

COMUNE DI FIESSO D'ARTICO



**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
AA.SS 2018/19, 2019/2020, 2020/21, 2021/22 E 2022/23**

C.I.G 74128247E0

**Approvato con Determinazione del Responsabile del Settore Socio Culturale
n. 145 del 28.03.2018**

SOMMARIO

- ART. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
- ART. 2 - OGGETTO DEL CAPITOLATO
- ART. 3 - VALORE PRESUNTO DEL CONTRATTO E DURATA DEL SERVIZIO
- ART. 4 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI E TIPOLOGIE DI ALIMENTI
- ART. 5 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE
- ART. 6 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI
- ART. 7 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
- ART. 8 - ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE: CENTRO DI COTTURA COMUNALE E REFETTORI
- ART. 9 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 10 - NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI
- ART. 11 - DISTRIBUZIONE
- ART. 12 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
- ART. 13 - ONERI GENERALI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA
- ART. 14 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE DOPO LA SOMMINISTRAZIONE
- ART. 15 - GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA INTERNO COMUNALE, DEI REFETTORI E RELATIVE UTENZE
- ART. 16 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE
- ART. 17 - DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO
- ART. 18 - RITARDI NELLE CONSEGNE
- ART. 19 - INDICAZIONE DEI PREZZI/OFFERTE
- ART. 20 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI
- ART. 21 - CENTRO DI COTTURA
- ART. 22 - SUBAPPALTO
- ART. 23 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO
- ART. 24 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA
- ART. 25 - FORMAZIONE DEL PERSONALE E REQUISITI
- ART. 26 - CLAUSOLA SOCIALE
- ART. 27 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO
- ART. 28 - COMMISSIONI MENSA NELLE SCUOLE
- ART. 29 MODALITÀ DI GARA E AGGIUDICAZIONE
- ART. 30 - GESTIONE BUONI PASTO E GESTIONE AMMINISTRATIVA ED INFORMATICA DEL SERVIZIO
- ART. 31 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO
- ART. 32 - GARANZIE
- ART. 33 - ALTRE COPERTURE ASSICURATIVE
- ART. 34 - CONTENZIOSO/CONTROVERSIE GIUDIZIARIE
- ART. 35 - CONTROLLI SUL SERVIZIO E SULLE DERRATE
- ART. 36 - PENALITÀ
- ART. 37 - RISOLUZIONE, RECESSO, FALLIMENTO
- ART. 38 - ONERI A CARICO DEL COMUNE
- ART. 39 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA
- ART. 40 - VERIFICA DI CONFORMITÀ
- ART. 41 - NORME GENERALI
- ART. 42 - SPESE CONTRATTUALI
- ART. 43 - ELENCO ALLEGATI

ART. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo alla concessione di servizi nel settore della ristorazione scolastica concluso dall'Amministrazione concedente e il Contraente concessionario aggiudicatario, conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara.

ART. 2 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, nelle diverse fasi di acquisto materie prime, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti e pulizia e riordino dei locali delle mense scolastiche.

La concessione prevede la fornitura di pasti agli alunni e personale docente e ATA con compiti di assistenza alla ristorazione presso le scuole da servire.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito nel presente capitolato, in particolare a:

- a) gestione del Centro di cottura comunale presso la scuola dell'infanzia statale "Bosco Incantato" di P.zza Pertini che produce i pasti per la scuola dell'infanzia e per gli assistiti del Comune;
- b) preparazione, porzionatura, trasporto e somministrazione dei pasti veicolati in multiporzione dal Centro di Cottura della Ditta con servizio al tavolo alle mense della scuola primaria "Italia K2" (Via Botte, n.38).
- c) fornitura pasti in monoporzione per gli assistiti (dal lunedì al venerdì):
 1. preparati nel Centro di cottura interno comunale e conferiti su appositi contenitori per il trasporto a domicilio durante l'anno scolastico;
 2. veicolati dal Centro di Cottura della Ditta nei periodi di chiusura delle scuole;
- d) gestione delle iscrizioni e del sistema informatizzato dei buoni pasto, introito delle entrate derivanti dai medesimi, con le modalità stabilite nei successivi articoli.

Con riferimento alla fornitura dei pasti per gli assistiti del Comune si precisa che la consegna al domicilio viene effettuata mediante contenitori forniti dalla ditta aggiudicataria e con personale incaricato dal Comune. L'Ente si riserva la facoltà di interrompere detta somministrazione a favore dell'attivazione a decorrere da marzo 2019 di altre modalità di gestione del servizio "pasti a domicilio per soggetti assistiti dal Comune" e la conseguente esclusione della produzione di detti pasti dalla presente concessione.

Per l'espletamento del servizio la ditta aggiudicataria utilizzerà per la produzione e confezionamento dei pasti di cui alla lettera a) e c1) del precedente comma il Centro di cottura comunale presso la scuola dell'infanzia statale "Bosco Incantato" di P.zza Pertini gestito dalla stessa, mentre per i pasti di cui alle lettere b) e c2) utilizzerà una cucina di proprietà o in locazione o ad altro titolo per l'intera durata contrattuale.

Nel centro di cottura comunale si effettuerà:

- la preparazione, la porzionatura, la distribuzione dei pasti con servizio al tavolo per alunni e personale addetto all'assistenza della scuola dell'infanzia;
- la preparazione, la porzionatura e il confezionamento in monoporzione dei pasti per gli assistiti

Numero di pasti indicativi per tipologia di utenza (riferiti all'a.s. 2017/2018):

- Scuola dell'infanzia: circa 128 iscritti alla scuola al giorno dal lunedì al venerdì suddivisi in turni.
- Scuola primaria: 300 utenti iscritti alla scuola di cui:
 - Circa 130 a tempo pieno che utilizzeranno il servizio mensa dal lunedì al venerdì;
 - Circa 170 a tempo normale che utilizzeranno il servizio mensa 2 (due) giorni alla settimana;
 - Docenti / personale ausiliario che presta servizio in mensa:
 - scuola dell'infanzia: 6 docenti e 1 collaboratore dal lunedì al venerdì
 - scuola primaria: 15 docenti al lunedì e al mercoledì, 6 docenti al martedì, giovedì e venerdì

Per la scuola dell'infanzia sono previsti due turni mensa: 11.45 – 12.15 e 12.15 – 12.50.

Per la scuola primaria sono previsti tre turni mensa: 11.55 - 12.25 – 12.50.

Il servizio deve essere svolto con il sistema di preparazione con legame fresco-caldo e distribuzione in multiporzione, secondo i menù ed eventuali diete speciali elaborati dalla Ditta Concessionaria e validati dal S.I.A.N. della competente Azienda U.L.S.S., nel rispetto del fabbisogno energetico e delle grammature degli alimenti esplicitati nelle **Linee di Indirizzo per il Miglioramento della qualità Nutrizionale della Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto** approvate con DGRV n. 1189 del 01 agosto 2017, in seguito Linee Guida.

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare inoltre diete speciali, documentate da certificazione sanitaria; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

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

- Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato;
- dovranno essere forniti giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo e la posateria del tipo previsto dalla presente concessione di servizi;
- le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

ART. 3 - VALORE PRESUNTO E DURATA DELLA CONCESSIONE

La gestione del servizio decorre dall'1 settembre 2018 (per gli assistiti che fruiscono del pasto a domicilio mentre il giorno d'inizio della mensa scolastica verrà comunicato al Comune dalle autorità scolastiche) al 31 agosto 2023.

