire il servizio.

Alla Ditta sarà dovuto soltanto il corrispettivo contrattuale spettante per le prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e le spese sostenute. L'aggiudicatario riconosce al Comune il diritto di esperire azioni per il risarcimento dei danni causati dall'anticipata e forzata risoluzione del contratto.

Ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs. 50/2016, l'Amministrazione, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 del citato D.Lgs 50/2016, ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento dei lavori, servizi o forniture. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta. Inoltre ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, oppure al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio oppure qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte le esigenze del contratto per gravi motivi, all'Amministrazione comunale è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto con un preavviso da comunicarsi alla Ditta appaltatrice con lettera Raccomandata A/R o a mezzo posta elettronica certificata (PEC) almeno 90 (novanta) giorni prima.

Dalla data di efficacia del recesso, la Ditta aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente. In caso di recesso la Ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

È attribuita alla Ditta esecutrice del contratto la facoltà di recedere dal contratto per giusta causa. Il recesso dovrà comunque essere esercitato in modo da evitare ogni pregiudizio all'Ente appaltante e comunque con un preavviso minimo di 120 (centoventi) giorni consecutivi.

Art. 19 - Fallimento dell'affidatario, morte del titolare

L'affidatario si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa.

In caso di fallimento dell'affidatario, l'Amministrazione provvederà senz'altro alla revoca del contratto.

In caso di morte del titolare di Ditta individuale, l'Amministrazione avrà facoltà di scelta tra la continuazione del rapporto con eredi ed aventi causa, oppure il recesso del contratto.

Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, si applica la disciplina dell'art. 48, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Art. 20 - Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla normativa vigente in materia di contratti.

Art. 21 - Foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine all'interpretazione del contratto o del Capitolato e la corretta esecuzione delle disposizioni contrattuali sarà competente il Foro di Venezia. È esclusa qualsiasi forma di arbitrato.

Art. 22 --Cessione d'azienda e subappalto

Per la cessione di azienda e il subappalto si rimanda a quanto previsto dagli artt. 105 e 106 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 23 – Stipulazione del contratto e spese contrattuali

Essendo il servizio di ristorazione scolastica un servizio essenziale, di interesse pubblico, l'Amministrazione procedente si riserva la facoltà di procedere all'affidamento del servizio in pendenza della stipula del relativo contratto.

Dopo l'aggiudicazione definitiva e dopo la comunicazione ai controinteressati del relativo provvedimento che deve avvenire nel termine di 5 (cinque) giorni, la Ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

- garanzia definitiva come previsto all'art. 14;
- polizza assicurativa di cui all'art. 13;
- eventuale aggiornamento in coordinamento con la stazione appaltante del Documento Unico di valutazione dei rischi relativi alle interferenze (DUVRI) ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008;
- dichiarazione di nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e indicazione degli addetti al Primo Soccorso e Antincendio;
- ricevuta del deposito delle spese di contratto, registro e bollo.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, quantificabili in € 2.669,00.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta nei termini assegnati o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria. In tale caso l'Ente si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 24 Normativa antimafia e protocollo di legalità finalizzato alla prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture

L'affidamento dei servizi oggetto del presente Capitolato resta subordinato al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento al **Decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159** e s.m.i. La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

Al presente appalto si applicano le clausole pattizie di cui al **"Protocollo di legalità", sottoscritto in data 7 settembre 2015 tra la Regione Veneto, le Prefetture, l'UPI Veneto, l'ANCI Veneto**, cui il Comune di Cavallino-Treporti ha aderito con Deliberazione di Giunta Comunale n. 155/2017. L'impresa aggiudicataria si impegna a riferire tempestivamente alla stazione appaltante ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione del servizio nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo verrà assunto dalle imprese subappaltatrici e da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione del servizio. Si specifica che il suddetto obbligo (che non è in ogni caso sostitutivo dell'obbligo di denuncia all'Autorità giudiziaria dei fatti attraverso i quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva ed ogni altra forma di illecita interferenza) sarà recepito nel contratto d'appalto.

Art. 25 -Trattamento dei dati personali

25.1. La Ditta, per quanto concerne il trattamento dei dati personali, identificativi, particolari degli utenti o di terzi in genere, dei quali dovesse venire a conoscenza nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, dovrà uniformarsi a quanto previsto dalla vigente normativa europea e nazionale in materia di dati personali (Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati).

25.2. Il Comune di Cavallino-Treporti è titolare del trattamento di tutti i dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, dati che saranno affidati all'appaltatore per l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato.

25.3. L'appaltatore è in ogni caso responsabile del trattamento di tutti i dati personali di cui venga in qualunque modo a conoscenza nell'espletamento del servizio.

25.4. L'appaltatore procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dal Comune e, comunque, in modo che ne sia garantita la sicurezza. A tale ultimo fine farà riferimento alle misure di sicurezza prescritte dalla normativa citata al comma 1 del presente articolo, puntualmente trasfuse e adattate alla propria organizzazione aziendale. In particolare l'appaltatore:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato;
- non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare);
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare), né diffondere dati in suo possesso, né conservarli alla scadenza del contratto di appalto;
- dovrà designare i propri incaricati al trattamento dei dati, riferendone i nominativi al Responsabile del trattamento dati del Servizio Scuola dell'Ente.
- l'aggiudicatario avrà l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. L'obbligo sussiste anche relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del contratto.

L'aggiudicatario sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto l'eventuale contratto, fermo restando che l'aggiudicatario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune di Cavallino-Treporti. L'aggiudicatario potrà citare i termini essenziali del presente Capitolato, nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione dell'aggiudicatario stesso a gare ed appalti.

Il trattamento di dati dovrà essere limitato ai seguenti dati e finalità:

- nome, cognome, età, scuola degli alunni;
- nome, cognome, numero telefono dei genitori;
- condizioni di salute tali da richiedere l'attivazione di diete speciali;

- convinzioni religiose e/o filosofiche tali da richiedere l'attivazione di diete speciali.

TITOLO II

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

Art. 26 - Prestazioni principali per la gestione completa del servizio mensa

26.1. Il concessionario deve garantire lo svolgimento delle seguenti prestazioni minimali:

- a) registrazione giornaliera delle presenze, comunicate con sistema informatizzato, per la definizione e la prenotazione dei pasti necessari e per l'addebito dei pagamenti con i sistemi informatici descritti più oltre in Capitolato;
- b) fornitura generi alimentari nel rispetto del presente Capitolato e di quanto offerto in sede di gara;
- c) gestione dispensa (ordinativi delle materie prime, controllo consegne, eliminazione prodotti in scadenza);

d) preparazione dei pasti nel Centro Cottura comunale o, eccezionalmente, nel Centro Cottura di riserva (o di emergenza), indicato in sede di offerta, nel rispetto della qualità delle materie prime offerte in sede di gara, con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito "legame fresco caldo" tale sistema non prevede interruzione di processo tra la cottura e la distribuzione dei pasti: le derrate crude sono preparate, cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi, dal momento della cottura a quello del consumo, scenda sotto i 65° C per i piatti caldi e non superi i 10° C per i piatti freddi. È ammesso il ricorso ad altri tipi di legame per preparazioni la cui lavorazione in loco appaia particolarmente laboriosa (es. paste lievitate, gnocchi, polpette di ceci/legumi...) secondo le schede tecniche che saranno state presentate in sede di gara. I pasti dovranno essere eseguiti a regola d'arte, nel pieno rispetto delle *"Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica"* della Regione Veneto, anno 2017. La Ditta utilizzerà derrate alimentari conformi alle caratteristiche merceologiche specificate nell'allegato 4 "Aspetti merceologici delle derrate alimentari" e nell'allegato 2 "Menù" ai quali potranno essere apportate variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale o dall'Autorità Sanitaria, in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico o di necessità individuali, legate ad esempio a diete speciali (per patologie alimentari, motivi etici o religiosi). Tali variazioni non dovranno comportare rettifiche al prezzo dei pasti. La Ditta dovrà, inoltre, fornire formaggio Parmigiano Reggiano (sostituito da Grana Padano grattugiato solo se concordato con l'Amministrazione), olio extravergine di oliva DOP, aceto di mele "bio", limone in abbinamento al pesce, sale da cucina iodato per il servizio presso le mense scolastiche.

Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro Cottura devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, 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), esclusivamente per le seguenti preparazioni: arrosti, brasati di carne bovina, ragù, polpette, budini.

I pasti dovranno essere preparati e somministrati in giornata. In particolare i primi dovranno essere somministrati preservando il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle preparazioni proposte;

e) trasporto del pasto confezionato ai singoli plessi scolastici nel rispetto di quanto segue (si veda nel dettaglio l'art. 28 del Capitolato) e in caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, la Ditta deve provvedere, tassativamente entro 20 minuti dalla segnalazione telefonica, ad integrare il numero dei pasti;

f) predisposizione dei carrelli per la distribuzione dei pasti nelle sale mensa:

- 1) porzionatura e predisposizione carrello: il carrello è predisposto con portate multiporzione appositamente preparate secondo il numero di pasti ordinati; il secondo piatto (carne, pesce) deve poter essere servito, possibilmente, in porzione integra, il cui peso rispetti la grammatura stabilita;
- 2) trasporto carrello ai refettori (scuole primarie) o alle varie sezioni (scuole dell'infanzia);
- 3) somministrazione/scodellamento (scuole primarie) della singola porzione: generalmente dal terzo anno di scuola primaria e oltre, può essere adottato il metodo self-service, ferma restando la possibilità di effettuare il servizio ai tavoli se la realtà dell'utenza o situazioni particolari lo rendessero più opportuno (lo scodellamento al tavolo è comunque da adottare in caso di somministrazione di minestre o liquidi caldi, e sempre per i bimbi più piccoli); la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni, salvo eccezioni segnalate dall'insegnante responsabile; la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti, salvo quando si tratti di minestre calde.

Il tempo di distribuzione sarà di circa 35/40 minuti, per una durata complessiva del pasto di circa un'ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole scuole, classi e utenti.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo, rilevare le temperature come previsto dal D. Lgs. 193/2007 e verificare la conformità dei cibi alle ordinazioni;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pasti a cotto e/o a crudo;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare per la distribuzione utensili adeguati;
- somministrare il secondo piatto solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'autorità scolastica e il Comune;
- Solo per documentate esigenze tecniche, potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso (senza costi aggiuntivi per il Comune). In tal caso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2005 o equivalenti nonché le dichiarazioni di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del REG CE 1935/2004. In tal caso, la Ditta dovrà fornire apposite certificazioni che attestino la conformità del prodotto a tale norma.

g) apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra, con le seguenti precisazioni:

- in tutte le scuole l'apparecchiatura è normalmente effettuata con tovagliette e tovaglioli usa e getta;
- ogni locale mensa, al momento della distribuzione, deve sempre disporre di apposito rotolo di carta assorbente biodegradabile e compostabile e di un attrezzo "taglia mele" a spicchi manuale che dovrà necessariamente essere acquistato, per tutti i refettori, dalla Ditta aggiudicataria;

- il pane, servito in appositi cestini, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- su richiesta della singola scuola, la verdura potrà essere servita ad inizio pasto;
- l'apparecchiatura è sempre completata dalla presenza sui tavoli delle caraffe già riempite d'acqua; durante i pasti, il personale della Ditta provvede, al bisogno, a nuovo riempimento.

Per l'apparecchiatura si richiede l'utilizzo, fermo restando quanto dettagliatamente previsto dall' art. 37 del Capitolato (**solo nel caso in cui fosse necessario reintegrare o implementare la dotazione già esistente, su richiesta dell' Amministrazione comunale**):

- piatti in melamina, integri, non scheggiati e senza fessure, crepe o graffi; le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza;
- bicchieri e caraffe l'acqua in materiale infrangibile, integri, non graffiati, non scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie; le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza;
- posateria in acciaio inox, delle dimensioni adatte al tipo di utenza;

h) lavaggio stoviglie, pulizia e riordino (si veda nel dettaglio l'art. 36 del Capitolato) :

- prima e dopo il pranzo: pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli, oltre al disbrigo, la predisposizione dei tavoli e il riassetto, necessari soprattutto nelle sezioni della scuola dell'infanzia;
- quotidianamente: rigoverno della stoviglieria usata, lavaggio stoviglie, e pulizia completa dei locali di ciascun refettorio, dispensa e del Centro Cottura;

- settimanalmente: sanificazione e disincrostazione di ogni lavastoviglie;
- a inizio e fine anno scolastico e durante le vacanze di natale e di Pasqua: pulizie a fondo del Centro Cottura, dei singoli refettori, delle dispense e degli arredi delle sale mensa;

i) fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie suddette, (compreso il detersivo e il brillantante per i lavastoviglie), tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), preferibilmente a marchio Ecolabel U.E.; di essi dovrà essere presentata scheda tecnica e di sicurezza;

j) in riferimento alle sole scuole dell'infanzia statali, l'affidatario è tenuto a sbucciare e a preparare adeguatamente la frutta per il consumo dei bambini.

26.2. L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio di mensa scolastica.

Art. 27 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole dotate di personale scolastico sufficiente ad effettuare il servizio di scodellamento e lavaggio delle stoviglie

27.1. Si precisa che nella scuola dell'infanzia comunale non dovranno essere svolte le seguenti funzioni (mentre sono confermate tutte le altre):

- a) somministrazione pasti;
- b) apparecchiatura, sparecchiatura, riempimento caraffe, ritiro piatti tra le portate, riassetto e pulizia seggiole e tavoli;
- c) lavaggio stoviglie.

In ogni caso la Ditta, anche se non dovrà effettuare con il proprio personale la somministrazione dei pasti, l'apparecchiatura e il lavaggio delle stoviglie, **dovrà mettere a disposizione del personale scolastico ausiliario:**

- 1) una dotazione di generi per il condimento delle verdure, composta da: olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale fino iodato, limone;
- 2) tovagliette usa e getta , rotoli di carta assorbente, attrezzo "taglia mele" a spicchi manuale per ogni locale mensa;

- 3) fornitura e/o reintegro su richiesta dell'Amministrazione, di piatti in melamina, non scheggiati e senza fessure, crepe o graffi, bicchieri e caraffe per l'acqua in materiale infrangibile, integri, non graffiati, non scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie;
 - 4) posateria in acciaio inox, delle dimensioni adatte al tipo di utenza, mestoli, pinze, forchettoni, termometri per la misurazione della temperatura dei cibi ecc.;
 - 5) la manutenzione ordinaria e straordinaria e l'eventuale sostituzione, se necessaria, delle macchine lavastoviglie in dotazione;
 - 6) fornitura divise, copricapi e dispositivi di protezione individuale;
 - 7) l'acquisto dei prodotti necessari al funzionamento delle lavastoviglie (detersivo e brillantante);
- Inoltre, il concessionario dovrà, su richiesta dell'Amministrazione comunale, organizzare a proprie spese l'attività di formazione obbligatoria, ai sensi di quanto previsto dalla normativa regionale, anche per il personale ausiliario delle scuole, oltre che i corsi di formazione specificati nel presente Capitolato e in sede di offerta.

Nel caso l'Amministrazione ritenga, invece, necessario richiedere lo svolgimento di tutte le funzioni descritte al punto 26.1., ad esempio per carenza di sufficiente personale ausiliario scolastico, anche per un periodo limitato nell'anno (ad esempio per malattia del personale ausiliario scolastico) l'affidatario, per i pasti ivi consumati, svolgerà tali servizi (compreso il lavaggio delle stoviglie) e applicherà il prezzo riferito al servizio in concessione di cui all' art. 26, per tutte le giornate di servizio nel quale il concessionario svolge per intero il servizio della mensa scolastica.

