



COMUNE DI MARCON
(Città Metropolitana di Venezia)
Settore VI - Servizi al Cittadino, Politiche Sociali e Istruzione

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER ALUNNI E INSEGNANTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE DEL
COMUNE DI MARCON
E PASTI PER UTENTI DOMICILIARI – 1.09.2018 – 31.08.2023**

CIG N. 7538903390

INDICE:

- ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE
- ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE
- ART. 3 - IMPORTO PRESUNTO DELL’AFFIDAMENTO
- ART. 4 - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA
- ART. 5 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA DELLA DITTA
- ART. 6 - DURATA E CONTINUITA’ DEL SERVIZIO
- ART. 7 – MENU' E TABELLE DIETETICHE – INFORMAZIONE AGLI UTENTI
- ART. 8 - DERRATE ALIMENTARI E MATERIALI DI CONSUMO
- ART. 9 – REPERIBILITÀ PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ
- ART. 10 - DIVIETO DI O.G.M.
- ART. 11 - OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI
- ART. 12 - ACQUA POTABILE NORME PER L’UTILIZZO
- ART. 13 - PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI RELATIVI A DIETE SPECIALI E VARIAZIONI
- ART. 14 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
- ART. 15 - NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI
- ART. 16 - NORME E MODALITÀ DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI
- ART. 17 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
- ART. 18 - LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
- ART. 19 - ULTERIORI ADEMPIMENTI
- ART. 20 - LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE
- ART. 21 - INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI
- ART. 22 - MANUTENZIONE
- ART. 23 - VERBALE DI CONSEGNA
- ART. 24 - RESTITUZIONE
- ART. 25 – ESECUZIONE
- ART. 26 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA
- ART. 27 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO
- ART. 28 - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTIINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO
- ART. 29 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
- ART. 30 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL COMUNE
- ART. 31 – FATTURAZIONE, PAGAMENTI, TRACCIABILITÀ
- ART. 32 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI
- ART. 33 – PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO
- ART. 34 - GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA
- ART. 35 - CESSIONE E SUBAPPALTO
- ART. 36 - RECESSO
- ART. 37 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 38 – TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI
- ART. 39 - CONTROVERSIE
- ART. 40 – SPESE CONTRATTUALI
- ART. 41 – NORME GENERALI

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto la gestione da parte di un'impresa di ristorazione specializzata (di seguito denominata "Ditta") dei seguenti servizi:

- del servizio di ristorazione scolastica agli alunni delle Scuole del Comune e docenti aventi diritto con produzione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti in modalità multiporzione a legume caldo e freddo nonché la pulizia e il riordino dei refettori; Il servizio comprende anche la preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e per motivi etico-religiosi e culturali (modalità monoporzione);
- del servizio di fornitura di pasti a domicilio per utenti del servizio sociale.

La concessione riguarda altresì la gestione di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, nonché per l'iscrizione al servizio e la riscossione delle tariffe a carico dell'utenza e la gestione degli insoluti.

Le modalità di svolgimento di tali servizi sono ispirate al Piano d'Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement – GPP) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai Criteri Minimi Ambientali (c.d. CAM) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 221 del 25.07.2011.

Il presente Capitolato disciplina pertanto i rapporti tra il Comune di Marcon (di seguito denominato "Comune") e tale Ditta, inerenti e conseguenti all'affidamento di tali servizi per il periodo 1.9.2018-31.8.2023.

Per l'espletamento del servizio la Ditta dovrà utilizzare un centro Cottura Aziendale.

La fornitura di pasti agli alunni ed insegnanti è prevista presso le scuole sotto elencate e stimata per l'A.S. 2018-2019, (sulla base delle future iscrizioni che confermano l'andamento degli iscritti dell'anno scolastico in corso, nonché sullo storico degli anni precedenti) per un totale di circa 124.688 unità, di cui 118.688 pasti alunni e 6.000 pasti insegnanti.

Il servizio fornitura pasti potrà essere esteso altresì, su esplicita richiesta dell'Amministrazione Comunale, anche a sostegno di altre attività organizzate dal Comune quali ad esempio dopo-scuola, tempo integrato, centri estivi comunali, ecc.

Nella tabella seguente viene riportata, a titolo esemplificativo, la distribuzione quantitativa settimanale dei pasti per i rispettivi plessi scolastici riferita all'anno scolastico 2017-2018 (i dati qui riportati, comunicati ad inizio anno dalla scuola, risultano soggetti ad un normale decremento annuo del 18-20%).

SCUOLA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Scuola dell'infanzia "Archimede"	98	98	98	98	98
viale Trento e Trieste 38 - Marcon					
Scuola dell'infanzia "Girasole"	73	73	73	73	73

via Marmolada 15/A - Marcon					
Scuola dell'infanzia "Arcobaleno"	94	94	94	94	94
via Fermi 25 - Gaggio					
Scuola dell'infanzia "PrimaVera"	72	72	72	72	72
via Salvo D'Acquisto 4 - San Liberale					
Scuola dell'infanzia parrocchiale "Maria Bambina"	111	111	111	111	111
piazza IV Novembre 33 - Marcon					
Scuola primaria "Marconi"	0	232	0	232	0
viale San Marco 2 - Marcon					
Scuola primaria "Don Milani"	192	297	192	297	192
via Marmolada 17 - Marcon					
Scuola primaria "Carducci"	0	107	0	107	0
via Fermi 25 - Gaggio					
Scuola primaria "Manin"	0	136	0	136	0
viale Don Luigi Sturzo 101 - San Liberale					
TOTALE	640	1220	640	1220	640

I giorni ed orari di refezione (di massima) sono i seguenti:

- Scuole dell'Infanzia dalle ore 12,00 circa
- Scuole Primarie:
 - o primo turno dalle ore 12.00 circa
 - o secondo turno dalle ore 13.00 circa

I pasti dovranno essere consegnati ai singoli plessi secondo gli orari indicativi sopracitati.

Il servizio di preparazione pasti per utenti domiciliari del servizio sociale prevede invece un totale stimato di pasti, per anno solare, pari a n. 3.900 (si rinvia per maggiori dettagli all'allegato 3 "Foglio condizioni per il servizio di pasti a domicilio ad utenti del servizio sociale").

Il numero dei pasti su indicato, per entrambi i servizi, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune. Il numero dei pasti potrà variare, tanto in più quanto in meno, senza che la Ditta possa richiedere compensi diversi da quelli annualmente definiti.

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE

L'affidamento avrà durata di 5 anni a decorrere dal giorno 01.09.2018 fino al 31.08.2023, con possibilità di proroga, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D. Lgs. 50/2016, per un massimo di 6 mesi (fino al 28/02/2024).

La Ditta aggiudicataria dell'affidamento si impegna a rispettare tutte le norme del presente capitolato.

L'avvio del Servizio potrà avvenire anche in pendenza della stipulazione del contratto mediante verbale di avvio dell'esecuzione del contratto stesso.

ART. 3 - IMPORTO PRESUNTO DELL’AFFIDAMENTO

L’ammontare presunto dell’affidamento viene in linea generale calcolato su un costo unitario del pasto di € 5,00= IVA esclusa per i pasti della ristorazione scolastica (con somministrazione) e pasti domiciliari e di € 4,00=IVA esclusa per i pasti della ristorazione scolastica (senza somministrazione).

Il valore del contratto quinquennale è pari ad € 3.137.000,00= IVA esclusa, di cui € 920,00 per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso d’asta, come di seguito determinato:

TIPOLOGIA DI PASTI	NUMERO PASTI ANNUI	NUMERO PASTI PER L'INTERO PERIODO	COSTO PASTO	COSTO TOTALE
A) RISTORAZIONE SCOLASTICA (CON SOMMINISTRAZIONE)	109.148	545.740	€ 5,00	€ 2.728.700,00
B) PASTI DOMICILIARI	3.900	19.500	€ 5.00	€ 97.500,00
C) RISTORAZIONE SCOLASTICA (SENZA SOMMINISTRAZIONE*)	15.540	77.700	€ 4,00	€ 310.800,00
TOTALE				€ 3.137.000,00
*Tale servizio riguarda esclusivamente la Scuola dell’Infanzia Parrocchiale “Maria Bambina” convenzionata con il Comune				

Ai sensi dell’art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016, si prevede la possibilità di aumentare l’importo contrattuale fino ad un massimo del 30%, oltre il valore sopra riportato, per complessivi € 941.100,00, per l’erogazione del servizio a sostegno dell’eventuale attivazione dei servizi di doposcuola, tempo integrato, centri estivi comunali, come specificato nell’art. 1 del presente capitolato. Il valore complessivo presunto dell’affidamento è pertanto di € 4.391.800,00 = IVA esclusa (comprensivo di € 941.100,00 relativi all’opzione del 30% di aumento dell’importo contrattuale ex art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. .n. 50/2016 e di € 313.700,00 per l’eventuale proroga fino a un massimo di sei mesi).