E' prevista la facoltà di prorogare il contratto ai sensi dell'art. 106 co 11 del D.lgs. n. 50/2016 per un massimo di sei mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni più favorevoli per la stazione concedente. Il Comune comunicherà il ricorso alla proroga tramite lettera racc. A.R. o pec da spedire almeno 30 giorni prima della scadenza naturale del contratto.

L'ammontare globale annuo dei pasti da fornire è indicativamente di n. 45.200 pasti, calcolato tenendo conto dell'effettivo andamento dei pasti erogati nell'a.s. 2016/17

Tale quantità è determinata nel modo seguente:

- n. 19996 pasti per le scuole dell'infanzia prezzo a pasto a base d'asta € 4,64 (+ Iva 4%);
- n. 2420 pasti per gli assistiti, prezzo a pasto a base d'asta € 4,64 (+ Iva 10%);
- n. 20313 pasti per la scuola primaria prezzo a pasto a base d'asta € 5,08 (+ Iva 4%);
- n. 1335 pasti per insegnanti e collaboratori scuola dell'infanzia prezzo a pasto a base d'asta € 4,64 (+ Iva 4%);
- n. 1136 pasti per insegnanti e collaboratori scuola primaria prezzo a pasto a base d'asta € 5,08 (+ Iva 4%);

complessivamente, ai fini dell'offerta economica:

- n. 23.751 pasti prodotti presso centro di cottura comunale a € 4,64 (+ Iva)
- n. 21.449 pasti veicolati a € 5,08 (+ Iva)

pari ad un ammontare indicativo per la durata annuale di n. 45.200 pasti, per la durata di 5 anni della concessione di n. 226.000 pasti (n. 101.565 per gli alunni della scuola primaria, , n. 99.980 per gli alunni della scuola dell'infanzia, n. 5680 pasti per docenti della scuola primaria, n. 6.675 pasti per docenti scuola dell'infanzia e 12.100 pasti per assistiti). L'importo presunto a pasto destinato alla scuola primaria posto a base di gara è stimato in € 5,08 IVA esclusa, mentre l'importo presunto a pasto destinato alle scuole dell'infanzia, e agli assistiti posto a base di gara è stimato in € 4,64 IVA esclusa.

Valore complessivo della concessione:

- valore totale per un anno: € 219.165,56 oltre ad €400,00 per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso d'asta;
- valore totale complessivo per la durata quinquennale della concessione: € 1.095.827,80 IVA esclusa, oltre ad € 2.000,00 per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso d'asta, oltre a € 109.582,78 per l'eventuale proroga (fino ad un massimo di 6 mesi) per complessivi euro 1.207.410,58 iva esclusa.

Il numero dei pasti sopra specificato è solo indicativo e non impegna l'Ente concedente, avendo il solo fine della formulazione dell'offerta ed essendo condizionato all'effettivo calendario scolastico il quale si svolge nel periodo indicativamente compreso tra settembre 2018 e il 31 agosto 2023, salvo proroga.

In particolare si segnala che il numero dei pasti dipende dall'organizzazione degli orari scolastici (estensione / riduzione delle classi a tempo pieno) che saranno definiti sulla base delle decisioni delle Istituzioni Scolastiche e della normativa del settore. Nei plessi in cui la capienza dei refettori non consenta il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni, la ditta provvederà alla somministrazione in più turni senza costi aggiuntivi.

ART. 4 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI E TIPOLOGIE DI ALIMENTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologie degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto contenuto relativo nell'Allegato 3 (Schede Prodotto delle principali sostanze alimentari) delle **Linee di Indirizzo per il Miglioramento della qualità Nutrizionale della Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto** approvate con DGRV n. 1189 del 01 agosto 2017, in seguito Linee Guida.

ART. 5 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali compilati sulla base delle tabelle dietetiche previste dalle Linee Guida, variati e strutturati in almeno 4 settimane, dovranno essere seguiti dalla ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti.

Il menù predisposto dalla ditta aggiudicataria dovrà ottenere la validazione da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., il Comune, la Commissione Mensa e la Ditta. I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

Per gli alunni delle scuole a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

Per le tabelle dietetiche si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

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

- 1) *adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche*
- 2) *differenziazione per classi di età: 3 – 6 anni (Scuola Infanzia), 6 – 9 anni (Scuola Primaria 1° ciclo), 9-11 anni (Scuola Primaria 2° ciclo);*
- 3) *strutturazione su almeno 4 settimane a rotazione;*
- 4) *stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;*
- 5) *descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;*
- 6) *possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;*
- 7) *capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;*
- 8) *predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni;*
- 9) *adozione della scelta unica del 1° e del 2° piatto e presenza di due contorni di verdura, di cui uno cotto e uno crudo;*
- 10) *in caso di uno o due rientri settimanali, fornitura, oltre al pasto completo, del piatto unico bilanciato dando la possibilità di scegliere tra un piatto unico di primo e un piatto unico di secondo;*
- 11) *come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno) almeno 1 volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure;*

La ditta di Ristorazione si impegna a distribuire all'utenza i menù concordati con il Comune e vidimati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente, prevedendo sul retro del menù la presenza di alcuni semplici consigli per la giornata alimentare del bambino/ragazzo. Una copia del menù sarà comunque pubblicata all'albo di ciascun plesso scolastico ed esposta nei locali mensa. I menù devono essere disponibili nell'applicazione per la gestione del buono pasto informatizzato.

Tutte le variazioni dei menù dovranno essere concordate con gli uffici preposti del Comune, salvo casi di forza maggiore che dovranno comunque essere comunicati (guasti agli impianti, avarie, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.).

ART. 6 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite Comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti sia presso il centro di cottura aziendale che presso il centro di cottura comunale prevedendo, ove necessario, l'adeguamento delle strutture. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità.

La Ditta deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, 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.

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

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

Il genitore del bambino dovrà farne richiesta all'ufficio competente del Comune, compilando e consegnando l'apposita modulistica, come prevista dalle Linee Guida, modulo richiesta corredato di certificato del medico curante attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica.

Gli uffici comunali competenti, raccolgono la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica, e la trasmettono alla Ditta.

La ditta è tenuta ad inviare, ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'Ulss, ai fini della valutazione e validazione dei menu per diete speciali, entro 15 gg dall'acquisizione di ogni nuovo certificato medico, il modulo di richiesta e il certificato medico ed il relativo menù dietetico corredato di ricettario elaborato secondo il regolamento UE 1169/2011.

La Ditta invia al Comune, per conoscenza, il menù definitivo vidimato dal SIAN.

Ai fini della raccolta dei dati epidemiologici, ogni anno (entro il mese di maggio) la Ditta dovrà inviare al SIAN e per conoscenza al Comune l'apposito modulo previsto nelle Linee Guida.

Il SIAN competente per il territorio valuta, richiede eventuali modifiche ed integrazioni e valida i menù dietetici consumati in ambito scolastico.