Art. 28 Modalità e tempi di trasporto e consegna pasti

Alla Ditta spetta trasportare i pasti prodotti dal centro di cottura sotto il suo controllo ai plessi di distribuzione individuati dal presente Capitolato:

- Per l'esecuzione del servizio, la Ditta deve mettere a disposizione automezzi sufficienti (per numero e capacità di carico) ed il personale da impiegare per il servizio stesso da consentire che le consegne avvengano nell'arco di mezz'ora al massimo, a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura.
- La Ditta deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale adeguatamente idonei per il trasporto di alimenti quali: veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici e/o vetture ibride. Inoltre il vano di stoccaggio dei contenitori coibentati deve essere internamente rivestito con pianale in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o di materiale liscio facilmente lavabile. Altresì il vano di stoccaggio dei contenitori coibentati deve essere opportunamente coibentato.
- I mezzi messi a disposizione dalla Ditta devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione nonché registrati ai sensi del D.Lgs. 193/2007.
- In ogni caso i pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi i 25 minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo (es. orario inizio distribuzione previsto per le ore 12.00 comporta che i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 11.35).
- La consegna dei pasti regolata dai tempi indicati ha lo scopo di ottimizzare una produzione e un consumo dei pasti in modo che il tempo trascorso tra l'ultimazione dei pasti e il consumo sia il più breve possibile, onde favorire gli aspetti organolettici e nutrizionali delle pietanze.
- Quotidianamente la Ditta emetterà documenti di trasporto, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione del plesso di distribuzione di consegna, l'ora di consegna ed il numero dei pasti forniti. I documenti prodotti saranno sottoscritti dal personale addetto al ricevimento del pasto.

- È fatto obbligo alla Ditta di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. A tal proposito dovrà essere impiegato un registro sanificazioni.
- La Ditta deve elaborare un piano di trasporto relativo alla consegna dei pasti; tale piano sarà consegnato all'Amministrazione Comunale e sarà redatto in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza a partire dalla fase del confezionamento dei pasti, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.
- In particolare, per le consegne dei pasti veicolati, la Ditta deve dotarsi di appositi automezzi adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65,0° C per il legume caldo e non superiore a + 10,0° C per il legume freddo (temperatura che deve essere rilevata e monitorata per scritto all'arrivo dei pasti).
- Il trasporto dei pasti va effettuato in idonei contenitori gastronomici in acciaio inox, diversificati in rapporto al contenuto (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza, per i contorni), in perfette condizioni di manutenzione e pulizia, con chiusura ermetica. Detti contenitori andranno inseriti a loro volta in idonei contenitori termici onde consentire, fino alla somministrazione dei pasti, il mantenimento della temperatura per i pasti caldi ad un livello non inferiore a 65,0° C e per quelli da consumare freddi ad una temperatura non superiore a + 10,0° C.
- Per il legume freddo dovranno essere utilizzati contenitori provvisti di piastra refrigerante.
- Per il pane e la frutta dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.
- I contenitori termici non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e devono essere chiusi e sigillati in modo tale da assicurare, durante il trasporto, la salvaguardia delle derrate da possibili manomissioni e dal contatto con agenti inquinanti.
- I pasti previsti per diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzione termosigillate e contrassegnati con la destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui sono destinati e la tipologia della dieta. In questo caso i contenitori coibentati impiegati dovranno essere attivi a garanzia delle temperature igieniche sopra citate.
- La Ditta deve dotare il Centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti.
- La Ditta deve dotarsi di un termometro ad infrarossi (uno da utilizzarsi a rotazione nei plessi di distribuzione per misurare la temperatura delle diete speciali).
- La Ditta nei locali di distribuzione scolastica, dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi integrando tutte le attrezzature necessarie per il mantenimento delle temperature in modo efficiente.
- La Ditta deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.
- Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale presente nelle sedi scolastiche.
- Gli orari definitivi di consegna dei pasti e di inizio della somministrazione degli stessi saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente alla Ditta esecutrice del contratto.
- Per quanto riguarda la tempistica tra fine cottura e consegna dei pasti si fa riferimento a quanto specificato nelle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica del Veneto. Agosto 2017.
- Queste indicazioni vanno seguite anche in caso di più turni di somministrazione.

- Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Art. 29 - Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza

La Stazione Concedente affida all'Impresa l'acquisto, la realizzazione, la gestione di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, prenotazione, addebito e riscossione delle quote dei pasti, da attivarsi entro l'inizio del servizio della mensa scolastica.

I processi che il sistema dovrà gestire completamente sono i seguenti:

- registrazione anagrafica utenti e adulti responsabili del pagamento;
- acquisizione giornaliera delle prenotazioni dei pasti con sistema informatizzato. Tutte le prenotazioni dovranno essere inserite nel sistema informatico entro le ore 9.00. Il Sistema Software traduce questi dati su carta in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo rendendoli disponibili al Centro Cottura e per i successivi controlli sui pagamenti delle tariffe previste;
- gestione completa dei pagamenti in modalità anticipata (pre-pagato) e delle ricariche attraverso punti di ricarica sparsi sul territorio. La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza, sia attraverso la comodità e la numerosità dei punti di ricarica, che attraverso la possibilità di effettuare il pagamento con l'uso di più canali e metodi di pagamento automatici, da dettagliare in fase di progetto (RID, MAV; Bonifico Bancario, ecc.);
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza, garantite dal possesso di certificazione ISO 27001. Per assicurare la massima affidabilità e continuità di servizio, anche la società produttrice del software, che dovrà essere esplicitamente indicata nella descrizione del progetto, dovrà possedere la certificazione ISO 9001 e ISO 27001;
- gestione completa delle comunicazioni con i genitori, compresi i solleciti di pagamento, oltre che con documenti cartacei anche con sistema WEB based. Tale sistema dovrà essere accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune.

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

Con questo sistema informatizzato la Stazione Concedente intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci ed automatiche le procedure per il pagamento dei pasti;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando, altresì, l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- garantire la sicurezza del pagamento dei pasti;
- tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e reddituali.

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti, costituisce pertanto un'irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di refezione scolastica.

L'Impresa dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), con particolare attenzione ai dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

Sarà cura dell'Impresa introitare direttamente i versamenti effettuati dall'utenza. L'utenza dovrà provvedere al pagamento anticipato del servizio effettuando l'acquisto del credito necessario presso gli esercizi che l'Impresa provvederà a convenzionare o attraverso le altre modalità indicate.

A tal fine l'Impresa dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti di servizio con gli esercenti addetti alla vendita dei buoni virtuali. Saranno totalmente a carico dell'Impresa gli eventuali costi derivanti dall'esercizio della convenzione.

L'informazione circa il credito acquistato dall'utenza dovrà essere visibile sul profilo dell'utente, e concorrere ad aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato, sempre quotidianamente, all'atto della prenotazione del pasto.

Sarà possibile cancellare una prenotazione entro le ore 9.00 senza che nulla venga addebitato all'utente. Dopo tale termine, sarà possibile restituire il costo del pasto all'utente che non abbia usufruito del servizio solo dietro autorizzazione della Stazione Concedente ed in presenza di conferma scritta da parte del personale scolastico.

Mensilmente, la Ditta provvederà a comunicare alla Stazione Concedente il numero di pasti addebitati all'utenza suddivisi nelle diverse fasce tariffarie applicate; **l'Amministrazione Comunale provvederà a liquidare la sola integrazione al prezzo pieno del pasto per i soli pasti effettivamente addebitati/consumati, fermo restando quanto previsto dall' art. 5 del Capitolato.**

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dall'Impresa, e sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito) solo a fronte di idonea documentazione fornita dalla scuola.

In tal caso il pasto/i erroneamente addebitato/i, verrà/verranno riaccreditato/i alla famiglia e al Comune.

L'Impresa dovrà effettuare solleciti (anche attraverso SMS e raccomandate A/R), verso l'utenza inadempiente nei tempi e con le modalità che verranno concordate con l'Amministrazione Comunale, ma sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia.

In caso di perdurante inadempienza e quando il credito sia superiore all'equivalente di 20 (venti) pasti, l'Impresa potrà attivare tutte le procedure legali per il recupero del credito, salvo che per i "casi sociali" per il quali l'Amministrazione si farà carico di saldare i relativi debiti, anche a tutela dei diritti dei minori.