ART. 4 - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

I pasti dovranno essere preparati quotidianamente presso il centro cottura aziendale e consegnati, a cura della Ditta mediante personale e mezzi propri, presso le sedi dei vari plessi scolastici (o presso il domicilio degli utenti dei servizi sociali) con idonei automezzi e contenitori termici, di proprietà della ditta, autorizzati dall’ULSS competente.

La fase del trasporto, della consegna e della distribuzione dei pasti dovrà avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione ed elaborazione.

In particolare la prestazione richiesta alla Ditta prevede, a sua cura e spese:

1. Progettazione del servizio;
2. Selezione e valutazione dei generi alimentari e dei fornitori;
3. l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle materie prime, la preparazione e produzione dei pasti, il confezionamento dei pasti in monoporzione, in contenitori coibentati attivi, per gli utenti del servizio di pasti utenti domiciliari (in modalità legume caldo e/o freddo);
4. l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle materie prime, la preparazione e produzione dei pasti, il confezionamento dei pasti in modalità multiporzione (monoporzione, in contenitori coibentati attivi, per le diete speciali e o per altre richieste specifiche motivate da parte dell'amministrazione Comunale) destinati alla ristorazione scolastica;
5. Trasporto e consegna dei pasti prodotti alle sedi dei plessi scolastici interessati e utenti domiciliari entro l'orario stabilito dal Comune (anche di concerto con la Dirigenza Scolastica per la refezione scolastica);
6. Somministrazione dei pasti (ad eccezione della Scuola dell'Infanzia Maria Bambina");
7. Lavaggio stoviglie presso i refettori scolastici dotati di macchine lavastoviglie (ad eccezione della Scuola dell'Infanzia Maria Bambina");
8. Pulizia e riordino dei locali delle mense scolastiche (ad eccezione della Scuola dell'Infanzia Maria Bambina");
9. Attività di monitoraggio degli infestanti ed eventuale derattizzazione e disinfestazione dei locali interessati all'attività di impresa alimentare (ad eccezione della Scuola dell'Infanzia Maria Bambina");
10. percorsi di educazione alimentare indirizzati agli utenti e/o altri soggetti, concordati con il Comune relativi ai seguenti argomenti: alimentazione, salute e ambiente, riduzione dei consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, ecc.;
11. Gestione di sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, nonché per l'iscrizione al servizio e la riscossione delle quote dei pasti.

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

Le stoviglie tradizionali dovranno essere di melamina, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate e lavabili in lavastoviglie. I bicchieri in materiale infrangibile e lavabile dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei al lavaggio in lavastoviglie.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox. Tovaglioli e tovaglette vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti.

ART. 5 -CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA DELLA DITTA

E' fatto obbligo alla Ditta utilizzare per la produzione di pasti veicolati un unico Centro di cottura, di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto, con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto. La Ditta dovrà avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 Km (attraverso il circuito stradale per il tragitto più breve) dalla sede amministrativa del Comune di Marcon (Piazza Municipio 20), tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *"Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica" della Regione Veneto, anno 2017*". Tale distanza dovrà essere indicata dalla Ditta in sede di offerta, specificando anche il percorso.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti nel Centro cottura della Ditta avverrà con personale a carico della Ditta e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Il Centro Cottura deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente e comunicati all'Autorità Sanitaria Locale ai sensi del D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 e s.m.i.

La Ditta deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori e alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Per apparecchi "ad uso professionale" si richiede l'utilizzo di macchinari che garantiscano il minor consumo energetico, da rilevarsi da apposita documentazione tecnica.

ART- 6 DURATA E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico comunicato dal locale Istituto Comprensivo, con esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Per quanto riguarda il servizio pasti utenti domiciliari si rinvia all'Allegato 3;

In caso di sciopero programmato del personale o dei destinatari finali del servizio, la Ditta dovrà essere avvertita possibilmente 24 ore prima o comunque entro e non oltre le ore 9,00 del giorno stesso.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione al Comune 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 medesimo.

La Ditta è inoltre obbligata a rispettare le disposizioni di cui alla Legge 12.6.1990 n. 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di Garanzia per l'attuazione della predetta legge.

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 acqua potabile, 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, la cui composizione sarà concordata con il Comune. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni massimo.

E' fatto salvo il diritto del Comune di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto od 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. 7 – MENU' E TABELLE DIETETICHE – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

I menu proposti devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'allegato 1 "Menù". I menù (sia scolastici che per utenti domiciliari) sono articolati in un menù invernale ed uno estivo (su 4 settimane). I menù debbono essere elaborati secondo le *"Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica" della Regione Veneto, anno 2017* ispirati al modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es: pasta, riso, ecc.) di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva alternando i secondi piatti e incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche.

I menù in allegato rispettano le frequenze indicate dalle Linee Guida e devono essere personalizzati, in accordo con l'Amministrazione Comunale, specificando il piatto proposto (es. "primo piatto asciutto" sostituito con "pasta all'ortolana") e realizzati nel rispetto delle indicazioni presenti nell'allegato 1.1 "Note al menù, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura" al Capitolato speciale d'Appalto e alle *"Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica" della Regione Veneto, anno 2017* e garantendo la massima variabilità nelle varie proposte. La proposta di menù deve essere di tipo equilibrato partendo dal concetto in base al quale il fabbisogno nutrizionale ed energetico dei componenti è rivolto ad una collettività non omogenea, come quella scolastica, e quindi dev'essere determinato in termini di valori medi di gruppo, nel rispetto dei riferimenti scientifici: LARN- IV Revisione del 2014 e Linee Guida per la popolazione italiana.

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

I menu sono differenziati per:

- scuola dell'infanzia e scuola primaria;
- pasti per utenti domiciliari dei servizi sociali del Comune di Marcon;
- Il menù per le scuole dell'infanzia, primarie e per i pasti a domicilio è così strutturato:
 - n. 1 primo piatto;
 - n. 1 secondo piatto;
 - n. 1 contorno (cotto o crudo);
 - frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert o dolce da forno o gelato);
 - acqua naturale in caraffe utilizzando
l'acqua potabile disponibile nelle scuole
(indicativamente almeno una caraffa da un litro ogni 4 pasti);
 - pane.
- Come alternativa, il pasto classico (primo + secondo piatto + contorno), almeno una volta la settimana, deve essere sostituito da un piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es. pizza, pasticcio di carne, pasta e fagioli, ecc.) come previsto dall'allegato 1.1 "Note al menù, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura" garantendo nella composizione degli stessi i riferimenti scientifici: LARN- IV Revisione del 2014 e Linee

Guida per la popolazione italiana. Tale piatto unico dovrà essere sempre accompagnato da 2 contorni (1 cotto e 1 crudo).

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

Il Comune può richiedere alla Ditta delle derrate alimentari o alimenti precotti, anche non presenti o diversi dall'allegato 2 "Aspetti merceologici delle derrate alimentari", concordando le tipologie in base alle schede tecniche o analisi microbiologiche/chimiche offerte dalla Ditta.

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

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

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

Le tabelle dietetiche, allegate al presente Capitolato nell'allegato 1.1 "Note al menù, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura" sono suscettibili di variazione e di integrazione in relazione a stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte di organismi competenti (SIAN).

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

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

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Il menù, oltre ad essere pubblicato dal Comune sul proprio sito istituzionale, deve essere esposto a cura e spese della Ditta nei locali mensa e nelle bacheche esterne alle scuole o in altro luogo concordato con le Istituzioni scolastiche idoneo a garantirne la visibilità ai genitori con le seguenti informazioni:

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

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

ART. 8 - DERRATE ALIMENTARI E MATERIALI DI CONSUMO

Le derrate alimentari vengono fornite dalla Ditta secondo le caratteristiche merceologiche riportate nell'allegato 2 "Aspetti merceologici delle derrate alimentari" al presente Capitolato.

Per la preparazione e il confezionamento dei pasti, la Ditta dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondano ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrino almeno in una delle seguenti categorie di prodotti:

- prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007 e ss.mm.;
- prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
- prodotti a filiera corta;
- prodotti STG di cui al Reg. 509/2006 del Consiglio del 20.03.2006;
- prodotti da agricoltura integrata;
- prodotti del commercio equo e solidale;
- prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
- prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

La Ditta, nel rispetto delle regole sull'organizzazione e sull'esecuzione del servizio specificate nell'allegato 1.1 "Note al menù, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura" al presente capitolato, dovrà:

a) Utilizzare *frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* che provengano, per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi; per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento

1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità”.

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

c) Utilizzare Pesce che deve provenire, per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

I seguenti prodotti dovranno essere esclusivamente di origine biologica, rispondendo a quanto indicato nel Reg. (CE) N. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni e nel Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009: pasta secca, riso, pomodori pelati e polpa di pomodoro, mele, arance, patate, pomodori freschi, finocchi, fagioli secchi per minestre, ovo prodotti pastorizzati, uova in guscio, mozzarella, ricotta, stracchino, yogurt, latte UHT, burro, aceto di mele, confettura, gnocchi di patate freschi o surgelati, pasta per lasagne surgelata, fagiolini surgelati, piselli surgelati, spinaci surgelati, carote a rondelle surgelate e preparato per minestrone surgelato.