In un secondo tempo il SIAN potrà provvedere al sopralluogo presso il centro cottura, con verifica della preparazione dei pasti, e presso la mensa, con verifica della distribuzione dei pasti.

Per richiedere la dieta speciale è necessario consegnare, prima dell'inizio dell'anno scolastico, il modulo di richiesta ed il corrispondente certificato medico (in vigore) all'ufficio competente del Comune. Qualora il bambino sia affetto da condizioni permanenti (es. celiachia, diabete, favismo o altro....) la prima richiesta sarà valida per tutto il percorso scolastico del bambino.

Per sospendere anticipatamente la dieta speciale è necessario darne comunicazione direttamente all'ufficio competente del Comune. La comunicazione dovrà essere corredata di certificato del medico curante attestante la sospensione della dieta.

Le diete correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono previste su espressa richiesta scritta della famiglia, considerando il servizio della mensa quale momento educativo e di socializzazione per i bambini, anche allo scopo di garantirne l'integrazione.

Conseguentemente le diete speciali dovranno essere il più possibile uguali alle pietanze normalmente erogate nella giornata.

ART. 7 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta concessionaria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno.
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili.
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto).
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente.
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo e necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
- Non devono essere utilizzati:
 - Le carni al sangue
 - Cibi fritti
 - Il dado da brodo contenente glutammato
 - Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
 - Residui dei pasti dei giorni precedenti
 - Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

E' da evitare la soffrittura. Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura è l'appassimento o tostatura delle verdure in poca acqua o poco brodo vegetale della dadolata di verdure nelle preparazioni, ad esempio di un sugo vegetale o della base di un risotto. Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva.

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

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore).
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra).
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

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

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

ART. 8 - ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE: CENTRO DI COTTURA COMUNALE E REFETTORI

Elenco attrezzature di proprietà del Comune:

Centro di cottura comunale c/o scuola dell'infanzia Bosco Incantato

- N.1. cucina a gas quattro fuochi 900 TOP LINE marca OLIS
- N.1 Fry Top Gas 900 TOP LINE marca OLIS
- N. 1 cuocipasta 900 TOP LINE marca OLIS
- N. 1 lavastoviglie Electrolux
- n. 1 frigo 1 porta
- n. 1 frigo 2 porte
- n. 1 forno
- n. 23 padelle da forno
- N. 2 banchi con cassetti
- n. 2 carrelli due piani
- n. 3 scaffali in acciaio
- n. 3 armadi spogliatoio
- n. 2 armadi porta piatti/stoviglie
- n. 1 piano per piatti / stoviglie Zanussi
- n. 1 congelatore a pozzetto

Refettorio scuola primaria Italia k2

- n. 1 lavastoviglie
- n. 2 carrelli due piani
- n. 1 carrello scaldavivande
- n. 1 frigorifero
- n. 1 lavandino in acciaio
- n. 3 armadi spogliatoio
- n. 1 armadio porta piatti/stoviglie

Al termine del contratto la Ditta dovrà riconsegnare le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale il Comune farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo delle attrezzature stesse.

ART. 9 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti vengono forniti in multi porzione, fatta eccezione per le diete speciali e per i pasti per gli assistiti del Comune quando veicolati dal centro di cottura della ditta.

I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Le stoviglie tradizionali dovranno essere di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate.

I bicchieri di vetro dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox.

Le stoviglie in plastica dovranno essere bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie.

Le stoviglie e le posate a perdere, se previste per diete speciali, dovranno altresì essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1, sia nel caso di monoporzione che di multi porzione.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

I tovaglioli e le tovagliette vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti.

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

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

La fornitura dei contenitori per i pasti degli assistiti del Comune è a carico della ditta aggiudicataria (indicativamente due contenitori per ciascun utente per presuntivi 15/20 utenti).

ART. 10 - NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale di gestione e di pulizia (piatti, posate, bicchieri, tovagliette, tovaglioli, vassoi, portapane, caraffe, boule per frutta, camici, guanti, mascherine, copricapi, termometri ad infissione, detergenti, sacchi idonei per le varie tipologie di rifiuti, ecc.) presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +60°C +65°C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C. Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di un'ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la ristorazione.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione, chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile, e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici), oppure meglio ancora con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo / freddo.

Tutti i contenitori ed i carrelli eventualmente utilizzati devono essere sanificati e presentarsi puliti, senza residui di cibo, e/o cattivi odori.

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

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o del Comune, la ditta concessionaria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 11 - DISTRIBUZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare le seguenti modalità di scodellamento:

- La distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi tra primo e il secondo piatto;
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- Le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico;
- La carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

ART. 12 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

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

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 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 sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 13 - ONERI GENERALI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA

Il servizio, oggetto del presente capitolato, che la Ditta concessionaria è tenuta a svolgere comprende:

- lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie ecc.;
- rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate impiegando specifici contenitori;
- tutti i residui (es. secco, carta, umido e multimateriale) devono essere smaltiti come rifiuti, negli appositi contenitori provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti. In generale, si dovrà provvedere alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni del Comune, in ottemperanza al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio del 25.07.2011;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione degli arredi, delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.). I detersivi dovranno essere ecolabel, come indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;
- fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi/attrezzature di proprietà della Ditta concessionaria;
- l'acquisto di attrezzature in sostituzione di quelle esistenti, di proprietà della Ditta concessionaria, se non più funzionanti o idonee;
- manutenzione ordinaria dei locali adibiti al servizio ristorazione scolastica, degli arredi e delle attrezzature di proprietà del Comune (a titolo esemplificativo: tinteggiatura locali, riparazioni elettrodomestici ed arredi);
- disinfestazione e derattizzazione;
- Ai sensi del DM. Del 25.7.2011 – Allegato 1 - la ditta concessionaria deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici . L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.
- Ai sensi del DM. Del 25.7.2011 – Allegato 1 - la ditta concessionaria deve utilizzare 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 –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). L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.
- gestione amministrativa ed informatica del servizio, compresa la gestione informatizzata dei buoni pasto: distribuzione delle informazioni relative al servizio, prenotazione pasti, introito incassi, monitoraggio e rilevazioni statistiche sul servizio e ogni altro onere connesso;
- spese relative alle utenze telefoniche: la Ditta utilizzerà telefonia propria per le comunicazioni relative al servizio;
 - osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente concessione, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso i centri di cottura aziendale e comunale che presso i refettori;
 - Il personale impiegato non dovrà essere incorso in sentenze di condanna per violazione del D.Lgs. 4 marzo 2014 n.39 relativo alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori. Pertanto, dovrà essere esente da condanne per i reati previsti dal codice penale di cui agli art. 600 bis, 600 ter, 600 quater, 600 quinquies, 609 undecies e/o assenza di irrogazioni di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (presentare visura acquisita presso il competente Ufficio del Casellario Giudiziale - art.33 D.P.R. 14.11.2002, n. 313 – almeno 15 (quindici) giorni prima dell'avvio del servizio.

- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- aggiornamento della registrazione sanitaria ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE n. 852/2004: la ditta aggiudicataria dovrà presentare al SUAP tramite il portale www.impresainungiorno.gov.it la comunicazione di subentro in attività di somministrazione alimenti e bevande all'interno di particolari strutture e la notifica di aggiornamento della registrazione sanitaria per subentro.
- realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal Regolamento CE 852/04 e s.m.i. con l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;
- gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
- messa a disposizione di un coordinatore responsabile della concessione, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso garantendone il corretto andamento, anche per la gestione informatizzata del servizio e per il sistema di autocontrollo;
- il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile della concessione;
- un responsabile dei servizi di produzione realizzati presso il centro di produzione pasti, che risulti referente di utenti, operatori, Dirigenti scolastici e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere in relazione alla qualità e quantità dei pasti, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile della concessione;
- una figura esperta sugli aspetti impiantistici e in generale sulle attrezzature in dotazione presso le mense scolastiche, anche oggetto del presente capitolato, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile della concessione;
- ogni altra figura che risulti prevista da leggi e regolamenti in relazione all'oggetto della presente concessione;
- partecipare, se richiesto, alla commissione mensa tramite la presenza almeno del coordinatore responsabile della concessione, il responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali, il responsabile del servizio di produzione;
- gestione dei reclami e delle segnalazioni trasmettendo trimestralmente al Comune i report relativi alle segnalazioni e reclami degli utenti ed ai riscontri forniti, nonché, nel caso dei reclami, la relativa documentazione cartacea in copia, se esistente; qualora reclami e segnalazioni pervengano direttamente al Comune, queste saranno inviate alla ditta aggiudicataria che dovrà procedere come sopra evidenziato;
- rispetto delle disposizioni in materia di privacy di cui alla L. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni, e al Regolamento Comunale in materia per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza. Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali relativi al servizio di ristorazione scolastica, designa l'affidatario Responsabile del trattamento dei dati. La designazione è operativa a far data dalla aggiudicazione, anche provvisoria. L'affidatario comunica per iscritto al RCC il nominativo del Responsabile del trattamento dei dati se all'uopo designato. L'affidatario deve attenersi a tutte le prescrizioni previste nel presente capitolato ed alle seguenti ulteriori istruzioni:
 - deve trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;
 - deve adottare tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, in particolare con riferimento ai dati sensibili;
 - deve designare i propri incaricati al trattamento dei dati riferendone i nominativi al RCC, e con specificazione dei trattamenti affidati e delle specifiche istruzioni ad essi impartite per la correttezza e legittimità dei trattamenti.
 - l'affidatario, ai sensi del D.Lgs. 196/03 e s.m.i. oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, è comunque obbligato in solido con il titolare per il risarcimento dei danni provocati agli interessati in violazione della medesima.
- la messa a disposizione di un conto corrente dedicato per il versamento delle quote dovute da parte degli assistiti /utenti;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione della concessione come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata;
- qualora il centro di cottura e/o sito produttivo svolga un servizio non finalizzato alla distribuzione dei pasti per il solo Comune, nel magazzino devono essere previsti degli scaffali riportanti la dicitura "Riservato al Comune di Fiesso d'Artico".

ART. 14 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE DOPO LA SOMMINISTRAZIONE

Il personale della ditta concessionaria dovrà provvedere al termine di ogni pasto, presso ogni plesso scolastico:

- allo sparcchiamento e sanificazione dei tavoli e sedie;
- alla sistemazione materiale in dotazione negli appositi armadi;
- alla gestione dei rifiuti (è prevista la raccolta differenziata);
- alla pulizia di stoviglie, contenitori, utensili (da effettuarsi nei refettori, nel centro di cottura interno comunale e nel centro di cottura della ditta);
- al disbrigo e pulizia tavoli e sedie;
- alla pulizia completa del Centro di Cottura Comunale (attrezzature, pavimenti e mobili vari di pertinenza).

ART. 15 - GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA INTERNO COMUNALE, DEI REFETTORI E RELATIVE UTENZE

La ditta aggiudicataria assume tutti gli oneri necessari alla corretta conduzione del Centro di cottura comunale indicati nel presente capitolato.

Rimangono a carico del Comune che ne conserva anche l'intestazione sui contratti di erogazione, tutte le utenze quali elettricità, acqua, gas, TIA, canoni depurazione acque ecc.... sia del Centro di cottura comunale che dei refettori.

ART. 16 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

La Ditta è tenuta ad effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione dei locali di ristorazione, all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento.

Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere effettuati anche in caso di presenza di animali infestanti nel corso dell'anno.

ART. 17 - DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il presente contratto avrà la durata di anni 5 (cinque) dall'1 settembre 2018 e fino al 31 agosto 2023.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti Scolastici serviti con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dal Comune, su segnalazione delle istituzioni scolastiche, possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con il Comune e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

In caso di totale o parziale inagibilità del Centro produzione pasti, per cause dovute al verificarsi di calamità naturali, alla necessità di ottemperare ad ingiunzioni/prescrizioni dei competenti organi di controllo o ad altri gravi eventi, la Ditta è tenuta a provvedere comunque al servizio, garantendo il mantenimento delle caratteristiche di qualità definite nel presente Capitolato, mediante utilizzo di un Centro di cottura di emergenza, in proprietà o locazione o ad altro titolo e comunque in disponibilità alla data dell'avvio del servizio, in una località che garantisca il rispetto delle tempistiche previste dall'art. 7.

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

ART. 18 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato il l'Ente concedente, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito. In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 36 del presente capitolato.

ART. 19 - INDICAZIONE DEI PREZZI/OFFERTE

Nell'offerta i prezzi dovranno essere indicati secondo le modalità descritte all'art. 2. Si precisa che il prezzo dei pasti con diete speciali s'intende uguale al prezzo degli altri pasti.

L'offerta dovrà contenere la percentuale di ribasso unica per entrambe le tipologie di pasto, sia veicolato che prodotto nel centro di cottura, il costo finale del pasto unitario deve essere scorporato nel seguente modo:

scuola dell'infanzia

- costo derrate (alimenti)
- costo manodopera (personale)
- costi vari (materiali di consumo, formazione, sicurezza, HACCP, analisi microbiologiche, derattizzazione e disinfestazione, sistema informatico, ed altri oneri a carico del concessionario)
- utile d'impresa

scuola primaria

- costo derrate (alimenti)
- costo manodopera (personale)
- costo centro di cottura della ditta
- costo trasporti
- costi vari (materiali di consumo, formazione, sicurezza, HACCP, analisi microbiologiche, derattizzazione e disinfestazione, sistema informatico, ed altri oneri a carico del concessionario)
- utile d'impresa

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione concedente.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli accorpamenti scolastici.

Nell'offerta economica la ditta dovrà indicare il costo orario da applicare nel caso in cui sia necessario nel corso della concessione:

- fornire personale per la pulizia dei refettori

Tale costo non è soggetto a punteggio in sede di gara, il Comune si riserva di considerare tale offerta per eventuale affidamento extracontrattuale, ferma restando la facoltà dell'Ente di rivolgersi ad altri operatori economici.

ART. 20 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

Il prezzo si intende fisso per tutto il primo anno scolastico della concessione.