Del sistema sopradescritto restano in carico alla Stazione Concedente le seguenti fasi:

- l'elenco degli iscritti ad ogni anno scolastico suddivisi per plesso e classe;
- l'indicazione numerica/nominativa del personale scolastico avente diritto al pasto gratuito;
- la verifica ed il controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema attraverso indagine a campione dei dati trasmessi;
- la definizione delle tariffe e la comunicazione di eventuali esenzioni totali o parziali.

Compete all'Impresa Aggiudicataria:

- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;
- il quotidiano inserimento delle prenotazioni, sulla base del foglio presenze, nel sistema informatico, entro le ore 10.00,
- l'installazione di un PC presso il Centro Cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via web sull'applicativo;

- lo storno delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10,00 con aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- la gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza. A tal fine l'Impresa dovrà comunicare alla Stazione Concedente, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato della gestione degli stessi ed i recapiti telefonici a cui gli utenti potranno rivolgersi per eventuali reclami e/o segnalazioni connessi alla gestione del servizio in questione;
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la convenzione con gli esercizi in essere per la vendita dei crediti all'utenza, con le eventuali spese per il servizio fornito;
- l'incasso delle ricariche;
- la gestione ed il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti da comunicare mensilmente alla Stazione Concedente;
- la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti;
- l'emissione e la spedizione almeno due volte l'anno di un estratto conto completo a tutta l'utenza o la possibilità di accedervi telematicamente;
- l'accesso, almeno in visualizzazione, delle schede utente al personale dell'Ufficio scuola del Comune per gli adempimenti di competenza;
- i canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza e altri costi per tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software.

L'Impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura esclusivamente sulla base dei pasti inseriti nel sistema informatizzato.

Alla scadenza del contratto l'Impresa Aggiudicataria dovrà consegnare all'Amministrazione la banca dati completa e documentata.

TITOLO III

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN APPALTO

Art. 30 - Organizzazione e gestione del servizio in appalto (Asilo Nido)

30.1. L'affidataria dovrà garantire la gestione della preparazione e produzione dei pasti per gli utenti e per il personale comunale dell'Asilo Nido.

È quindi compito della Ditta assicurare:

- a) verso le ore 10.00: spuntino per i bambini;
- b) fra le ore 11.30 (per i lattanti) e le 12.00 (bimbi 16/36 mesi): pranzo per i bambini;
- c) in orario variabile, indicativamente compreso tra le 12.00 e le 12.30: pranzo per gli educatori (a turno);
- d) verso le ore 15,00: la merenda pomeridiana.

Tali orari potranno essere variati in funzione dell'organizzazione delle attività.

L'Asilo Nido (aperto da settembre a luglio di ogni anno) raccoglie 35 bambini dai 6 mesi ai 3 anni di età, (di cui una decina sotto i 12 mesi, a inizio anno), mentre gli adulti aventi diritto al pasto sono gli educatori (n. 8) e il personale ausiliario (n. 3).

Tutte le operazioni inerenti la produzione giornaliera dei pasti devono essere eseguite nella cucina interna all'Asilo Nido.

Il servizio di cucina sarà svolto dalla Ditta in stretta relazione con il personale educativo ed ausiliario della scuola, dipendente dell'Amministrazione comunale: la Ditta provvederà alla preparazione e produzione dei pasti che saranno distribuiti dal personale dell'Asilo Nido.

30.2. La Ditta provvede ad acquisire tutte le materie prime necessarie alla preparazione dei pasti e delle merende.

Per quanto riguarda le caratteristiche degli alimenti, si richiamano i successivi art. 31 e allegati del Capitolato, salvo per i prodotti di seguito elencati, specificamente richiesti per l'utenza dell'Asilo Nido:

A) BIOLOGICI:

Cereali e derivati: pasta, pane e biscotti.

Verdura fresca: carote, cavolfiori, finocchio, zucchine, zucche, patate, pomodori, tutti gli ortaggi a foglia, cipolle, basilico.

Frutta fresca: mele, pere, tutti gli agrumi, kiwi, pesche, fragole, prugne.

Latte e derivati: latte intero, yogurt intero e alla frutta, ricotta, mozzarella.

Verdura e legumi surgelati: spinaci, fagiolini, zucchine, minestrone di verdura, fagioli, bietole, piselli, patate novelle non prefritte.

Conserve: passata, polpa e pelati di pomodoro.

Condimenti: olio extravergine di oliva, burro.

Altri prodotti: uova pastorizzate.

B) DOC - DOP – IGP:

Prosciutto cotto senza lattosio e senza polifosfati.

C) ALIMENTI SPECIALI PER LA PRIMA INFANZIA:

Latte di proseguimento, farine speciali (riso, tapioca, orzo, ...), pastine micron, omogeneizzati di carne/frutta/pesce/formaggio, liofilizzati.

30.3. È richiesta l'acqua naturale oligominerale, confezionata in bottiglia di vetro, con un residuo fisso a 180°C inferiore ai 200 mg/litro ed una concentrazione di nitrati possibilmente assente od inferiore a 5 mg/l, per i lattanti e per preparazioni o diete che ne richiedano l'utilizzo specifico.

30.4. La Ditta provvederà a fornire, oltre a prodotti/attrezzature per assicurare la pulizia e l'igienizzazione ordinaria e straordinaria dei locali cucina-dispensa, ogni altro attrezzo, elettrodomestico, accessorio, stoviglia e quant'altro necessario, a integrazione o in sostituzione della dotazione dell'Asilo Nido.

30.5. Per quanto attiene la gestione del servizio si rimanda ai precedente art. 26 salvo per quanto attiene le seguenti funzioni che non rientrano tra i compiti della Ditta aggiudicataria:

- la somministrazione dei pasti e delle merende agli utenti;
- il disbrigo, l'apparecchiatura/sparecchiatura;
- la pulizia di seggiole e tavoli (delle sezioni);
- il lavaggio e stiro di biancheria e tovagliato;
- il riempimento delle caraffe.

È invece a cura della Ditta (cuoco) l'acquisizione delle presenze effettive giornaliere di bambini e adulti per la preparazione dei corrispondenti pasti, merende pomeridiane, che riporterà l'eventuale dieta speciale per lattanti che preveda l'utilizzo di alimenti specifici come latte di proseguimento, omogeneizzato, pastina micron, ecc.). È ovviamente escluso ogni riferimento connesso all'incasso diretto dall'utenza delle rette, anche con uso della tecnologia informatica, perché non congruente.

30.6 Per quanto non previsto nel presente Capitolato si fa riferimento a quanto previsto nelle *“Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica della Regione Veneto, anno 2017”*

TITOLO IV

NORME GENERALI E COMUNI A ENTRAMBI I SERVIZI

Art. 31 – Derrate alimentari e materiali di consumo

Le derrate alimentari vengono fornite dalla Ditta secondo le caratteristiche merceologiche riportate nell'allegato 4 "Aspetti merceologici delle derrate alimentari" al presente Capitolato.

I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere conformi a quanto prescritto nell'allegato 4 del presente Capitolato e, per quanto non previsto, nel rispetto delle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica" della Regione Veneto, anno 2017.

La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che pertanto dovranno essere di "qualità superiore", in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

La Ditta dovrà in generale preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative (con minor utilizzo possibile di additivi o assenza di sostanze indesiderabili), **i prodotti provenienti da agricoltura biologica** in conformità al Regolamento CE 834/2007, Regolamento CE n. 889/2008, Regolamento CE n. 1235/2008, D.M. 27.11.2009 n. 18354, **i prodotti di provenienza nazionale e regionale, chilometro zero/filiera corta** (L.R. 25 luglio 2008 n. 7 modificata dalla legge regionale 3/2010), **i prodotti DOP** (denominazione di origine protetta) **e IGP** (indicazione geografica protetta), **STG** (specialità tradizionali garantite) provenienti da fornitori operanti all'interno del regime di controllo previsto dai Regolamenti CE n. 1898/2006 della Commissione del 14.12.2006 di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del 20.03.2006) **ed i prodotti non derivanti da O.G.M.** o che non contengano O.G.M. (Legge Regionale del Veneto n. 6 del 01.03.2002).

Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione.

Dovranno altresì rispettare i criteri di sostenibilità ambientale minimi di cui al D.M. del 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ad oggetto "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni". (GU n. 220 del 21-9-2011).

Le specifiche tecniche di base, previste dall'allegato tecnico del più sopra citato regolamento, e di seguito riportate nel presente Capitolato, dovranno essere obbligatoriamente rispettate, salvo le migliorie che verranno specificate nell'offerta tecnica e salvo quant'altro previsto negli artt. 30, 31 e 32, del presente Capitolato speciale.

Produzione degli alimenti e delle bevande

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- **per almeno il 40%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N.

1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità della frutta e verdura.

Carne. Deve provenire:

- **per almeno il 15%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e - **per almeno il 25%** in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce. Deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

In tutte le scuole viene normalmente consumata l'acqua dell'acquedotto comunale, pertanto la Ditta dovrà fornire ogni tavolo di caraffe infrangibili nelle dimensioni adatte alla manipolazione da parte dei bambini.

Nel caso di emergenza in cui risulti inopportuno o impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, la Ditta dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia di plastica da 1,5/2 l, senza alcun onere aggiuntivo.

Fanno eccezione anche le preparazioni quotidiane per i lattanti accolti all'Asilo Nido Girotondo (si rinvia al precedente art. 30).

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

I seguenti prodotti dovranno essere esclusivamente di origine biologica, rispondendo a quanto indicato nel Reg. (CE) N. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni e nel Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009: pasta secca, riso, pomodori pelati e

polpa di pomodoro, mele, arance, patate, pomodori freschi, finocchi, fagioli secchi per minestre, ovo prodotti pastorizzati, uova in guscio, mozzarella, ricotta, stracchino, yogurt, latte UHT, burro, aceto di mele, confettura, gnocchi di patate freschi o surgelati, pasta per lasagne surgelata, fagiolini surgelati, piselli surgelati, spinaci surgelati, carote a rondelle surgelate e preparato per minestrone surgelato.

Nella gestione del servizio la Ditta dovrà utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- a) UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- b) UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
- c) UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- d) UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- e) UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- f) UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Art. 32 – Composizione del menù, grammature e tabelle merceologiche

I menu proposti devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'Allegato 2 "Menù". I menù sono articolati in un menù invernale ed uno estivo. I menù debbono essere elaborati secondo le *"Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica"* della Regione Veneto, anno 2017 ispirati al modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es: pasta, riso, ecc.) di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva alternando i secondi piatti e incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche.

Il menù in allegato rispetta le frequenze indicate dalle linee Guida e devono essere personalizzati, in accordo con l'Amministrazione Comunale, specificando il piatto proposto (es. "primo piatto asciutto" sostituito con "pasta all'ortolana") e realizzati nel rispetto delle indicazioni presenti nell'allegato 3 "Note al menù, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura" al Capitolato d'Appalto e alle *"Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica"* della Regione Veneto, anno 2017 e garantendo la massima variabilità nelle varie proposte. La proposta di menù deve essere di tipo equilibrato partendo dal concetto in base al quale il fabbisogno nutrizionale ed energetico dei componenti è rivolto ad una collettività non omogenea, come quella scolastica, e quindi dev'essere determinato in termini di valori medi di gruppo, nel rispetto dei riferimenti scientifici: LARN- IV Revisione del 2014 e Linee Guida per la popolazione italiana.

In seguito all'elaborazione in dettaglio dei menù nelle modalità sopra descritte gli stessi dovranno essere trasmessi all'ULSS competente per territorio per ottenerne la vidimazione.

I menu definitivi possono essere differenziati per:

- scuola dell'infanzia, scuola primaria e nido (il menù per utenti non scolastici può essere allineato a quello della scuola primaria garantendo le grammature per adulti nel rispetto dei LARN- IV Revisione del 2014 e Linee Guida per la popolazione italiana).
- Il menù per le scuole dell'infanzia, primarie e nido è così strutturato:
 - n. 1 primo piatto;
 - n. 1 secondo piatto;
 - n. 1 contorno (di cui n. 1 cotto e/o n. 1 crudo);
 - frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert o dolce da forno o gelato);
 - acqua naturale in caraffe utilizzando l'acqua potabile disponibile nelle scuole (indicativamente almeno una caraffa da un litro ogni 6 pasti);
 - pane.
- Come alternativa al pasto classico (primo + il secondo piatto e contorno), almeno una volta la settimana, può essere sostituito, solo in seguito a richiesta dell'Amministrazione, da un piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es. pizza, pasticcio di carne, pasta e fagioli, ecc.) come previsto dall'allegato 3 "Note al menù, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura" garantendo nella composizione degli stessi i riferimenti scientifici: LARN- IV Revisione del 2014 e Linee Guida per la popolazione italiana. Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da due verdure (una cruda e una cotta).

Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 5% sui pasti prenotati per rispondere alle eventuali necessità (possibili errori di conteggio o cadute accidentali delle porzioni ecc.), senza costi aggiuntivi per il Comune.

La Ditta si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo unitario convenuto, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, in occasione di particolari festività: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico e per n. 1 particolare festa scolastica.

Il Comune può chiedere alla Ditta, in sostituzione al pasto ordinario, pasto freddo o cestino da viaggio in particolari situazioni, emergenze o gite scolastiche.

La composizione del cestino, orientativamente, sarà: due panini, di cui uno con formaggio e uno con prosciutto cotto, un succo di frutta o una bevanda al tè, un pacchetto di biscotti monoporzione o un pacchetto di crackers, acqua minerale 500 ml, un frutto di stagione.

Le tabelle dietetiche, allegate al presente Capitolato (Allegato 3) sono suscettibili di variazione e di integrazione in relazione a stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte di organismi competenti (SIAN).

La Ditta è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Le tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dalla Ditta in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

All'inizio del servizio di ristorazione deve essere consegnata la tabella bromatologica e la ricetta relativa al menù concordato con l'Amministrazione.

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I

menù, oltre ad essere pubblicati dal Comune sul proprio sito istituzionale, deve essere esposto a cura e spese della Ditta nei locali mensa e nelle bacheche esterne alle scuole o in altro luogo concordato con le Istituzioni scolastiche idoneo a garantirne la visibilità ai genitori con le seguenti informazioni:

- menù vidimati dal SIAN competente e tabelle dietetiche;
- modalità di preparazione;
- indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati (per esempio per la “svizzera” ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non andrà indicato in modo generico “verdura cruda o cotta” ma andrà specificato se si tratta di zucchine o carote);
- indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011. Tali informazioni dovranno essere rese secondo le modalità di cui alla Circolare del Ministero della Salute n. 3674 del 06.02.2015 e potranno essere fornite anche su richiesta dell'utente ma risultare da idonea documentazione scritta;

La Ditta è tenuta a trasmettere al Comune, in via telematica, il nuovo menù con almeno 5 giorni di anticipo dalla data di entrata in vigore. La Ditta dovrà indicare nei menù l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati e/o di quarta gamma.

La Ditta aggiudicataria potrà apportare variazioni al menù previsto in seguito a mancata consegna di derrate o per altri fatti contingenti (dimostrabili) purché vengano segnalati all'Amministrazione comunale per l'approvazione.

Il menù potrà subire delle variazioni in relazione a indicazioni dell'Autorità Sanitaria Locale, ai manifestati gusti dell'utenza e anche allo scopo di evitare il noto problema dell'“assuefazione”, che porta spesso ad un rifiuto di pasti e di combinazioni inizialmente graditi. È anche previsto che il menù cambi a seguito del successo di iniziative di Educazione Alimentare a livello nazionale o locale, comprese quelle sostenute dallo stesso Ente.

È richiesta alla Ditta appaltatrice la disponibilità a sostituire prodotti alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici previsti in questo Capitolato, non venissero giudicati idonei sotto il profilo organolettico, su segnalazione dell'Amministrazione comunale, sentiti i suoi consulenti e il Comitato Mensa.