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

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

- a) UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- b) UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
- c) UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- d) UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- e) UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;

f) UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Art. 9 – REPERIBILITÀ PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti dal Capitolato d'appalto e dall'offerta in fase di gara quali "aggiuntivi", la Ditta dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione Comunale di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.

La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

- a) irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione di Marcon;
- b) indisponibilità in senso stretto legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es.: rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
- c) conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
- d) impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.

I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, "lotta integrata" e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale.

In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio del Comune.

ART. 10 - DIVIETO DI O.G.M.

I prodotti forniti dovranno essere "O.G.M. – Free" non derivanti da O.G.M. ai sensi dei Regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e Legge Regionale del Veneto n. 6 del 01.03.2002, che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate.

ART. 11 - OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

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

La Ditta ha l’onere di individuare, ai sensi dell’art. 6 del Reg. 852/2004, l’Operatore del Settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, con le modalità previste dalla legge, alle autorità competenti, con copia al Comune le informazioni obbligatorie relative alla registrazione d’impresa.

Il Comune non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico della Ditta ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Comune per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della Ditta, fatta salva l’eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.

L’Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:

- dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all’etichettatura e informazioni al consumatore;
- dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.

La ditta dovrà trasmettere al Comune, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l’attuazione della normativa vigente; in particolare il Comune potrà richiedere: la documentazione predisposta relativa alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP (elaborate per il centro cottura e mezzi di trasporto e plessi di distribuzione), la documentazione attestante l’avvenuta effettuazione delle analisi fatte per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati, la documentazione relativa alla presenza di allergeni negli alimenti, la documentazione relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati, la documentazione attestante la formazione del personale, ecc..

Il personale dovrà essere in condizioni di salute idonee al contatto con gli alimenti. L’Operatore del Settore Alimentare dovrà assicurare che personale temporaneamente non idoneo (per

infezioni gastrointestinali, ferite infette, altre patologie o condizioni a rischio) venga escluso dalle attività produttive e, se del caso, gli venga interdetto l'accesso ai locali sino a completo superamento del rischio. Tali precauzioni devono essere prese in considerazione, quando necessario, anche quando il personale è indirettamente coinvolto in situazioni a rischio (per esempio casi di tossinfezioni alimentari in famiglia).

ART. 12 - ACQUA POTABILE NORME PER L'UTILIZZO

L'acqua utilizzata per il servizio di refezione scolastica proviene dall'acquedotto pubblico. L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.Lgs. 31/2001 e l'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza dell'Azienda ULSS.

La somministrazione dell'acqua utilizzata per il servizio di refezione scolastica dovrà comunque rispettare le seguenti procedure:

- consegna ai singoli plessi della caraffe all'inizio dell'anno scolastico;
- pochi minuti prima dell'inizio della distribuzione, le addette dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato scorrere l'acqua almeno per un minuto;
- dopo il riempimento, le caraffe dovranno essere riposte sopra i tavoli in maniera indicativa di litri uno ogni quattro bambini;
- al termine della consumazione dei pasti le caraffe dovranno essere sanificate giornalmente in loco, se in possesso della lavastoviglie;
- le caraffe sanificate e asciutte dovranno essere poste in luogo idoneo fino al giorno successivo nel rispetto delle norme igieniche.

Le caraffe, munite di coperchio removibile, dovranno essere adeguate a quanto richiesto.

In caso di necessità/emergenza dovrà essere comunque garantita la fornitura di acqua oligominerale in bottiglia sigillata nella misura di ½ litro pro capite (senza costi aggiuntivi per il Comune).

ART. 13 - PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI RELATIVI A DIETE SPECIALI E VARIAZIONI.

La Ditta dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali, individuate dalle *“Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica” della Regione Veneto, anno 2017* senza aggravii d'oneri per l'Amministrazione Comunale;

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

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

Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti e dovrà

essere consegnata una documentazione chiara e completa che ne identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste dall'amministrazione;

In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, la ditta è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione ed assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con il Comune tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.

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

Dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù di transizione o "in bianco", in caso di indisposizione temporanea dell'utente (dietro presentazione di certificazione medica), così composto:

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

Inoltre:

- Nessuna variazione al menu potrà essere apportata, senza la specifica autorizzazione scritta del Comune;
- I pasti per le diete devono essere contenuti in vaschette monoporzione perfettamente sigillate, trasportati all'interno di contenitori coibentati attivi, ed eventualmente conservate in contenitori idonei coibentati e identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e suddivisi in primo piatto, secondo piatto e contorno;
- la Ditta si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etico, religiose e culturali, come definito dalle "*Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica della Regione Veneto, anno 2017*";
- Il menù e le diete speciali dovranno essere elaborati e visionati da dietista o figura equipollente;
- Il Comune si riserva la facoltà di introdurre modifiche nel tempo per valutate e motivate innovazioni.

ART. 14 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

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

La Ditta utilizzerà derrate alimentari conformi alle caratteristiche merceologiche specificate nell'allegato 2 "Aspetti merceologici delle derrate alimentari" e nell'allegato 1 "Menù" ai quali

potranno essere apportate variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale o dall'Autorità Sanitaria, in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico o di necessità individuali, legate ad esempio a diete speciali (per patologie alimentari, motivi etici o religiosi). Tali variazioni non dovranno comportare rettifiche al prezzo dei pasti.

E' prevista la possibilità di fornire un menù differenziato per le scuole dell'infanzia.

Per gli utenti la sola bevanda ammessa per l'erogazione del pranzo è l'acqua naturale attinta da rubinetto c/o i refettori. In casi di emergenza, di sospensione improvvisa dell'erogazione la Ditta dovrà fornire acqua minerale naturale in bottiglia, nella misura di ½ litro pro capite (senza costi aggiuntivi per il Comune).

La Ditta dovrà inoltre fornire formaggio Parmigiano Reggiano (sostituito da Grana Padano grattugiato solo se concordato con l'amministrazione), olio extravergine di oliva DOP, aceto di mele "bio", limone in abbinamento al pesce, sale da cucina iodato per il servizio presso le mense scolastiche.

Se richiesto, il pasto "piatto unico" potrà essere sostituito da un primo e un secondo piatto (rispettando le indicazioni delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica del Veneto Agosto 2017").

Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro Cottura devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni: arrosti, brasati di carne bovina, ragù, polpette, budini.;

I pasti dovranno essere preparati e somministrati in giornata. In particolare i primi dovranno essere somministrati in un tempo inferiore a 90 minuti dall'ultimazione della cottura preservando il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle preparazioni proposte.

Nell'approntare il servizio la Ditta deve:

- produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto (anche diete speciali);
- = condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire;
- condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza i risotti stessi;
- consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso della distribuzione.

I secondi piatti dovranno essere somministrati in un tempo inferiore a 90 minuti dall'ultimazione della cottura preservando il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle preparazioni proposte.

Il trasporto dei pasti dal Centro di cottura alle sedi scolastiche (o altri plessi di distribuzione dei pasti) deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame freddo-caldo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione e contenitori termici (ad esclusione delle diete speciali ed etico religiose e culturali, pasti domiciliari e/o altri pasti monoporzione richiesti e motivati dall'Amministrazione Comunale) che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge.

Si esclude la fornitura di pasti in monoporzione sigillati (ad eccezione delle diete speciali e/o altri pasti monoporzione richiesti e motivati dall'Amministrazione Comunale).

I cibi predisposti quali diete speciali dovranno essere confezionati individualmente e collocati nei contenitori termici in maniera tale da salvaguardarne le temperature di mantenimento previste attuando criteri di gestione che tutelino e ottimizzino gli aspetti nutrizionali e organolettici dei pasti proposti.

Le diete speciali dovranno inoltre riportare l'indicazione del destinatario.

Per le diete speciali il menù dovrà avvicinarsi quanto più possibile a quello generale, utilizzando pertanto tutte le derrate compatibili.

In occasione della redazione dei menù l'amministrazione comunale potrà richiedere l'elaborazione dettagliata dei menù adottati per gli utenti con allergie e/o intolleranze ai sensi del Reg. UE1169/2011.

Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate al crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle nell'allegato 1.1 "Note al menù, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura" al Capitolato speciale d'Appalto.

E' previsto lo scarico dei contenitori nel locale esatto di utilizzo, presso ciascun plesso.

E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori termici a fine pasto, la loro pulizia e igienizzazione.

Le modalità di preparazione e cottura dei pasti devono rispettare le indicazioni presenti nelle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica del Veneto Agosto 2017".