A partire dall'inizio del secondo anno scolastico il prezzo del pasto potrà essere oggetto di revisione, su istanza della Ditta aggiudicataria da presentarsi entro il mese di agosto per l'anno scolastico successivo, allo scopo di aggiornare i prezzi unitari in base all'andamento dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo senza tabacchi per le famiglie di operai e impiegati (FOI) su base annua, capitolo di spesa relativo ai servizi ricettivi e di ristorazione, rilevato nel mese di luglio dell'anno scolastico precedente.

ART. 21 - CENTRO DI COTTURA

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, la Ditta dovrà utilizzare un unico centro di produzione dei pasti a titolo di proprietà o con contratto d'affitto e comunque in disponibilità alla data dell'avvio del servizio che non disti più di 30 km da Fiesso d'Artico e/o sia raggiungibile entro 45 minuti, oltre che un centro di cottura di emergenza come previsto all'art.17, in una località che garantisca il rispetto delle tempistiche previste dall'art. 7 per tutto il periodo di durata della concessione.

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento. La distanza del centro di cottura dovrà essere indicata dalla ditta,

specificando anche il percorso. Tale distanza sarà rilevabile dal sito: www.viamichelin.it. opzione "Percorso rapido".

Per la scuola dell'infanzia la ditta deve avvalersi del Centro di cottura comunale per la produzione di pasti di cui all'art. 2.

Il Centro di cottura aziendale e quello comunale gestito dalla ditta stessa - dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia, essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie e/o successiva registrazione presso la competente Autorità Sanitaria Locale e possedere tutte le caratteristiche tecniche ed organizzative per essere in grado di garantire quant'altro richiesto nel presente capitolato e nei relativi allegati, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara stabiliti nel relativo bando e in tale sede dichiarati dalla Ditta aggiudicataria sotto la propria responsabilità.

ART. 22 - SUBAPPALTO

Si applica l'art. 174 del codice.

ART. 23 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente concedente si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, e il rispetto del capitolato, avvalendosi anche di propri esperti.

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

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

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

ART. 24 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

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

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente concedente, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato. Quotidianamente la Ditta dovrà provvedere per ogni singola scuola servita all'emissione di bolla di consegna riportante l'ora di inizio trasporto, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti ivi veicolati, distinguendo fra adulti e alunni.

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo HACCP.

ART. 25 - FORMAZIONE DEL PERSONALE E REQUISITI

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta concessionaria sui vari aspetti della ristorazione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti
- Merceologia degli alimenti
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti
- Controllo di qualità
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta concessionaria.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, responsabile cucina, cuochi, dietista, etc., non deve essere inferiore a 18 ore annuali. La durata della formazione del personale addetto alla distribuzione e/o pulizia locali non deve essere inferiore alle 12 ore annue.

Il responsabile della concessione dovrà essere in possesso di adeguato titolo di studio ed esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali, dovrà essere in possesso di idoneo diploma di laurea ed esperienza almeno triennale in analoghi servizi.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e con documentata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

Dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della Ditta aggiudicataria al RCC, prima della sottoscrizione del contratto e, nel caso di ulteriore personale utilizzato nel corso della concessione, prima della presa in servizio dello stesso presentandola al RCC, dei nominativi dei soggetti individuati a coprire i ruoli sopradescritti (oltre a quelli che andranno a coprire i ruoli di responsabile dei servizi di produzione e dell'esperto sugli aspetti impiantistici ed in generale delle attrezzature in dotazione) e del possesso dei requisiti succitati (qualifiche professionali ed esperienza).

ART. 26 - CLAUSOLA SOCIALE

La ditta è tenuta al rispetto di quanto previsto dall'art. 50 del codice dei Contratti qualora si verificassero i presupposti per la sua applicazione.

ART. 27 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta concessionaria dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La Ditta concessionaria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

ART. 28 - COMMISSIONI MENSA NELLE SCUOLE

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "commissione mensa", costituita secondo quanto previsto nell'apposito regolamento comunale, disponibile nel sito internet del Comune al seguente indirizzo: http://fiesso-d-artico-api.municipiumapp.it/system/attachments/attachment/attachment/11797/Regolamento_ristorazione_scolastica.pdf. I membri della "commissione mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della ristorazione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio secondo la modulistica "Scheda di rilevazione della qualità nutrizionale ed organolettica" approvata dalle Linee Guida.

La Ditta può essere invitata a partecipare alle riunioni, senza diritto di voto, per l'esame di specifici argomenti.

ART. 29 MODALITÀ DI GARA E AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato secondo criteri previsti dal Decreto Legislativo 50/2016 e s.m.i cioè sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata in base al miglior rapporto qualità/prezzo secondo i punteggi di seguito riportati:

1) prezzo: punti 25

All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 25 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi secondo la seguente formula:

$$X = 25 \times \left(\frac{R_i}{R_{max}} \right)^{0,2}$$

2) qualità: punti 75

Per il calcolo del punteggio relativo alla qualità si farà riferimento ai parametri riportati nella seguente tabella:

2.3 TABELLA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITÀ'

PARAMETRI QUALITÀ	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 75 punti
--------------------------	---

CERTIFICAZIONI	Punti MAX 9	
Documentazione attestante il Possesso della Certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" e Possesso della Certificazione ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"	0	Nessuna certificazione
	0,5	ISO 22000:2005
	1	ISO 22000:2005 + 22005:2008
	3	ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)
Possesso di Certificazioni AMBIENTALI (CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015 ed EMAS)	0	In assenza di certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015
	2	Possesso di certificazioni ambientali EMAS o ISO14001:2015
Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura della ditta destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno	SISTEMA FRESCO/CALDO	
	0	se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno
	2	se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno
	4	se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno

DERRATE ALIMENTARI		Punti MAX 35		
Alimenti provenienti da produzione biologica (Reg. 843/2007/CE) /da prodotti DOP/IGP/STG /, da prodotti tipici e tradizionali. (punti 26)				
Barrare con una X il riquadro (barrare solo un riquadro per ogni riga relativa alla tipologia prodotto)				
Per ogni categoria di prodotti sotto elencata specificare (utilizzando l'allegato B al Capitolato) se i prodotti verranno forniti in versione DOP o IGP o STG oppure come prodotti tipici e tradizionali ed allegare le relative schede prodotto.				
TIPOLOGIA PRODOTTO	PERCENTUALE OFFERTA TRA 0% E 20 % 0 PUNTI	PERCENTUALE OFFERTA TRA 21% E 40 % 1 PUNTI	PERCENTUALE OFFERTA TRA 41% E 70 % 1,5 PUNTI	PERCENTUALE OFFERTA TRA 71% E 100 % 2 PUNTI
frutta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
verdura e ortaggi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
legumi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
cereali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pane e prodotti da forno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pasta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
riso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
farina, patate, polenta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pomodori e prodotti trasformati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
formaggio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
latte, yogurt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

olio extravergine d'oliva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carne da prodotti DOP/IGP e da prodotti tipici e tradizionali (PUNTI 6)				
Barrare con una X il riquadro (barrare solo un riquadro per ogni riga relativa alla tipologia prodotto)				
TIPOLOGIA PRODOTTO	PERCENTUALE OFFERTA TRA 0% E 20 %	PERCENTUALE OFFERTA TRA 21% E 40 %	PERCENTUALE OFFERTA TRA 41% E 70 %	PERCENTUALE OFFERTA TRA 71% E 100 %
	0 PUNTI	1 PUNTI	1,5 PUNTI	2 PUNTI
Carne avicunicola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carne bovina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carne di suino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti) – allegare documentazione		Punti MAX 1		
Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile		No = 0	Si = 1	
Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero) provenienti da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo e solidale - allegare documentazione		Punti MAX 1		
Ananas e/o banane		No = 0	Si = 0,5	
Cacao e/o cioccolato e/o zucchero		No = 0	Si = 0,5	
Presenza di materie prime, intese come prodotti ortofrutticoli, derivanti da prodotti dell'agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia		Punti MAX 1		
Presenza		No = 0	Si = 1	