Art. 33 – Modalità preparazione e cottura pasti: indicazioni generali:

- Le produzioni e preparazioni alimentari devono avvenire nel rispetto delle “*Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica della Regione Veneto, anno 2017*”;

- Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto di vegetali a foglia, frutta, formaggi freschi, yogurt.
- Non ricongelare le materie prime scongelate.
- Non congelare il pane.
- Mantenere le temperature di mondatura degli ortaggi refrigerati e di lavorazione delle carni e del pesce al di sotto di 10°.
- Mantenere le temperature di preparazione e sistemazione su placche da forno degli alimenti crudi di origine animale (carne, pesce, polpette) al di sotto di 10°.
- Evitare la sovracottura, particolarmente di minestre, verdure, ecc.
- Privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti.

- Curare, nella cottura di cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile.
- Aggiungere i condimenti (esclusivamente olio extra vergine) unicamente a fine cottura utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche o sulle preparazioni da forno.
- Non sottoporre a frittura alcuna preparazione.
- Non utilizzare fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali base della preparazione delle vivande.
- Non utilizzare in nessun caso cibi preparati e non consumati il giorno precedente.
- La carne, se previsto dalla ricetta, dovrà essere macinata direttamente presso il Centro Cottura ed in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- La porzionatura di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Per la cottura di tutti i cibi devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro pirex. Ed è vietato l'utilizzo di pentole in alluminio.
- Nella cottura delle varie pietanze non devono essere usati vino o altri alcolici.

Preparazione dei primi piatti:

Nell'approntare il servizio la Ditta deve:

- produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto (anche diete speciali);
- 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;
- preparare il sugo con salsa a base di pomodori pelati con una base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri erbe aromatiche) evitando assolutamente l'impiego di zucchero come correttore di acidità;
- i primi piatti a base di pasta vengono consegnati alla scuola con il sugo separato; questo anche per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco;
- i passati di verdura devono essere cremosi ma non troppo densi;
- utilizzare la fecola di patate o l'amido di mais o di riso come unici agenti addensanti, comunque certificati per l'assenza di glutine.

Uova:

- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.

Verdure:

- Il purè deve essere cremoso e preparato con patate fresche.
- La verdura cotta e cruda deve essere, ove possibile, tagliata sottile e variata secondo le stagioni.
- In particolare carote, finocchi, capucci quando somministrati crudi, devono essere tagliati sottili.
- Utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti ecc.

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi di acqua.
- Tutte le preparazioni dei cibi devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a 0/+2°C);

Cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne, ragù per pasticcio, polpette, solo in caso di utilizzo di abbattitore di temperatura (abbattimento immediato dopo la cottura per raggiungere una temperatura di max.+10°C entro 2 h dal termine della cottura e di +4°C entro le successive 2h, segue conservazione a max.1/+4°C in contenitori coperti).

Art. 34 - Campionatura rappresentativa del pasto

La Ditta esecutrice del contratto è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (compresi i contorni), così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura e presso la cucina interna all'Asilo Nido Comunale.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco Responsabile della preparazione e conservati in congelatore a temperatura non superiore a -18°C per almeno 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

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

Art. 35 - Diete speciali

La Ditta dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali, individuate dalle *"Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica della Regione Veneto, anno 2017"* senza aggravii d'oneri per l'Amministrazione Comunale previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi; affetti da allergie). Analogamente la Ditta si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etico, religiose e culturali.

Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, la Ditta dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato, nonché nelle Linee Guida sopracitate;

In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e/o dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo la Ditta provvederà ad effettuare specifiche sessioni di formazione ed addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio anche al fine di ridurre a livelli accettabili le potenziali contaminazioni;

Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti e dovrà essere consegnata una documentazione chiara e completa che ne identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste dall'Amministrazione;

In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, la Ditta è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione ed assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con il Comune

tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.

La Ditta dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, a richiesta, una lista di tutti i pasti proposti, incluse le diete speciali, individuando, come previsto dal Reg. UE 1169/2011 gli allergeni presenti;

Dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù di transizione o "in bianco", in caso di indisposizione temporanea dell'utente (su richiesta del genitore o dietro presentazione di certificazione medica) fino ad un massimo del 5% dei pasti consegnati per plesso scolastico, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Inoltre:

- Nessuna variazione al menu potrà essere apportata, senza la specifica autorizzazione scritta del Comune;
- I pasti per le diete devono essere contenuti in vaschette monoporzione perfettamente sigillate, trasportati all'interno di contenitori coibentati attivi riportante le seguenti indicazioni: destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui è destinata e la tipologia della dieta; nonchè suddivisi in primo piatto, secondo piatto e contorno;
- Il menù e le diete speciali dovranno essere elaborati e visionati da dietista o figura equipollente;

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre modifiche nel tempo per valutate e motivate innovazioni. Si rinvia infine all'art. 25 per il trattamento dei dati sensibili degli utenti con dieta speciale. La Ditta è tenuta ad elaborare per ciascuna Scuola, un "quaderno" contenente le diete speciali in vigore nella Scuola stessa, con indicato il nome dell'utente, la problematiche di cui è affetto, i cibi che deve evitare e una copia del menù speciale che gli viene somministrato (contenente settimana, giorno e pietanza alternativa somministrata rispetto al menù standard). Tale "quaderno" deve essere tenuto presso ciascun refettorio, ove la scuola consuma il pasto e deve essere messo a disposizione di: insegnanti, incaricati dall'ente appaltante (dipendenti, Dietista, Comitato Mensa, genitori dell'interessato, ecc.) per gli opportuni controlli e verifiche.

Suddetto giornale deve essere costantemente aggiornato ad ogni modifica dei menù speciali, sia per le variazioni richieste dell'utente, sia per le variazioni apportate al menù standard.

Per motivi di privacy il giornale deve essere riposto in un armadio o cassetto chiuso a chiave e ne sarà Responsabile il personale della Ditta assegnato a ciascun Refettorio scolastico.

Le modalità di cui sopra dovranno essere rispettate, per i bambini con dieta speciale, anche nel caso di somministrazione delle eventuali merende mattutine o altre iniziative promosse a favore delle Scuole.

Per quanto non diversamente previsto dal presente articolo si fa riferimento alle *"Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica della Regione Veneto, anno 2017"*.

Art. 36 – Lavaggio, pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con proprio personale mezzi e prodotti, escluso il refettorio dell'Asilo Nido e della scuola dell'infanzia comunale.

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

In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, di tipo “ecologico”, adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere a basso impatto ambientale ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
- durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia;
- il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti;
- relativamente agli interventi di cui al presente articolo, la Ditta si renderà garante per tutte le operazioni attraverso controlli preoperativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente;
- la Ditta dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi e/o destinati agli operatori dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).
- I prodotti che verranno utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno rispondere alle normative nazionali e comunitarie in materia di composizione, tossicità ed inquinamento secondo quanto previsto, in particolare, dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 23/09/2011.
- La Ditta sarà tenuta a fornire prodotti con marchio di qualità ecologica dell'Unione (Ecolabel UE), assegnato in base ai criteri ecologici stabiliti dalla seguente normativa:
 - PER I PRODOTTI IN “TESSUTO-CARTA”: Decisione della Commissione 2009/568/CE del 9.7.2007, come modificata dalla Decisione 2013/295/UE del 17.6.2013 e dalla Decisione 2015/877/UE del 4.6.2015;
 - PER I PRODOTTI PER LA PULIZIA DI SUPERFICI DURE: Decisione della Commissione 2017/1217/UE del 23.6.2017;
 - PER I DETERSIVI PER LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALI O PROFESSIONALI: Decisione della Commissione 2017/1215/UE del 23.06.2017;

– PER I DETERSIVI PER PIATTI: Decisione della Commissione
2017/1214/UE del 23.06.2017.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta dovrà comunicare al Comune il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per le operazioni di manutenzione e pulizia, eventualmente accompagnati da depliant illustrativi e schede tecniche, in lingua italiana.