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco, salvo diverse disposizioni concordate con il Comune (attivazione di apposito progetto di distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale – L. 155/2003- c.d. progetto del Buon Samaritano e successiva Legge 166/2016 "Legge antisprechi", come da successivo art. 20 "Lotta allo spreco alimentare"). Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta.

ART. 15 - NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

Alla Ditta spetta trasportare i pasti prodotti dal centro di cottura sotto il suo controllo al plesso scolastico e al domicilio degli utenti.

Per l'esecuzione del servizio, la Ditta deve mettere a disposizione automezzi sufficienti (per numero e capacità di carico) ed il personale da impiegare per il servizio stesso.

La Ditta deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti e delle derrate alimentari, quali: veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride.

Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato onde consentire le necessarie operazioni di sanificazione.

I mezzi messi a disposizione dalla Ditta devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.

In ogni caso i pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi i 25 minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo (es. orario inizio distribuzione previsto per le ore 12.00 comporta che i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 11.35).

La consegna dei pasti regolata dai tempi indicati al comma precedente ha lo scopo di ottimizzare una produzione e un consumo dei pasti in modo che il tempo trascorso tra l'ultimazione dei pasti e il consumo sia il più breve possibile, onde favorire gli aspetti organolettici e nutrizionali delle pietanze.

Quotidianamente la Ditta emetterà documenti di trasporto, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione della scuola destinataria, l'ora di consegna ed il numero dei pasti forniti.

E' fatto obbligo alla Ditta di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. A tal proposito dovrà essere impiegato un registro sanificazioni.

La Ditta deve elaborare un piano di trasporto relativo alla consegna dei pasti; tale piano (su base mensile) sarà consegnato all'Amministrazione Comunale e sarà redatto in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza a partire dalla fase del confezionamento dei pasti, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

In particolare, per le consegne dei pasti veicolati, la Ditta deve dotarsi di appositi automezzi:

- adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo (temperatura che deve essere rilevata e monitorata per scritto all'arrivo dei pasti).
- in numero sufficiente a consentire la consegna tassativamente nell'arco di 60 minuti a decorrere dal momento di partenza degli stessi, e comunque in modo tale che non arrivino prima di 25 minuti dell'orario concordato con le autorità scolastiche per la refezione.

Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto e di cottura differenziato ed idoneo. Pertanto ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione pasto.

La Ditta deve dotare il Centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti.

La Ditta deve dotarsi di un termometro ad infrarossi (uno da utilizzarsi a rotazione nei plessi di distribuzione per misurare la temperatura delle diete speciali).

La Ditta nei locali di distribuzione scolastica, dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi integrando tutte le attrezzature necessarie per il mantenimento delle temperature in modo efficiente.

La Ditta deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale presente nelle sedi scolastiche e al domicilio degli utenti;

Qualora si verificassero modifiche degli orari del pasto, verrà data tempestiva comunicazione alla Ditta, che sarà tenuta ad adeguarsi.

ART. 16 - NORME E MODALITÀ DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menu stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

I pasti sono distribuiti da personale della Ditta nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo, rilevare le temperature come previsto dal D. Lgs. 193/2007 e verificare la conformità dei cibi alle ordinazioni;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pasti a cotto e/o a crudo;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore,
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare per la distribuzione utensili adeguati;
- somministrare il secondo piatto solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'autorità scolastica e il Comune;
- mettere il pane in tavola a fine consumazione del primo piatto;
- mettere i sughi di condimento sulla pasta solo al momento di servirla;
- Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 45 min. e inferiore a 30 minuti;
- Per le scuole dell'infanzia sono richiesti il taglio della carne (e di qualunque alimento sia di difficile somministrazione ai bambini di questa fascia di età) e la sbucciatura della frutta;
- Solo per documentate esigenze tecniche, potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso (senza costi aggiuntivi per il Comune). In tal caso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2005 o equivalenti nonché le dichiarazioni di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del REG CE 1935/2004. In tal caso, la Ditta dovrà fornire apposite certificazioni che attestino la conformità del prodotto a tale norma.

ART. 17 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Tutti i rifiuti solidi urbani prodotti per l'effettuazione del servizio da parte del centro cottura e dei refettori scolastici saranno raccolti dalla Ditta in modo differenziato negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, secondo le norme previste dal regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Occorre provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti vanno svuotati quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio.

I coperchi non devono mai mancare; i bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.

La Ditta deve procurare, qualora non già forniti dal servizio di raccolta rifiuti comunale, dei contenitori in numero adeguato per mantenere accuratamente raccolte sia le immondizie che i rifiuti del centro cottura; i contenitori devono essere costruiti in materiali a lunga durata, non devono produrre cessioni né assorbire liquidi.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

La Ditta è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali, residui di cottura. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

ART. 18 - LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

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

TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA
pulizia sanificazione dei refettori e locali annessi, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese posate, bicchieri e stoviglie e gli arredi utilizzati per la distribuzione e porzionatura dei pasti forniti.	Ogni giorno – al termine del servizio
accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa (compresi sala refezione - spogliatoi - finestre - porte ingressi, pavimenti, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica)	dopo ogni servizio di refezione
pulizia dei contenitori e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti	Ogni giorno – al termine del servizio
Lavastoviglie (sanificazione e disincrostazione)	Mensile

pulizia e sanificazione completa di tutti i locali, compresi sala mensa - spogliatoi – finestre, porte, pavimenti, pareti lavabili, ingressi, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica	Prima dell'avvio dell'anno scolastico ed alla sua conclusione
Tende e zanzariere dei locali mensa (laddove presenti)	Prima dell'avvio dell'anno scolastico

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

In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, di tipo “ecologico”, adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere a basso impatto ambientale ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
- durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia;
- il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti;
- relativamente agli interventi di cui al presente articolo, la Ditta si renderà garante per tutte le operazioni attraverso controlli preoperativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente;
- la Ditta dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi e/o destinati agli operatori dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica ecc.).

La Ditta sarà tenuta a fornire prodotti con marchio di qualità ecologica dell'Unione (Ecolabel UE), assegnato in base ai criteri ecologici stabiliti dalla seguente normativa:

- PER I PRODOTTI IN “TESSUTO-CARTA”: Decisione della Commissione 2009/568/CE del 9.7.2007, come modificata dalla

Decisione 2013/295/UE del 17.6.2013 e dalla Decisione 2015/877/UE del 4.6.2015;

- PER I PRODOTTI PER LA PULIZIA DI SUPERFICI DURE: Decisione della Commissione 2017/1217/UE del 23.6.2017;
- PER I DETERSIVI PER LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALI O PROFESSIONALI: Decisione della Commissione 2017/1215/UE del 23.06.2017;
- PER I DETERSIVI PER PIATTI: Decisione della Commissione 2017/1214/UE del 23.06.2017.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta dovrà comunicare al Comune il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per le operazioni di manutenzione e pulizia, eventualmente accompagnati da depliant illustrativi e schede tecniche, in lingua italiana. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel UE, che sono presunti conformi, dovrà essere fornito qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

ART. 19 - ULTERIORI ADEMPIMENTI

La Ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto in sacchetti o contenitori monouso sterili, di 150 g circa per ciascun prodotto somministrato, da etichettarsi con l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del prodotto e collocarsi in congelatore a temperatura inferiore a -18°C, tenendolo per 72 ore a disposizione dei competenti Organi Sanitari nell'ipotesi in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o si rendessero necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

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

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

- a) n. 10 campionature/anno di alimenti (prelievo da effettuarsi sul plesso di distribuzione/a rotazione tipologia e luogo) piatti pronti (caldi e freddi) prodotti dal centro cottura con ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatteriacae, E.coli , Listeria, ecc;
- b) n. 3 prelievi/anno di tamponi superficiali effettuati nel centro Cottura e refettorio delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria. Il numero indicato è riferito e richiesto per singolo plesso di distribuzione e centro cottura (luogo produzione dei pasti) e richiede la ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatteriacae, E.coli , Listeria, ecc;
- c) n. 2 campionature alimenti ortofrutticoli anno per ricerca inibenti e fitosanitari con profilo di indagine idoneo a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologico.

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

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

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

ART. 20 - LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare e di sostenere le fasce deboli della popolazione, verranno valutate le proposte che illustrano le modalità di recupero del cibo non consumato, purché integro e non scodellato.

In osservanza di quanto previsto dalla Legge n. 155/2003 c.d. "Legge del Buon Samaritano" e della successiva Legge n. 166/2016 o anche "Legge Antisprechi", la Ditta, d'intesa con il Comune, dovrà avviare, in almeno due scuole, progetti specifici finalizzati a:

- favorire il recupero e la donazione delle eccedenze a scopo solidale e sociale, destinandole ai poveri e ai bisognosi;
- cercare di limitare l'impatto negativo sull'ambiente e sulle risorse naturali promuovendo il riuso e il riciclo dei prodotti;
- contribuire al raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dello spreco alimentare;

La Ditta, inoltre, dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, con cadenza semestrale, un **RAPPORTO SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI** con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e delle misure intraprese per ridurre tali quantità.