FORNITORI	Punti MAX 2	
Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.	0	Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione
	1	dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione
	2	più del 50% dei fornitori con Certificazione

CICLI DI LAVORAZIONE: Centro Cottura	Punti MAX 10	
Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 che deve comprendere: a) una descrizione esauriente dei cicli di lavorazione; b) elenco delle attrezzature presenti e loro disposizione sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione; alla relazione deve essere allegata una	0- 10	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P = mc x 10 dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI

<p>presentazione del lay-out scala 1: 100, con la descrizione dettagliata delle caratteristiche dei locali, dei percorsi differenziati per l'entrata delle materie prime e per l'uscita del prodotto finito e delle aree di lavoro;</p>		<p>MOTIVAZIONALI: verifica che i locali siano di dimensioni e organizzazione adeguata alla fornitura, con il rispetto delle indicazioni di massima fornite dai competenti servizi AUSSL 3 Serenissima; verifica che i locali abbiano sufficienti delimitazioni per le produzioni dei pasti per gli adulti e scolastici e per la preparazione delle diete speciali; verifica che il flusso di lavorazioni ("flusso in avanti") venga costantemente assicurato evitando incroci e possibili contaminazioni; dimensioni, separatezza (layout secondo la marcia in avanti e assenza di incroci tra percorsi "sporchi" e "puliti") e presenza di sistemi di monitoraggio della temperatura in ogni fase produttiva; modernità, utilità, quantità delle attrezzature. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>
---	--	---

CONTENITORI		Punti MAX 4
Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	0	Contenitori passivi
	2	contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate
	4	contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo

MEZZI DI TRASPORTO		Punti MAX 2
Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti – allegare documentazione	0	Classe Euro 4 o inferiore
	1	Classe Euro 5, Classe Euro 6
	2	Alimentazione a metano o bifuel oppure Elettrica e/o ibrida

EDUCAZIONE ALIMENTARE		Punti MAX 2
Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata della concessione di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura	0	assenza del progetto
	2	presenza del progetto con allegata relazione

GRADIMENTO		Punti MAX 2
Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini e dei ragazzi	0	Assenza della rilevazione
	1	Almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni con elaborazione di report su supporto informatico
	2	Due rilevazioni nel corso dell'anno scolastico per alunni con elaborazione di report su supporto informatico
La rilevazione dovrà comprendere almeno una o più settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%).		

ANTI-SPRECO		Punti MAX 2	
Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L.166/2016 (antisprechi)	0	No	
	2	Si	

DISTRIBUZIONE		Punti MAX 4	
Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n.° addetti e n.° pasti distribuiti.	0	rapp. > di 1/60 (per il pasto completo) e > di 1/90 (per il piatto unico)	
	2	rapp. tra 1/50 e 1/60 (per il pasto completo) e tra 1/70 e 1/90 (per il piatto unico)	
	4	rapp. < di 1/50 (per il pasto completo) e < di 1/70 (per il piatto unico)	

COMUNICAZIONE		Punti MAX 3	
sms o mailing list per informare su scadenze ed eventuali novità	0	Servizio non attivabile	
	1,5	3 invii l'anno	
	3	5 invii l'anno	

*** ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti giudizi:**

GIUDIZIO	DESCRIZIONE	COEFFICIENTE
IRRILEVANTE	nel caso di trattazione assente che denota nulla o assenza di rispondenza con le aspettative.	0,0
INSUFFICIENTE	nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; mancanza di fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; insufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; mancanza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, non in linea con gli standard richiesti.	0,2
SUFFICIENTE	nel caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, in linea con gli standard richiesti.	0,4
BUONO	nel caso in cui vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, più che in linea con gli standard richiesti	0,6
OTTIMO	nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza e innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, superiore agli standard richiesti	0,8
ECCELLENTE	nel caso in cui vi sia assoluta rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; concreta fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; massima chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione delle soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto	1,0

Per l'elenco nazionale aggiornato dei **prodotti DOP, IGP e STG permessi nella ristorazione scolastica** fare riferimento al sito internet:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>

Per l'elenco aggiornato dei **prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli art. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999 n.350 è possibile consultare: **<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3276>**

ART. 30 - GESTIONE BUONI PASTO E GESTIONE AMMINISTRATIVA ED INFORMATICA DEL SERVIZIO

La Ditta provvederà a gestire la riscossione dei buoni pasto da parte degli utenti (alunni e adulti assistiti che fruiscono del pasto a domicilio), organizzando in toto detto servizio.

Dovranno essere utilizzati sistemi con buoni pasto NON cartacei, quindi con card magnetiche o altre modalità operative.

Il Comune fisserà con proprio provvedimento il valore del buono pasto. La Ditta introiterà direttamente detti importi a parziale o totale copertura del costo del pasto.

Gli adulti che hanno diritto ad usufruire del pasto presso le mense scolastiche (insegnanti, personale ausiliario addetti all'assistenza scolastica) non corrisponderanno alcun importo. Il costo del pasto per le porzioni assaggio dei componenti della Commissione Mensa e del personale del Comune per i controlli, sarà a carico della ditta aggiudicataria. Il costo del pasto per il rimanente personale adulto è a carico del Comune; a tal fine si precisa che il Comune provvederà a richiedere l'eventuale rimborso ai competenti Enti. Il numero dei pasti per adulti per singolo plesso sarà comunicato dalle Istituzioni Scolastiche.

Con le modalità di cui al successivo art. 31, la Ditta fatturerà al Comune l'eventuale differenza tra il costo del pasto e quello del buono-pasto corrisposto dagli utenti.

Nel caso in cui il valore del buono-pasto, fissato dal Comune, sia superiore al costo del pasto, la Ditta, inviata al Comune la rendicontazione, dovrà provvedere a versare presso la Tesoreria comunale il surplus introitato.

La Ditta attiverà idonee modalità per il rimborso agli utenti del servizio, al termine di ciascun anno scolastico, o per validi motivi anche durante l'anno, dei buoni pasto non utilizzati.