Dovranno essere utilizzati mediante appositi nebulizzatori e/o dosatori per ottenere la concentrazione ottimale. **In particolare i detergenti e brillantanti usati per la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature non dovranno lasciare tracce, odori o residui.**

La Ditta, giornalmente, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle quotidiane accurate operazioni di pulizia: lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie; riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, e attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori compresi i banconi scaldavivande ed i carrelli termici se presenti; rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione. Periodicamente, inoltre, l'esecutore del contratto dovrà provvedere alla disinfestazione, deblattizzazione, derattizzazione dei locali e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio secondo un piano preventivo adottato e trasmesso alla Stazione concedente che obbligatoriamente sarà elaborato in seguito alla valutazione dei rischi che prevede l'applicazione di un piano di monitoraggio degli infestanti (insetti volanti, roditori, insetti striscianti, ecc.). Resta salvo quant'altro previsto dall' art. 26 del presente Capitolato con particolare riferimento alla periodicità delle pulizie straordinarie degli ambienti della mensa e delle lavastoviglie.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE/CE).

Art. 37 Dotazione obbligatoria in ciascun refettorio e nell'Asilo Nido

Per ciascun refettorio e per l'Asilo Nido la Ditta dovrà provvedere alla fornitura di

- tovagliette e tovaglioli di carta;
- caraffe in plastica resistente infrangibile e resistente ai graffi, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni a integrazione del materiale presente qualora necessario;
- contenitori per la frutta ed il pane igienicamente idonei, ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- utensili necessari alla somministrazione in acciaio inox (spatole, pinze, mestoli, attrezzo "taglia mele" a spicchi manuale) ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine, aceto di mele, sale fino iodato, limone).

L'eventuale fornitura di stoviglie e le posate a perdere, ai sensi del D.M. 21.3.1973 e s.m.i. dovrà prevedere materiale ecologico biodegradabile e compostabile certificato, le posate e le stoviglie non dovranno spezzarsi né piegarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare le pietanze, frutta inclusa.

I tovaglioli dovranno essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo dim. 33x33 cm., peso medio 3,2 gr.

Tale materiale dovrà essere fornito in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

In caso di necessità, la Ditta dovrà provvedere a integrare la dotazione di stoviglie, posate, vassoi ed altro materiale in uso presso i refettori, qualora insufficienti o se richiesto dal Comune in relazione all'organizzazione del servizio di distribuzione, o qualora il materiale presente si rendesse inutilizzabile per rottura o scheggiamento. Tale materiale dovrà essere integro ed in buone condizioni oltre che idoneo per l'utilizzo. Dovrà inoltre garantire la fornitura di stoviglie, posateria e bicchieri a perdere laddove si rendesse necessario per l'indisponibilità della lavastoviglie nei relativi refettori. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dalla Decisione 2015/877/UE del 4.6.2015.

Art. 38 - Rispetto altre specifiche tecniche di base per gli acquisti verdi nella Pa.

La Ditta dovrà rispettare quanto previsto dall'art. 34 del D. Lgs. 50/2016, per le specifiche tecniche di base non solo per la produzione degli alimenti e delle bevande, per i trasporti, i requisiti dei prodotti in carta e tessuto, per le pulizie dei locali ma anche per i consumi energetici, gli imballaggi, la gestione dei rifiuti, l'informazione agli utenti e dimostrare, nell'offerta tecnica, il concreto rispetto delle medesime.

In particolare, l'esecutore del contratto dovrà produrre un **“Piano dell' Informazione agli Utenti”** che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skill professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Art. 39 - Controlli di qualità e verifiche batteriologiche

Ai fini dei controlli sulla qualità del servizio è fatto obbligo alla Ditta di eseguire le analisi di laboratorio ai sensi del Reg. Ce 2073/2005 (parametri di processo e di sicurezza).

In particolare dovranno essere eseguite presso un laboratorio accreditato le seguenti indagini microbiologiche e analitiche:

- a) n. 10 campionature/anno di alimenti (prelievo da effettuarsi sul plesso di distribuzione/a rotazione tipologia e luogo) piatti pronti (caldi e freddi) prodotti dal Centro Cottura e Cucina del Nido con ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatteriacae, E.coli , Listeria, ecc;
- b) n. 2 prelievi/anno di tamponi superficiali da effettuarsi nel centro Cottura, Cucina del Nido e refettori delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria (solo nei refettori posti sotto il controllo della Ditta ai sensi del D.Lgs 193/2007). Il numero indicato è riferito e richiesto per singolo plesso di distribuzione e Centro Cottura (luogo produzione dei pasti) e richiede la ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatteriacae, E.coli , Listeria, ecc;
- c) n. 2 campionature alimenti ortofrutticoli anno per ricerca inibenti e fitosanitari con profilo di indagine idoneo a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologico
- d) n. 1 Prova di potabilità annuale, sui principali parametri microbiologici e chimici, ai sensi del Decreto Legislativo del 2 Febbraio 2001 da effettuarsi nel centro Cottura e Cucina del Nido. Analogamente da effettuarsi annualmente, in seguito a richiesta scritta del Comune, su un plesso di distribuzione dei pasti delle scuole dell'infanzia o Primarie.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere alla Ditta, in qualsiasi momento e qualora la stesso lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi chimiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.

All'inizio dell'appalto la Ditta comunicherà al Comune presso quale laboratorio accreditato intende portare i campioni; i prelievi saranno svolti direttamente dalla Ditta e saranno successivamente trasmessi in copia al Comune.

Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto. Il Comune si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio mediante tecnico e/o persona designata.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare, mediante tecnico designato, indagini analoghe come sopraindicato e/o ulteriori analisi di carattere fisico e/o chimico.

Art. 40 - Consegne inaccettabili

Qualora a seguito di controlli all'atto di somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di 65° o presentino problemi di mancato rispetto al menù, la Ditta esecutrice del contratto dovrà provvedere tassativamente entro 20 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma la stazione appaltante provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 12 del Capitolato.

Art. 41 - Raccolta differenziata

La Ditta concessionaria si impegna a operare una rigorosa raccolta differenziata dei rifiuti, fornendo le mense, anche in asporto, dei necessari contenitori e provvedere poi allo smaltimento differenziato. Nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa. Particolare attenzione verrà posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura secondo le disposizioni vigenti. Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento.

Per la raccolta della porzione organica (residui e avanzi di cibo) dovranno essere utilizzati esclusivamente sacchetti biodegradabili la cui fornitura si intende a carico della Ditta concessionaria. Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D. Lgs. n.152/2006 e successive integrazioni, in materia di gestione dei rifiuti.

La Ditta dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alle raccolte differenziate.

Dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica del Ente in ordine alla qualità e all'ambiente.

Art. 42 Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti

42.1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti la Ditta., in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per tutte le mense di cui al presente Capitolato nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione.

- 42.2. La Ditta ha l'onere di individuare, ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007, l'operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, con le modalità previste dalla legge alle autorità competenti con copia al Comune.
- 42.3. Il Comune non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico della Ditta ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Comune per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della Ditta, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.
- 42.4. L'Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:
- dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - dal Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
 - dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
 - dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.
- 42.5. La Ditta dovrà trasmettere al Comune, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa vigente; in particolare Il Comune potrà richiedere: la documentazione predisposta relativa alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/ricambio degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP (elaborate per il Centro Cottura, cucina dell'Asilo Nido, mezzi di trasporto e plessi di distribuzione), la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati, la documentazione relativa alla presenza di allergeni negli alimenti, la documentazione relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati, la documentazione attestante la formazione del personale, ecc..
- 42.6. Il personale dovrà essere in condizioni di salute idonee al contatto con gli alimenti. L'Operatore del Settore Alimentare dovrà assicurare che personale temporaneamente non idoneo (per infezioni gastrointestinali, ferite infette, altre patologie o condizioni a rischio) venga escluso dalle attività produttive e, se del caso, gli venga interdetto l'accesso ai locali sino a completo superamento del rischio. Tali precauzioni devono essere prese in considerazione, quando necessario, anche quando il personale è indirettamente coinvolto in situazioni a rischio (per esempio casi di tossinfezioni alimentari in famiglia).