La Ditta, prima dell'avvio del servizio, per ottemperare a quanto previsto dal presente articolo, nonché sulla base del progetto offerto in sede di gara, dovrà concordare con l'Amministrazione Comunale il nominativo dei/l Soggetti/o donatori/o, così come definiti all'art. 1, comma 1, lett. b) della Legge n. 166/2016.

ART. 21 - INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI

La Ditta dovrà presentare, in sede di offerta tecnica, il proprio progetto di gestione informatizzata del servizio, che dovrà garantire le funzionalità al momento in essere, così come delineate nel presente articolo. Il progetto sarà oggetto di valorizzazione da parte della Commissione giudicatrice.

Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e addebito, viene gestito attraverso modalità di pre - pagato mediante l'utilizzo del software School.net della società ETICA srl di Abbiategrasso - MI (società certificata ISO27001 e ISO22301) e tutte le relative spese di gestione sono a carico della Ditta.

La Ditta aggiudicataria potrà adottare e gestire, il sistema informatico attualmente utilizzato dall'Amministrazione Comunale e fornito dalla ditta Etica srl di Milano, mediante credenziali di accesso predisposte dall'Amministrazione Comunale, e accollandosene ogni costo comprensivo di licenze e software, senza creare alcun disservizio agli utenti e garantendo continuità nella gestione del controllo da parte del Comune.

Nel caso in cui la Ditta volesse adottare un sistema informatico diverso, dovrà garantire che la società produttrice del software sia in possesso delle seguenti certificazioni: UNI EN ISO 9001, ISO IEC 27001, ISO 22301 ed è tenuta inoltre a garantire le attuali funzionalità, senza alcun onere per il Comune, oltre a:

- installare il software sulle postazioni dell'Ufficio Istruzione del Comune e garantire il suo aggiornamento con le relative licenze;
- addestrare il personale comunale per le proprie competenze
- garantire l'assistenza telefonica relativa al suddetto software, in orario d'ufficio, per tutto il periodo di durata della presente concessione.

Eventuali disservizi causati dall'uso scorretto del sistema informatico esistente o dall'adozione di un nuovo sistema informatico saranno soggetti all'applicazione delle penali previste nel presente Capitolato.

Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- aggiornamento delle banche dati
- iscrizioni manuali al servizio ad uso dell'operatore della Ditta e anche tramite portale internet
- prenotazione informatizzata dei pasti ad opera del personale della Ditta o con canali alternativi messi a disposizione dalla Ditta attraverso il sistema informatico adottato.
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
- riscossione in modalità anticipata attraverso ricariche ad importo libero dei buoni virtuali venduti tramite dei punti vendita dislocati sul territorio comunale convenzionati con la Ditta. Sono previsti almeno 3 punti vendita e almeno due canali di pagamento telematici attivi 7 giorni su 7, che non obblighino le famiglie a recarsi presso i punti vendita. I punti vendita sul territorio effettuano le ricariche permettendo ai genitori di pagare anche con bancomat e carte di credito/debito. Le ricariche (sia in contanti che con bancomat o carta di credito) avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy e senza alcun costo per l'utenza. Il riconoscimento degli alunni avviene con il codice identificativo personale.

- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms (pacchetto attuale di 3000 sms), mail, accesso al portale web dedicato alle famiglie, ecc.

Del sistema sopradescritto l'Amministrazione Comunale intende che resti a proprio carico la definizione delle tariffe degli utenti.

Compete alla Ditta:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno)
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera del personale della Ditta oppure dei genitori, secondo il metodo di prenotazione adottato attraverso il sistema.
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole
- l'incasso delle tariffe e l'assunzione delle relative morosità. Il valore medio annuo delle morosità è di circa il 3% del valore degli incassi.
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- il recupero del credito e la gestione degli insoluti.
- l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- l'attivazione di una adeguata postazione per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema

Al termine della concessione il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato ulteriore rispetto a quanto già in uso, delle banche dati.

Per quanto riguarda il servizio pasti utenti domiciliari, la Ditta dovrà riscuotere direttamente dagli utenti il pagamento di quanto dovuto, sulla base delle tariffe stabilite annualmente dall'Amministrazione Comunale.

ART. 22 - MANUTENZIONE

Manutenzione dei refettori scolastici

E' a carico del Comune di Marcon la manutenzione straordinaria (ai sensi della L. 457/98) dei locali refettorio scolastici da rendersi idonei al servizio;

E' a carico della Ditta la manutenzione ordinaria (ai sensi della L. 457/98) dei locali refettorio scolastici da rendersi idonei al servizio.

Resta inteso che è a carico della Ditta la manutenzione ordinaria e straordinaria del proprio Centro cottura aziendale.

Manutenzione delle attrezzature presso i refettori scolastici

E' a carico della Ditta la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti presso i refettori scolastici (p.es. assistenza tecnica o sostituzione a scaldavivande, a tutte le macchine lavastoviglie e altre attrezzature presenti presso i refettori - di cui all'allegato 4 "Attrezzature refettori e spazi annessi").

La Ditta dovrà pertanto provvedere, in caso di cattivo funzionamento o vetustà, a riparare o anche a sostituire a sue spese le attrezzature esistenti. La Ditta riconosce fin d'ora che tutte le attrezzature ed apparecchi in dotazione sono e restano, anche in caso di riparazione o sostituzione di proprietà del Comune.

La Ditta inoltre come riportato al precedente art. 4, si impegna, annualmente e a sue spese, alla verifica ed eventuale sostituzione e/o reintegro anche delle stoviglie e posateria delle mense delle scuole interessate dal servizio.

ART. 23 -VERBALE DI CONSEGNA

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo alla consegna dei locali refettori scolastici. In esso verranno indicate tutte le attrezzature consegnate. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

ART. 24 - RESTITUZIONE

Al termine del contratto la Ditta dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di manutenzione, salvo il normale deterioramento d'uso. Della consegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale il Comune farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali ed attrezzature. Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, il prezzo di ognuno di quelli o il danno ai locali sarà determinato di comune accordo; in caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal Presidente del Tribunale.

ART. 25 – ESECUZIONE

L'esecuzione del servizio è subordinata alla piena ed incondizionata osservanza delle disposizioni, norme, condizioni, patti e modalità dedotti e risultanti nel presente Capitolato e dal successivo contratto.

La Ditta dovrà eseguire il servizio avendo presente la frequenza giornaliera, tenendo presente il calendario scolastico ed i giorni festivi infra-settimanali o per quanto riguarda i pasti domiciliari le richieste del servizio sociale.

Per il conteggio dei pasti e la relativa fatturazione si farà riferimento alla prenotazione giornaliera effettuata (entro le ore 9,30 del mattino) da ogni singolo plesso.

La Ditta è tenuta a trasmettere settimanalmente all'ufficio addetto del Comune il rapporto dei pasti somministrati quotidianamente.

La Ditta non può introdurre variazioni o aggiunte di sorta al servizio assunto, senza averne ricevuto l'ordine scritto da parte dell'ente appaltante, conseguente ad atto esecutivo a norma di legge.

ART. 26 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. 193/2007.

La Ditta si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati al Comune o a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

La Ditta è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi. Allo stesso modo risponde nei confronti del Comune del rispetto di tutte le prescrizioni di Legge o di Capitolo a carico delle ditte fornitrici delle materie prime o semilavorati utilizzati per la preparazione dei pasti.

In tal senso è onere della Ditta procedere alla stipula di una polizza di Responsabilità civile verso Terzi RCT/O per la copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del contratto, con la dicitura rivolta alle responsabilità civili derivanti alla Ditta dalla somministrazione di pasti, inclusa lavorazione e cottura. Massimali minimi assicurati: RCT € 3.000.000 per sinistro, € 3.000.000 per persona, € 3.000.000 per danni a cose, RCO € 3.000.000 per sinistro con il limite di € 1.600.000,00 per persona.

La suddetta polizza deve:

- avere validità temporale pari a tutta la durata del contratto;
- prevedere che nel caso di sottoscrizione del verbale di avvio dell'esecuzione in dipendenza della stipula del contratto, la polizza abbia efficacia dalla data dello stesso.

Tali massimali non escludono né limitano la responsabilità dell'aggiudicatario sia nei confronti dei terzi che dell'ente. La Ditta ogni anno dovrà presentare l'attestazione di avvenuto versamento del relativo premio assicurativo.

ART. 27 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

La Ditta dovrà assicurare per tutta la durata del contratto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente, come presentato in sede di offerta tecnica.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti, compreso il trasporto dei pasti, avverrà con personale a carico della Ditta e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione del pranzo. In particolare il rapporto numerico tra i pasti somministrati ed il personale impiegato,

non dovrà essere inferiore per tutta la durata del servizio a 1 addetto ogni 60 utenti (insegnanti inclusi) per la scuola primaria e 1 addetto ogni 50 utenti (insegnanti inclusi) per le scuole dell'infanzia;

Le persone individuate per l'adempimento dei comma precedenti dovranno essere impiegate, durante l'orario di somministrazione pasti, esclusivamente per le attività di distribuzione dei pasti.