Gestione amministrativa ed informatica del servizio

La Ditta deve garantire la gestione dei seguenti servizi:

- a) raccolta iscrizioni al servizio mensa, compresa consegna agli utenti di una nota informativa annuale relativa al servizio di ristorazione scolastica, contenente il modulo di iscrizione al servizio che vale per l'intero ciclo scolastico (infanzia-primaria) previa verifica nel passaggio dalla scuola dell'infanzia alla primaria (in tutti gli altri casi la disdetta è a cura dell'utente). La raccolta delle iscrizioni può essere fatta con la raccolta dei moduli di iscrizione a inizio anno scolastico e in corso d'anno oppure mediante iscrizione online. Nel caso in cui la ditta organizzi il sistema delle iscrizioni attraverso la raccolta dei moduli cartacei di iscrizione dovrà provvedere alla stampa di detti moduli ed alla loro distribuzione e raccolta presso le scuole all'inizio dell'anno scolastico e comunque garantire la raccolta in corso d'anno scolastico. Le iscrizioni devono essere regolarizzate dalla ditta prima dell'avvio del servizio e comunque entro 3 (tre) giorni lavorativi. Per quanto riguarda le iscrizioni degli assistiti per la fruizione del pasto a domicilio, il Comune trasmetterà alla ditta i nominativi e le relative tariffe da applicare.
- b) la ditta dovrà mettere a disposizione dell'utenza un servizio telefonico di assistenza gratuita attivo dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 17.00.
- b) gestione dei dati relativi all'utenza del servizio con supporti informatici, nel rispetto della normativa sulla privacy di cui alla L. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni, e al Regolamento Comunale in materia per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza.
- c) raccolta e registrazione delle presenze quotidiane ed invio delle stesse al centro di cottura;
- d) gestione dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;
- e) riscossione delle tariffe;
- f) gestione dei solleciti, con modalità comunicate preventivamente al Comune;
- g) recupero di eventuali crediti da utenti morosi, in quanto le entrate degli utenti costituiscono corrispettivo per la ditta aggiudicataria;
- h) al termine della concessione copia della banca dati completa dovrà essere consegnata al Comune in formato excel e successivamente, su indicazione dell'Ente, distrutta.

Sistema informatico:

La Ditta deve dotarsi di un sistema informatico che permetta la gestione dell'intero "ciclo del pasto", dalla prenotazione, alla fruizione e al pagamento, in modo da:

- fornire un servizio utile al cittadino, rendendo semplici e veloci le procedure per la gestione ed il pagamento dei buoni pasto;
- permettere un costante e continuo flusso di informazioni tra le parti coinvolte nella gestione del servizio;
- rendere efficienti le modalità di prenotazione dei pasti, anche ricorrendo, ove possibile, a strumenti automatizzati (applicazione per smartphone).
- tutelare la privacy delle famiglie, in particolare riguardo ai relativi dati sensibili e delicati (sanitari, religiosi, ecc.);
- dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione, anche con uno o più strumenti grafici di facile ed immediato utilizzo. Tra tali indicatori è da includersi altresì la rilevazione statistica, dato ciascun intervallo di tempo, per singolo plesso scolastico, del numero di fruitori, distinto fra adulti e bambini.
- permettere di effettuare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità.

Questi strumenti, con diversificati livelli di accesso e sicurezza, devono poter essere utilizzati anche dal personale del Comune che dovrà essere dotato delle chiavi di accesso al sistema informatizzato prima dell'inizio del servizio.

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

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

- la gestione completa delle prenotazioni dei pasti e l'effettiva fruizione;
- la gestione completa dei pagamenti nelle forme quali R.I.D., e dare la possibilità, senza costi aggiuntivi per l'utente, di bonifico bancario c/o una banca del territorio comunale, carte/tessere prepagate, bollettini postali e/o bancari e/o eventuali altri strumenti online oltre che garantire l'attivazione del servizio di pagamento (senza commissioni per l'utente) presso punti vendita locali (almeno due nel territorio comunale);
- la gestione completa di tutti i dati anagrafici, nel rispetto della normativa della privacy, e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
- Il sistema deve prevedere anche la gestione dei pasti per il personale adulto, differenziandone le prenotazioni del personale docente, etc.
- le comunicazioni con i genitori e la possibilità per gli utenti di accedere alla propria anagrafica, situazione contabile, menù stagionale, menù della dieta speciale, dieta in bianco. L'applicazione smartphone per la gestione del buono pasto informatizzato deve garantire la possibilità di scaricare i menù aggiornati, di disdire pasto, di prenotare pasto in bianco (per max tre giorni e per minimo due giorni).

In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati. Il software deve garantire la possibilità di classificare i dati secondo diverse esigenze:

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

Il sistema deve permettere in modo semplice la rilevazione da parte del Comune di indicatori significativi del servizio, il loro costante aggiornamento in tempo reale ed il monitoraggio attraverso valori e/o grafici.

ART. 31 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali. La liquidazione avverrà entro i successivi 30 giorni, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva (mediante acquisizione D.U.R.C.).

In base alle modalità organizzative dell'Ente, le fatture verranno liquidate dal responsabile dell'area socio-culturale il quale oltre a predisporre la liquidazione dei compensi opera la decurtazione dello 0,50 per cento ai sensi dell'art. 30 co 5 bis del DLgs. 50/2016, provvede pure in caso di necessità all'irrogazione alla ditta delle eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata, salvo che si pervenga ad un accordo scritto che determini in modo diverso (es: reintegrazione in forma specifica).

Ogni fattura della differenza tra il costo del pasto e quello del buono pasto corrisposto dagli utenti, comprendente il numero di pasti forniti suddivisi per scuola e per tipologia di utente (alunni, adulti addetti all'assistenza alla refezione, assistiti che beneficiano di pasto a domicilio), avrà cadenza quadrimestrale e

dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, documenti di trasporto che dovranno essere firmati dal personale della scuola che ritira le forniture stesse previo controllo. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese ecc. necessarie per la perfetta esecuzione della concessione, qualsiasi onere, espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto, compresi diritti di segreteria, oneri fiscali e tributari, spese di pubblicazione, con l'unica esclusione di quelle esplicitamente poste dalla legge a carico della stazione appaltante, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Il concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136 e successive modifiche. A tal fine si impegna ad utilizzare un conto corrente bancario o postale dedicato alle commesse pubbliche, ovvero altro strumento idoneo a consentire la piena tracciabilità e ad indicare i soggetti abilitati a operarvi, nonché a comunicare tempestivamente ogni modifica di relativi dati. Il concessionario si impegna a dare immediata comunicazione al Comune e alla Prefettura - UTG della Provincia di Venezia della notizia dell'inadempimento dell'eventuale propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria. Il concessionario assume, inoltre, l'obbligo a consegnare, su richiesta del Comune copia di tutti gli eventuali contratti di subappalto, nonché di tutti gli eventuali sub contratti.

ART. 32 - GARANZIE

Si applicano gli articoli 93 e 103 del D.Lgs. 50/2016.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della Stazione appaltante, che aggiudica la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

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

ART. 33 – ALTRE COPERTURE ASSICURATIVE

Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso della registrazione sanitaria prevista dalle norme vigenti. Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

La Ditta aggiudicataria nel termine previsto per la trasmissione dei documenti necessari alla stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, è tenuta a produrre una polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi con massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per sinistro con un sottolimito pari a almeno € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per rischio RCO (danni verso i dipendenti).

L'esistenza di tale polizza non libera la Ditta dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze dovranno mantenere la loro validità per tutta la durata del contratto ed eventuale proroga.

ART. 34 - CONTENZIOSO/CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti è competente il Foro di Venezia.