L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del Servizio e dovrà provvedere, nel caso cui risultasse aggiudicataria del contratto, ad inviare all' ULSS competente tutte le necessarie segnalazioni certificate di inizio attività (modelli Allegati al Decreto 140 del 05/03/2008, B1 e B2, per il subentro al Comune nei refettori gestiti esclusivamente dal personale scolastico ed, eventualmente, per il subentro all' attuale Ditta che gestisce l'appalto del servizio mensa, nella gestione del centro Cottura, dell' asilo Nido e degli altri refettori) secondo quanto previsto dalla vigente normativa della Regione Veneto.

Art. 43 - Continuità servizi concessi e appaltati.

I servizi concessi e appaltati non devono subire interruzioni. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore (terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, impraticabilità delle strade ...) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta, purché comunicate tempestivamente alla controparte. In tale caso, se necessario, l'Ente appaltante provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della Ditta.

Nel caso di sciopero del personale scolastico la Ditta dovrà essere preavvisata possibilmente entro le ore 12.00 del giorno antecedente la fornitura dei pasti.

L'attivazione o meno del servizio in relazione allo sciopero sarà comunque comunicato entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale della Ditta esecutrice del contratto tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte dovrà essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del giorno antecedente a quello di fornitura dei pasti, nel rispetto delle norme vigenti in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. La Ditta si impegna comunque a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la fornitura di piatti freddi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda ULSS.

Nell'ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura (interruzioni di energia elettrica, di erogazione del gas o guasti), che dovranno essere immediatamente comunicati e adeguatamente giustificati, la Ditta appaltatrice si impegna a fornire pasti freddi nei limiti delle contingenti possibilità, per un massimo di giorni 2 (due).

Inoltre, nel caso in cui la Ditta aggiudicataria temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione al Comune, provvedendo altresì, in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente appaltante, ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta autorizzata alla refezione scolastica.

In caso di inottemperanza è fatta salva, comunque, l'applicazione, nei casi previsti, delle penalità e della procedura di risoluzione unilaterale previste dagli artt. 12 e 16 del Capitolato.

L'interruzione ingiustificata del servizio di cui al presente articolo comporta responsabilità penale in capo all'appaltatore, ai sensi dell'art. 355 del Codice Penale, ed è qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale.

L'Ente si riserva di sostituirsi senza formalità di sorta alla Ditta per l'esecuzione d'ufficio del servizio con rivalsa delle spese e di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Art. 44 - Ulteriori obbligazioni dell'affidatario dei servizi

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre:

a) effettuare a propria cura e spesa gli interventi necessari di manutenzione ordinaria attinenti al funzionamento del Centro Cottura, della cucina interna all'Asilo Nido e delle sale mensa, tra cui la manutenzione ordinaria e straordinaria dei miscelatori, dello scaldacqua elettrico, lo spurgo periodico dei lavelli con pulitura degli sgrassatori, comprensivo di eventuale pronto intervento per sturare gli scarichi della cucina. Di spettanza della Ditta è anche la periodica tinteggiatura del Centro Cottura, della cucina dell'Asilo Nido, delle dispense e delle mense. La Ditta garantirà inoltre la manutenzione ordinaria e straordinaria, o la sostituzione/integrazione se necessario, degli arredi, cappe, fornelli, cucine, sostituzione lampade moschicidae, ecc., inclusa la verifica periodica degli allacciamenti alla rete del gas e il controllo di eventuali protezioni elettriche, nonché tutti gli adempimenti connessi alla gestione/conservazione del CPI per il centro Cottura (l'ultimo rinnovo è stato rilasciato dal Comando provinciale dei Vigili del Fuoco con nota prot. n. 6391 del 16/03/2017 e costituisce un allegato del Duvri). Nel caso in cui si preveda di integrare e/o sostituire le attrezzature presenti nel Centro Cottura con nuove attrezzature che implicino uno sfioramento dei kw massimi previsti (200KW), tutti gli oneri connessi all'adeguamento del CPI e dell'aggiornamento della scia da inviare all'ULSS

competente (modello allegato B2 al Decreto 140 del 05/03/2008) per la modifica del layout delle attrezzature, sia per la predisposizione della pratica che per le opere di adeguamento, saranno a carico del concessionario. Le sostituzioni e le integrazioni avverranno, secondo quanto eventualmente specificato nell'offerta tecnica, nel primo anno di vigenza della concessione. Negli anni successivi, dovranno essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione.

Tutti gli elettrodomestici di nuovo acquisto dovranno essere ad elevato risparmio energetico. È a carico del concessionario la tenuta del manuale d'uso all'interno del Centro cottura o della scuola. Gli elettrodomestici sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura della Ditta Concessionaria, che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma.

È a carico del concessionario anche l'eventuale sostituzione e integrazione degli arredi (tavoli, sedie...) e del materiale corrente per il Centro Cottura, la cucina dell'Asilo Nido e le sale mensa. Attualmente la dotazione esistente, se non si verificano rotture o se non aumentano gli utenti della mensa, è sufficiente.

In caso di sostituzione di beni inventariati dovrà essere data la necessaria comunicazione ai Servizi educativi del Comune per lo scarico dall'inventario comunale del materiale eliminato, con l'indicazione del materiale acquistato in sostituzione. Il Concessionario dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Al termine della concessione il materiale acquistato in sostituzione o comunque per il funzionamento delle mense entrerà a far parte del patrimonio comunale e quindi verranno effettuate le necessarie comunicazioni per l'inventariazione.

b) mantenere le certificazioni di qualità presentate in sede di gara per la durata contrattuale;

c) disporre in qualunque momento dell'adeguata documentazione (da comunicare anche all'utenza finale) attestante le caratteristiche di prodotto "biologico", a "lotta integrata", "tipico", "surgelato", ecc.; deve, inoltre, essere in grado di documentare la provenienza dei prodotti "a km 0" e di qualunque altra caratteristica specifica dei prodotti offerti in sede di gara;

d) garantire che il Centro cottura utilizzato per il confezionamento dei pasti in asporto possa fornire in via straordinaria, anche i pasti all'Asilo Nido comunale, in caso di necessità e urgenza, senza costi aggiuntivi;

e) realizzare al termine della concessione, indagini di "customer satisfaction", secondo la metodologia offerta nel progetto organizzativo;

f) dimostrare il rispetto delle specifiche tecniche di base ed, eventualmente, quelle premianti offerte in sede di gara, ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. 50/2016;

g) realizzare nelle scuole il progetto di educazione alimentare offerto in sede di gara, in stretta collaborazione con i Servizi educativi del Comune;

h) depositare entro il 30 settembre (esclusivamente su supporto informatico) presso l'Ente appaltante la seguente documentazione:

- ricettario dei vari piatti, contenente l'indicazione delle informazioni nutrizionali e caloriche (ingredienti utilizzati con relative grammature, modalità di preparazione);

- elenco dei prodotti biologici, DOP/IGP, di provenienza nazionale e regionale, chilometro zero/filiera corta corredati di schede tecniche al fine di accertare la relativa provenienza dei relativi prodotti (indicazione delle aziende fornitrici), di certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Prima della stipula del contratto, la Ditta dovrà comunicare il recapito, dotato di idoneo collegamento telefonico ed informatico, in funzione permanentemente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio, in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti della Ditta assenti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari. Al recapito di tale centro sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire alla Ditta.

Art. 45 - Allegati

Sono allegati parte integrante e sostanziale del presente Capitolato:

- *Allegato 1)* DUVRI
- *Allegato 2)* Menù
- *Allegato 3)* Note al menù, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura
- *Allegato 4)* Aspetti merceologici delle derrate alimentari.
- *Allegato 5)* Personale attualmente impiegato.
- *Allegato 6)* Codice disciplinare dei dipendenti del Comune di Cavallino-Treporti.