Le persone individuate per l'adempimento dei comma precedenti dovranno essere presenti, durante l'orario di somministrazione pasti per tutta la durata del servizio di somministrazione.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti in mensa deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio; a tal fine la ditta si impegna ad assicurare nella misura più ampia possibile la continuità delle prestazioni di ciascun addetto nella mensa cui è assegnato per tutta la durata dell'appalto.

Nelle situazioni in cui gli operatori siano due o più, uno di essi, per indicazione della Ditta assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune e l'utenza.

La Ditta dovrà gestire l'intero processo di produzione ed erogazione del pasto nel Centro cottura con personale in possesso di adeguata professionalità, in particolare il Cuoco Responsabile di Cucina dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 24 mesi in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 12 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica. Ogni aiuto-cuoco (o addetto ai servizi di ristorazione) dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 12 mesi di esperienza in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 6 nell'ambito della ristorazione scolastica.

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

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

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

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

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

Il contratto deve essere poi eseguito sotto la direzione di un *Responsabile del servizio* con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di *Responsabile* di un servizio di ristorazione.

La funzione del Responsabile è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso.

Il Responsabile dovrà essere reperibile dalle ore dalle 8.30 fino alle 16.30 dal lunedì al venerdì.

Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile e darne comunicazione al Comune.

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il riassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia e intolleranze citati nel Reg UE 1169/2011.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima delle loro attuazione – al Comune. Al termine di ogni corso, la Ditta dovrà trasmettere al Comune una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze, argomenti e tempo dedicato ad ogni tema.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e le modalità previste nel capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e somministrazione ed al riordino dei locali deve ricevere una formazione professionale di base ed un aggiornamento continuo da parte della Ditta sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- a) alimentazione e dietetica (o salute);
- b) alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- c) caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- d) stagionalità degli alimenti;
- e) corretta gestione dei rifiuti;
- f) uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- g) energia, trasporti e mense;
- h) intolleranze e allergie alimentari;
- i) cenni relativi alla Norma Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
- j) autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- k) igiene e microbiologia degli alimenti;
- l) conservazione degli alimenti;
- m) salute e sicurezza sul lavoro;
- n) comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- o) capitolato d'appalto.

I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio devono essere i seguenti:

- a) norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- b) pulizia, sanificazione, disinfezione;
- c) comunicazione con l'utenza;
- d) dietetica particolare, intolleranze e allergie.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

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

La Ditta è obbligata ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati prestazioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolge, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nella località.

La Ditta si obbliga altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

ART. 28 - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTIINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

E' fatto obbligo alla Ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia - D.Lgs n. 81/2008, (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro).

Ai sensi dell'art. 26, comma 1, lettera b), del D.Lgs. 81/08, il Comune ha predisposto il Documento Unico di valutazione dei Rischi e Interferenze (DUVRI) relativo a possibili interferenze che esulano dall'attività ordinaria. Nella base d'asta del presente appalto sono pertanto computati gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso derivanti da rischi specifici.

La Ditta, con la collaborazione del Comune, provvederà ad integrare il summenzionato DUVRI raccogliendo tutte le informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui andrà ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare. A tal fine la Ditta, prima della stipula del contratto, provvederà ad inviare presso i luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione di cui all'art. 31 del D.Lgs. 81/08, o suo delegato per una riunione di coordinamento con la Dirigenza Scolastica al termine della quale verrà sottoscritto apposito verbale. Il documento di cui sopra sarà allegato al contratto.

Inoltre la Ditta dovrà adempiere a tutti gli obblighi in materia di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire

in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà in ogni momento a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. E' fatto divieto alla Ditta di eseguire qualsiasi operazione o intervento non autorizzati nei refettori scolastici. La Ditta deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Dovrà curare la eventuale sostituzione della cartellonistica nei refettori scolastici.

ART 29 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche, a favore della Ditta che, avendo presentato regolare domanda e avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato speciale, si impegnerà ad eseguire tutti i servizi previsti dal presente capitolato.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs n. 50/2016, in base agli elementi sottoelencati:

OFFERTA ECONOMICA: MASSIMO PUNTI 25

da attribuire con la seguente formula:

<p>% DI RIBASSO OFFERTO rispetto all'importo posto a base di gara e soggetto a ribasso: € 3.136.080,00= IVA e oneri per la sicurezza esclusi.</p>	<p>Max punti 25</p>	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la % di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara.</p> <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula:</p> $P = (Ri/Rmax)^n \times 25$ <p>dove</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p>n = coefficiente pari a 0,3</p>
--	----------------------------	---

OFFERTA TECNICA: MASSIMO PUNTI 75
come di seguito attribuiti:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
1	<p><u>Centro Cottura</u></p> <p>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 che deve comprendere:</p> <p>a) una descrizione esauriente dei cicli di lavorazione;</p> <p>b) elenco delle attrezzature presenti e loro disposizione sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione;</p> <p>alla relazione deve essere allegata una 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>	8 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 8$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <p>verifica che i locali siano di dimensioni e organizzazione adeguata alla fornitura, con il rispetto delle indicazioni di massima fornite dai competenti</p> <p>servizi AUSSL 3 Serenissima; verifica che i locali</p> <p>abbiano sufficienti delimitazioni per le produzioni dei pasti per gli adulti e scolastici e per la preparazione delle diete speciali;</p> <p>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.</p>
2	<p><u>Distanza dal centro cottura</u></p> <p>La Ditta dovrà indicare la distanza chilometrica (calcolata utilizzando Google Maps) dal centro di cottura aziendale alla Sede Municipale di Marcon di Piazza Municipio 20</p>	3 punti	<ul style="list-style-type: none"> • tra 29 Km e 20 Km: punti 1 • tra 19 Km e 15 Km: punti 2 • meno di 15 Km: punti 3

3	<p><u>Centro cottura di emergenza</u></p> <p>Disponibilità di un centro di cottura (di proprietà o concesso legittimamente in disponibilità almeno per tutta la durata dell'appalto) di dimensioni e potenzialità tecnica produttiva adeguate alla fornitura oggetto dell'appalto per far fronte ad eventuali emergenze o chiusure temporanee del centro di cottura individuato per la produzione dei pasti</p>	2 punti	<ul style="list-style-type: none"> • assenza di centro cottura di emergenza disponibile o ubicato ad una distanza superiore a 30 Km: 0 punti • disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza uguale o inferiore a 30 Km: 2 punti
4	<p><u>Utilizzo del 100% dei prodotti (DOP, IGP, biologici.) indicati a fianco</u></p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</p>	6 punti	<ul style="list-style-type: none"> • assenza di qualunque prodotto identificato: punti 0; • Formaggi DOP o IGP: punti 2; • Verdure e frutta biologica: punti 2; • Farine e olio extravergine di oliva - biologici: punti 2
5	<p><u>Utilizzo del 100% dei prodotti agricoli a fianco indicati a Km. Zero</u></p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</p>	6 punti	<ul style="list-style-type: none"> • Formaggi, latte e derivati punti 1; • Carni e salumi: punti 2; • Verdura e legumi freschi, patate punti: 2; • Frutta (escluse banane, agrumi e mele) punti: 1
6	<p><u>Qualità fornitori</u></p> <p>Il concorrente dovrà fornire l'elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari</p>	4 punti	<ul style="list-style-type: none"> - Dal 5% al 10% dei fornitori in possesso della certificazione: 1 punto; - Dall' 11% al 50% dei fornitori con certificazione: 2 punti; - più del 50% dei fornitori con certificazione: 4 punti.
7	<p><u>Contenitori</u></p>	4 punti	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di contenitori passivi: punti 0

	Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 che deve descrivere la tipologia di contenitori utilizzati per il mantenimento della temperatura caldo/freddo nella ristorazione scolastica		<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate: punti 2 • Presenza di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo: punti 4
8	<u>Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (rapporto tra numero addetti e n° pasti distribuiti)</u>	6 punti	<p>0 punti: rapporto di 1/60 per scuola primaria e 1/50 per scuola dell'infanzia</p> <p>3 punti: rapporto tra 1/59 e 1/49 per scuola primaria e tra 1/49 e 1/39 per scuola dell'infanzia</p> <p>6 punti: rapporto inferiore a 1/49 per la primaria e 1/39 per l'infanzia</p>
9	<u>Addetti alla produzione</u> Autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il numero degli addetti e il numero dei pasti prodotti/giorno	4 punti	<p>0 punti: se un addetto produce più di 80 pasti al giorno</p> <p>2 punti: se un addetto produce tra 60 e 80 pasti al giorno</p> <p>4 punti: se un addetto produce meno di 60 pasti al giorno</p>
10	<u>Certificazioni</u>	4 punti	<p>Documentazione attestante il possesso della certificazione ISO 22.000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare": 1 punto</p> <p>Possesso della certificazione ISO 22.005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari": 1 punto</p> <p>Possesso di certificazioni ambientali EMAS e ISO 14001:2015: 2 punti</p>
11	<u>Informatizzazione dei pasti</u> Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà presentare la propria proposta di informatizzazione secondo le linee di cui all'art. 21 del CSA indicando, in particolare, la tempistica per la messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale (ivi inclusa la modalità di riscossione delle tariffe pasti utenti domiciliari) e la tempistica nel ripristino o intervento tecnico in caso di malfunzionamenti.	8 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 8$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <p>semplicità di fruizione del servizio in continuità con quello esistente come esplicitato nell'art. 21 del CSA, semplicità di accesso per i genitori alla consultazione della propria situazione di utilizzo dei buoni pasto; modalità e frequenza di segnalazione ai genitori dell'esaurimento</p>

			dei buoni pasto; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio; indicazione della tempistica nel ripristino o intervento tecnico in caso di malfunzionamenti; indicazione della tempistica per la messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale.
12	<u>Educazione alimentare</u> Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata dell'appalto, di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura (come da Linee Guida Regione Veneto 2017) e comprendente gli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia del progetto.	4 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia
13	<u>Pasti gratuiti annui</u> a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio per ciascun anno scolastico	4 punti	n. 400 pasti annui: punti 1 n. 600 pasti annui: punti 2 n. 700 pasti annui: punti 3 n. 800 pasti annui: punti 4
14	<u>Anti-spreco:</u> deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata dell'appalto, di recupero degli alimenti non somministrati (nel rispetto della Legge 166/2016) in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi da applicare a più delle due scuole previste dal C.S.A.	4 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento delle scuole (parziale o totale), frequenza del recupero, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia
15	<u>Migliorie dei locali mensa:</u> deve essere allegata una relazione, max 2 facciate formato A4, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare una proposta redatta sulla base del	8 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 8$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra

	sopralluogo effettuato e sulla base dell'Allegato "Elenco delle attrezzature refettori e spazi annessi plessi scolastici" (in cui vengono evidenziate in giallo le attrezzature oggetto di miglioria) in cui descrive possibili migliorie/sostituzioni di attrezzature nei vari refettori scolastici.		zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento delle scuole (parziale o totale), numero di attrezzature sostituite/integrate, tempistica di realizzazione delle migliorie (es. tutto nel primo anno o diluito nei cinque anni), chiarezza e grado di dettaglio degli interventi.
--	---	--	--

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

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 superiore agli standard richiesti	1,0

ART. 30 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL COMUNE

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

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

In particolare si prevedono i seguenti controlli:

- a) controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati e/o da persona competente designata dal Comune (nei plessi di distribuzione e/o nel Centro cottura), riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati; il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti, l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti; le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature; lo stato igienico degli automezzi per il trasporto; lo stato igienico-sanitario del personale addetto; la professionalità degli addetti ai refettori e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti); l'abbigliamento di servizio degli addetti; l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro; le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali; la verifica di documentazione tecnica

pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, inquadramenti contrattuali, libretti tecnici attrezzature, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.);

- b) controllo igienico-sanitario svolto dalle Autorità competenti e/o da persona competente designata dal Comune relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla Ditta. I controlli potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica);
- c) controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti delle Commissioni mensa e/o da persona competente designata dal Comune presso ogni singola struttura scolastica servita. Detti componenti potranno accedere ai locali di somministrazione e/o al centro cottura. I controlli potranno verificare l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la conformità al menù e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. In ogni caso i componenti della Commissione mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici del Comune che si occupano del servizio di ristorazione scolastica per le eventuali contestazioni alla ditta per inadempimenti contrattuali o per qualunque altro eventuale rilievo che possa essere formalmente mosso alla Ditta solo ed esclusivamente dal Comune.

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

Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il Comune procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale nel rispetto delle procedure stabilite nell'art. 33 "Penali e sanzioni afferenti la gestione del servizio".

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

ART. 31 – FATTURAZIONE, PAGAMENTI, TRACCIABILITA'

I prezzi a pasto risultanti dalla gara si devono considerare comprensivi di ogni onere, esclusa la sola IVA di legge.

Il servizio è dato in concessione, pertanto la Ditta incasserà direttamente le tariffe a carico dell'utenza (ad esclusione dei pasti insegnanti). Cade in capo alla Ditta la gestione del recupero dei crediti e i rischi di eventuali insoluti.

La Ditta, essendo tenuta all'incasso delle tariffe e all'assunzione delle relative morosità, all'invio dei solleciti in caso di ritardato pagamento, oltre che al recupero del credito coattivamente in caso di insolvenza, è autorizzata all'introito spontaneo dei buoni pasto in un proprio conto dedicato.

Le tariffe, per ciascuna tipologia di utenza, sono fissate dall'Amministrazione Comunale che le comunicherà alla Ditta prima dell'avvio del servizio per ogni anno scolastico. L'Amministrazione Comunale, sulla base dei dati forniti dalla Dirigenza Scolastica, comunicherà altresì alla Ditta il numero di insegnanti autorizzati a pranzare presso ciascun plesso.

Sono a carico del Comune, al quale quindi andranno fatturati mensilmente:

- le somme relative ai pasti consumati dagli insegnanti;
- la quota relativa al costo dei pasti degli alunni (con e senza somministrazione) e degli utenti domiciliari non coperta dalle tariffe stabilite dal Comune.

Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in concessione per ogni singola scuola e per tipologia di utente (alunni con o senza somministrazione, insegnanti e domiciliari), e dovranno essere corredati da prospetti mensili di dettaglio. Le fatture pertanto dovranno essere separate per ciascuna tipologia di utenza.

Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse, una volta verificata la regolare esecuzione dei servizi.

In sede di fatturazione si dovrà procedere all'applicazione della ritenuta dello 0.50%, a garanzia dell'assolvimento degli obblighi contributivi ed assicurativi, ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D.Lgs. 50/2016 che dispone la ritenuta dello 0,50% sull'importo progressivo delle prestazioni, da svincolarsi in sede di liquidazione finale. Le fatture dovranno riportare il codice CIG.

In caso di applicazione di penalità, ai sensi del successivo art. 33, nel caso la ditta non paghi la sanzione irrogata, si provvederà a trattenerne l'importo dai pagamenti.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le prestazioni, le spese, etc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva (D.U.R.C.) ed alla verifica mediante il sistema Equitalia servizi S.P.A., prevista dalle disposizioni introdotte dal D.L. 03/10/2006 n.262 convertito in legge n.286/2006 e s.m.i.

L'acquisizione di tale documentazione e la relativa verifica di regolarità è condizione pregiudiziale per procedere alla liquidazione del corrispettivo, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere interessi o risarcimenti di sorta per il tempo necessario a produrre la documentazione comprovante detta regolarità.

Il pagamento sarà effettuato mediante mandato emesso a mezzo tesoreria comunale, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale su conto corrente dedicato ai fini della tracciabilità flussi finanziari di cui all'art.3 della legge del 13 agosto 2010, s.m.i.

Rimane in carico al soggetto aggiudicatario l'obbligo di comunicare al Comune di Marcon gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dall'accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare in tali conti.

La Ditta a pena di nullità assoluta del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 relativi al presente appalto.

ART. 32 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

I prezzi di aggiudicazione rimarranno invariati per il primo anno scolastico di validità del contratto, potendo successivamente, a richiesta documentata dell'aggiudicatario, essere soggetti a revisione periodica annuale.

A tal fine la Ditta, entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno successivo al primo, dovrà documentare al Comune l'eventuale adeguamento dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre e che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. L'aggiornamento dei prezzi unitari, dovrà basarsi sulla variazione annuale dell'indice ISTAT -FOI.

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

ART. 33 – PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO

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

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme. Si riporta di seguito (a titolo esemplificativo, escludendo che l'elenco che segue sia esaustivo delle possibili eventuali inadempienze contrattuali) una descrizione delle principali tipologie di inadempienze e delle relative sanzioni pecuniarie, indicate negli importi massimi, a carico della Ditta.