ART. 35 - CONTROLLI SUL SERVIZIO E SULLE DERRATE

Il Comune, con le frequenze e nel momento che riterrà opportuno, si riserva il diritto di procedere con proprio personale o attraverso istituti/laboratori di effettuare delle analisi e dei controlli di conformità delle derrate utilizzate, mediante prelievi delle stesse ed analisi da effettuare in contraddittorio con la ditta di ristorazione.

Tali controlli saranno effettuati senza interferire con lo svolgimento delle attività di produzione e distribuzione dei pasti. Il Comune, con le frequenze e nel momento che riterrà opportuno, si riserva il diritto di procedere con proprio personale o attraverso istituti/laboratori di effettuare i seguenti controlli del servizio di ristorazione:

- sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature,
- sul rispetto delle grammature,
- sul gradimento del pasto tramite rilevazione degli scarti in mensa,
- sulla modalità di conservazione degli alimenti,
- sulle modalità operative in fase di produzione,
- sul rispetto del Manuale di Autocontrollo HACCP,
- sul rispetto delle disposizioni presenti nel presente Capitolato Speciale,
- nel rispetto dei requisiti di qualità indicati in fase di aggiudicazione dell'concessione,

- sul rispetto delle disposizioni presenti nelle Linee di Indirizzo per il miglioramento della Qualità Nutrizionale della regione del Veneto,
- sul rispetto della normativa inerente la sicurezza alimentare con particolare attenzione ai Regolamenti Comunitari.

ART. 36 - PENALITÀ

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

L'Amministrazione concedente, previa contestazione alla ditta concessionaria applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- ritardo nell'avvio del servizio: penalità di Euro 5.000,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili al Comune; decorsi 7 giorni lavorativi senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale; il mancato espletamento del servizio dà luogo a risoluzione del contratto.
- Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica a quanto dichiarato in sede di gara e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico: da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda della gravità.
- Grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto: da € 100,00 a € 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità.
- Menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata: da € 100,00 a € 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità.
- Ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati: da € 500,00 a € 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità.
- Mancato rispetto delle temperature di sicurezza da € 500,00 a € 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità
- Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato: da € 100,00 a € 1.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità
- Ritrovamento di corpi estranei nei cibi: da € 500,00 a € 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità
- Mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: € 500,00

Le sanzioni previste sono stabilite a giudizio dell'Ente. L'amministrazione concedente avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta concessionaria nonostante le diffide formali dell'Amministrazione concedente.
- Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto.
- La sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata.
- Subappalto del servizio, senza preventiva autorizzazione scritta del Comune.
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta concessionaria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale.
- Riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta concessionaria per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione concedente. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta concessionaria ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Ente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte della Ditta di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

ART. 37 - RISOLUZIONE, RECESSO, FALLIMENTO

Si applicano gli articoli 108 -109-110-176 del Codice dei contratti vigente.

Art. 38 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune i costi relativi:

- ai consumi di energia elettrica, gas , acqua e TIA occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso le singole scuole e presso il Centro di Cottura comunale, comprese le utenze per il funzionamento di attrezzature di proprietà della Ditta;
- manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti relativi e delle attrezzature di proprietà del Comune;
- eventuale differenza tra il costo dei pasti erogati agli utenti e le tariffe dei buoni pasto spettanti alla Ditta, se stabilite dal Comune in misura inferiore rispetto al costo del pasto; va da sé, che in caso in cui la tariffa sia superiore rispetto al buono pasto, è compito della ditta aggiudicatrice riversare tale differenza nelle casse comunali; il costo del pasto per le porzioni assaggio dei componenti della commissione mensa e del personale del Comune addetto ai controlli, è a carico della ditta aggiudicataria.
- agli adempimenti necessari per l'autorizzazione sanitaria relativa ai locali adibiti a mense scolastiche.

Sono a carico del Comune la determinazione delle tariffe annuali dei buoni pasto e l'individuazione dei beneficiari di eventuali tariffe agevolate.

ART. 39 –ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

La Ditta concessionaria prima dell'inizio del servizio deve predisporre il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori come previsto dalla L. 55/1990, che verrà interamente richiamato nel contratto per costituirne parte integrante.

La Ditta aggiudicataria deve adempiere agli obblighi del D.Lgs 81/08, ed in particolare alla redazione del proprio documento di valutazione del rischio di cui all'art. 28 del Decreto citato, documento che la Ditta si obbliga a mettere a disposizione del Comune secondo le modalità sotto indicate senza sollevare eccezione alcuna o pretendere qualsiasi tipo di compenso. La Ditta dovrà inoltre comunicare al Comune i nominativi del R.S.P.P., del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e del medico competente se ne ricorrono gli obblighi di nomina, sempre ai sensi del D.Lgs. n. 81/08.

Con la stipula del contratto la Ditta aggiudicataria assume l'onere completo a proprio carico di adottare, nell'esecuzione di tutti i servizi, le misure, le procedure e gli apprestamenti tali da prevenire fenomeni infortunistici e danni eventuali alla salute degli operatori e di terzi, garantendo inoltre agli stessi un'attività lavorativa salubre, utilizzando idonee attrezzature e mezzi, atti anche a prevenire danni eventuali a beni pubblici e di privati.

La Ditta s'impegna a dare piena attuazione, per quanto attinente con l'attività oggetto di concessione, a quanto previsto dal D.Lgs. 09.04.2008 n.81, dal Nuovo regolamento europeo per DPI 2016/ 425, dal D.Lgs. 27-1-2010 n. 17 e loro successive modificazioni ed integrazioni. Qualsiasi responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sulla Ditta, la quale godrà per l'espletamento dei servizi di piena autonomia gestionale nell'organizzazione dei servizi oggetto di concessione.

Prima della stipula del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune copia della valutazione dei rischi specifici presenti nell'attività e le eventuali misure concordate di cooperazione e collaborazione tra i datori di lavoro. In analogia con il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori, a titolo esemplificativo ma non esaustivo si segnala il rischio di incendio medio secondo il D.M. 10.03.1998 per i plessi con più di 100 presenze contemporanee.

In caso di non osservanza da parte della Ditta degli obblighi precedentemente indicati Il Comune potrà procedere con la risoluzione del rapporto contrattuale.

Quanto previsto nel presente articolo va esteso senza riserva alcuna e a completo carico della Ditta aggiudicataria a tutti i prestatori d'opera, nessuno escluso, siano essi artigiani, professionisti, ditte in subappalto, od esecutori di opere che a qualsiasi titolo e merito operano per conto della Ditta aggiudicataria nell'ambito dei lavori regolati dal presente contratto. Ai fini della sicurezza tutte le macchine operatrici dovranno essere conformi al D.Lgs. 27-1-2010 n. 17 e successive modifiche ed integrazioni e riportare dichiarazione di conformità e marcatura C.E.

ART. 40 - VERIFICA DI CONFORMITÀ

Certificato regolare esecuzione contratto ai sensi art 102 del Codice dei contratti vigente.

ART. 41 - NORME GENERALI

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

ART. 42 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

ART. 43 - ELENCO ALLEGATI

Formano parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti allegati:

- A) DUVRI.
- B) DERRATE ALIMENTARI