Standard merceologici

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

Quantità

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

Rispetto del menù

- l) Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto), se non comunicato almeno tre giorni prima con adeguata motivazione tecnica: € 500,00 (euro cinquecento/00);

- m) Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto), se non comunicato almeno tre giorni prima con adeguata motivazione tecnica: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- n) Mancato rispetto del menù previsto (contorno), se non comunicato almeno tre giorni prima con adeguata motivazione tecnica: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- o) Mancato rispetto del menù previsto (frutta), se non comunicato almeno tre giorni prima con adeguata motivazione tecnica: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);

Igienico-sanitari

- p) Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni e/o nei pasti: € 3.000,00 (euro tremila/00);
- q) Rinvenimento di parassiti: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- r) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- s) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- t) Inadeguata igiene degli automezzi: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- u) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00 (euro mille/00);
- v) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00 (euro mille/00);
- w) Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- x) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- y) Temperatura dei pasti (legame caldo 65,0°C e legame freddo 10,0°C) non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- z) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione pasti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- aa) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del responsabile addetto al trasporto dei pasti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- bb) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- cc) Mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: € 500,00 (euro cinquecento/00);

Tempistica

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

Personale

- hh) Mancato rispetto delle norme di igiene € 500,00 (euro cinquecento/00);
- ii) Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione (€ 500,00 euro cinquecento/00);
- jj) Mancato rispetto di quanto esplicitato nel Capitolato d'appalto in materia di personale (€ 1.000,00 euro mille/00);

Altri aspetti

- kk) Mancato rispetto delle modalità di gestione dei punti ricarica rispetto alle caratteristiche richieste (€ 1.000,00 euro mille/00);
- ll) Penale di € 200,00 per ogni giorno solare fino a un massimo di € 6.000,00 per il ritardo rispetto ai tempi dichiarati in sede di gara nella messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale, inclusi i servizi di pagamento on-line;
- mm) Penale di € 50,00 per ogni ora di ritardo nel ripristino degli eventuali malfunzionamenti fino a un massimo di € 500,00 rispetto ai tempi di ripristino o di intervento tecnico dichiarati in sede di gara.
- nn) Ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dal capitolato e dai suoi allegati, e/o dall'offerta e dalle leggi e/o dai regolamenti vigenti: fino a € 2.000,00 a seconda della gravità.

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

Qualora la Ditta non faccia pervenire al Comune le proprie controdeduzioni ovvero non risponda alle contestazioni di cui trattasi, nel termine ultimo di quindici giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione del Comune, con atto del Responsabile del Servizio competente, si procederà all'applicazione delle sanzioni sopra previste.

Il Comune, tramite il responsabile del Servizio competente, valutate le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta, nel caso in cui le stesse non fossero ritenute accettabili, provvederà a suo insindacabile giudizio, a comminare la relativa sanzione tramite comunicazione via pec.

Nel caso di cui sopra, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che dovrà essere pagata entro 15 giorni dal ricevimento della pec; nel caso in cui la Ditta non paghi, l'importo sarà trattenuto dalla prima fattura in liquidazione. In tutti gli altri casi, il Comune provvederà all'incameramento della cauzione, ivi inclusa l'ipotesi in cui si disponga l'esecuzione del servizio ad altra Ditta in danno alla società inadempiente.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali.

Il Comune, tramite il responsabile del Servizio competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste.

In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio il Comune potrà provvedervi ricorrendo a terzi, con spese a totale carico della Ditta inadempiente, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

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

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

ART. 34 - GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

Le ditte partecipanti alla gara dovranno presentare una garanzia provvisoria a corredo dell'offerta, secondo le modalità previste all'art.93 del D.Lgs. 50/2016.

La ditta aggiudicataria, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, dovrà presentare una garanzia definitiva, nei modi e nelle forme di cui all'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016.

ART. 35 - CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto alla Ditta di cedere, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea o parziale, il contratto in oggetto; in caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c. .

E' consentito il subappalto limitatamente al servizio di trasporto pasti e alla fornitura del gestionale informatico. Nel caso l'appaltatore si avvalga del subappalto, si applicano le disposizioni di cui all'art. 174 del D. Lgs. 50/2016.

ART. 36 - RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso non inferiore a 20 giorni, da comunicarsi alla ditta aggiudicataria mediante formale comunicazione, come previsto all'art. 109, c.3 del D.Lgs. 50/2016.

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

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni da comunicarsi all'appaltatore con raccomandata RR/Posta Elettronica Certificata e portando a termine l'anno scolastico eventualmente in corso, qualora, durante il periodo di vigenza dell'appalto, dovesse essere costretta a rivedere sostanzialmente il servizio, per esigenze dovute ad eventuali riorganizzazioni scolastiche o per il venir meno della richiesta, ovvero ritenesse di costituire altre modalità di gestione dello stesso.

In caso di recesso, la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c. .

ART. 37 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune si riserva di promuovere la risoluzione del contratto nei casi e nei modi previsti all'art. 108 del D.Lgs. 50/2016, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'Ente e nelle ulteriori seguenti circostanze:

1. per sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
2. per contravvenzioni agli obblighi contrattuali o alle disposizioni di legge relativi al servizio non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Amministrazione;
3. per gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative e quantitative previste dal capitolato;
4. per frode ed in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa;

5. per violazione dell'obbligo di sollevare o tenere indenne l'Amministrazione da qualsivoglia azione o pretesa di terzi;
6. al verificarsi di accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
7. al verificarsi di accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
8. per mancato possesso delle prescritte autorizzazioni, licenze e concessioni previste dalla normativa che disciplina la materia;
9. per gravi violazioni agli obblighi previdenziali ed assistenziali nei confronti dei dipendenti;
10. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
11. per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

In tutti i casi sopra previsti l'infrazione è contestata alla Ditta con PEC o lettera raccomandata A.R., con assegnazione allo stesso di un termine non inferiore a giorni 15 per la presentazione di eventuali repliche.

Nei suddetti casi di risoluzione, la Ditta è comunque tenuta a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità del servizio, fino all'attivazione del servizio da parte del nuovo gestore. Qualora le insufficienze, le inadempienze, la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nel presente Capitolato rivestano carattere d'imminente gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio, il Comune procederà alla risoluzione immediata del contratto, ad introitare la garanzia definitiva di cui all'art.103 del D.Lgs. 50/2016 e ad affidare la prosecuzione del servizio ad altra ditta, imputando all'appaltatore le eventuali spese che dovrà sostenere per supplire al mancato adempimento degli obblighi contrattuali.

La Ditta riconosce al Comune il diritto di esperire azioni per il risarcimento dei danni causati dall'anticipata e forzata risoluzione del contratto.

Nei casi di risoluzione, il Comune sarà tenuto a corrispondere alla Ditta appaltatrice soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

Alla naturale scadenza del contratto, lo stesso si intende risolto di diritto senza bisogno di disdetta da una delle parti.

Inoltre, le parti convengono la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con comunicazione formale, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dei requisiti di idoneità;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- nel caso in cui il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c.

nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di compensare l'eventuale credito della ditta aggiudicataria con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

ART. 38 – TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI

Per ciò che concerne il rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento alle attività rientranti nel servizio oggetto del contratto, la Ditta, unitamente al conferimento dell'appalto è nominata ex D. Lgs. 196/03 responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i minori fruitori del servizio e le loro famiglie, conferiti direttamente dall'Ufficio Pubblica Istruzione e/o dai diretti interessati, nonché quelli relativi agli utenti domiciliari. La Ditta pertanto dovrà operare nel rispetto delle disposizioni del Regolamento (GDPR) UE 2016/679.

La Ditta è pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica.

I dati dovranno essere trattati nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 196/03, con particolare riferimento alla liceità, alla correttezza, alla riservatezza ed alla adozione delle prescritte misure di sicurezza.

La Ditta non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopradescritte, fatti salvi i casi di estrema necessità in cui la comunicazione dei dati è indispensabile per la tutela dell'incolumità degli assistiti (es.: comunicazione di dati a strutture sanitarie in caso di infortuni, incidenti o qualora si renda necessario in caso di ricoveri d'urgenza degli assistiti durante il servizio).

I Responsabili dell'Ufficio Pubblica Istruzione e Servizio Sociale potranno impartire, qualora fosse necessario, ulteriori particolari istruzioni su come debbano essere trattati i suddetti dati.

Qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del D. Lgs. 196/03 comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Ditta.

La Ditta è infine tenuta a rendere edotti i propri collaboratori e operatori delle suddette norme fermo restando che gli stessi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità. E' tenuta inoltre a comunicare al Comune di Marcon il nominativo del soggetto nominato Responsabile del trattamento dei dati.

ART. 39 - CONTROVERSIE

Per la definizione delle controversie che dovessero insorgere durante l'esecuzione dell'appalto, le stesse verranno devolute al competente Tribunale di Venezia.

ART. 40 – SPESE CONTRATTUALI

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblico-amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante del Comune di Marcon. 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. 41 – NORME GENERALI

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle Leggi e alle normative vigenti in materia e a quanto disposto dal Codice Civile.

ALLEGATI

- Menù (Allegato 1),
- Note al menù, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura (Allegato 1.1)
- Aspetti merceologici delle derrate alimentari (Allegato 2),
- Foglio condizioni per il servizio di pasti a domicilio ad utenti del servizio sociale (Allegato 3),
- Attrezzature refettori e spazi annessi (Allegato 4),
- DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) (Allegato 5).