



COMUNE DI STRA

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

C.I.G. : 7441988AC4

Approvato con Determinazione del Responsabile del Settore Socioassistenziale-Demografici-Istruzione-Cultura- Sport- Turismo n. r.g. 189 del 09-04-2018

SOMMARIO

ART. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 2 - OGGETTO DEL CAPITOLATO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

ART. 3 - VALORE PRESUNTO DEL CONTRATTO E DURATA DEL SERVIZIO

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

ART. 5 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE

ART. 6 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

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

ART. 8 - ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE NEI REFETTORI

ART. 9 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 10 - NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

ART. 11 - DISTRIBUZIONE

ART. 12 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

ART. 13 - ONERI GENERALI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA

ART. 14 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE DOPO LA SOMMINISTRAZIONE

ART. 15 - GESTIONE DEI REFETTORI E RELATIVE UTENZE

ART. 16 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

ART. 17 - DURATA E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

ART. 18 - RITARDI NELLE CONSEGNE

ART. 19 - INDICAZIONE DEI PREZZI/OFFERTE

ART. 20 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

ART. 21 - CENTRO DI COTTURA

ART. 22 - SUBAPPALTO

ART. 23 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

ART. 24 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

ART. 25 - FORMAZIONE DEL PERSONALE E REQUISITI

ART. 26 - CLAUSOLA SOCIALE

ART. 27 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

ART. 28 - DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E COMMISSIONE MENSA.

ART. 29 - GESTIONE BUONI PASTO GESTIONE AMMINISTRATIVA E INFORMATICA DEL SERVIZIO

ART. 30 - MODALITÀ DI GARA E AGGIUDICAZIONE

ART. 31 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

ART. 32 - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

ART. 33 - CAUZIONI E ASSICURAZIONI

ART. 34 - TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI

ART. 35 - CONTROLLI SUL SERVIZIO E SULLE DERRATE

ART. 36 - PENALITÀ

ART. 37: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO: CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.

ART. 38 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

ART. 39 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

ART. 40 - CONTROVERSIE

ART. 41 - NORME GENERALI

ART. 42- STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

ART. 43 - ELENCO ALLEGATI

ART. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

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

ART. 2 - OGGETTO DEL CAPITOLATO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica, nelle diverse fasi di acquisto materie prime, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti, riordino e pulizia ordinaria e straordinaria dei locali delle mense scolastiche, oltre alla gestione informatizzata delle iscrizioni e prenotazioni pasti, riscossione dei pagamenti e gestione degli insoluti.

La concessione prevede la fornitura di pasti agli alunni e adulti che frequentano o svolgono la loro attività di assistenza alla ristorazione nelle scuole dell'Istituto comprensivo "A. Pisani" situate nel territorio del Comune di Stra.

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

- a) preparazione, porzionatura, trasporto e somministrazione dei pasti veicolati in multiporzione dal Centro di Cottura della Ditta ai due refettori situati in via Loredan a San Pietro di Stra e via Fossolovara 37 Stra:

il servizio viene svolto per n. 5 giorni alla settimana nella scuola dell'infanzia e per n. 2 giorni alla settimana nelle restanti scuole.

Su base annua (in riferimento agli ultimi anni scolastici) si presume la somministrazione di una quantità complessiva di n. 30.000 pasti così determinata:

Scuola dell'infanzia:	n. 6.500
Scuola primaria di Stra:	n. 11.500
Scuola primaria di San Pietro	n. 10.500
Scuola Secondaria di primo grado	n. 1.500

- b) gestione delle iscrizioni e del sistema informatizzato dei buoni pasto, introito delle entrate derivanti dai medesimi, con le modalità stabilite nei successivi articoli.
- c) fornitura pasti in monoporzione per gli assistiti: la consegna al domicilio viene effettuata mediante contenitori forniti dalla ditta aggiudicataria e consegnati presso la sede municipale o altro luogo che verrà comunicato ma verranno poi distribuiti agli assistiti da personale incaricato dal Comune. Il numero presunto di 4200 pasti annui (con riferimento all'ultimo anno precedente). Il servizio pasti a domicilio viene svolto nei giorni feriali dal lunedì al venerdì e solo per il pranzo. Il Venerdì su richiesta vengono consegnati anche per il sabato e la domenica.

Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune, può essere suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione all'effettiva presenza degli utenti, senza che la ditta possa reclamare indennizzi di sorta o aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione del prezzo stabilito. Inoltre, per quanto attiene ai pasti presso i refettori scolastici si precisa che i plessi scolastici destinatari del servizio e di conseguenza il numero dei pasti può variare a causa di diversa formulazione dell'orario scolastico da parte dell'Istituto comprensivo Alvise Pisani (come ad esempio la soppressione dei rientri nella scuola media G. Baldan). In ogni caso, occorrendo nel corso del servizio, un aumento o una diminuzione dei pasti da produrre da parte della Ditta aggiudicataria, la medesima è obbligata ad assoggettarvisi alle stesse condizioni del contratto.

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

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

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

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

Nell'offerta economica la ditta dovrà indicare anche il costo orario da applicare per il personale dedicato alla pulizia dei refettori.

ART. 3 - VALORE PRESUNTO DEL CONTRATTO E DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente capitolato avrà la durata di cinque anni scolastici (2018-2023), pertanto il servizio avrà inizio il 01 settembre 2018 e terminerà il 31 agosto 2023 (per gli assistiti che fruiscono del pasto a domicilio mentre il giorno d'inizio della mensa scolastica verrà comunicato al Comune dalle autorità scolastiche).

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

L'importo complessivo del contratto, sulla base dei presunti prezzi unitari a base d'asta e sulla base del numero totale annuo presunto dei pasti, moltiplicato per 5 anni e compresa la proroga tecnica di 6 mesi risulta dalla tabella che viene di seguito riportata.

Ristorazione scolastica:

Prezzo unitario a base d'asta	Numero totale annuo presunto dei pasti	Importo annuo	Importo totale per CINQUE anni di fornitura oltre a proroga	Importo proroga
€. 5,02 + iva al 4%	30.000	€. 150.600,00	€. 753.000,00	€. 75.300,00

Altri Utenti:

Utenti assistiti Servizi Sociali:				
Prezzo unitario a base d'asta incluso iva	Numero totale annuo presunto dei pasti	Importo annuo	Importo totale per 5 anni di fornitura	Importo proroga
€. 4,50 + iva al 10%	4.200	€. 18.900,00	€94.500,00	€. 9.450,00

Valore complessivo della concessione:

- valore totale per un anno di ristorazione scolastica e pasti ad assistiti: € **169.500,00** oltre ad € 540,00 per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso d'asta;
- valore totale complessivo per la durata quinquennale della concessione: € **847.500,00** IVA esclusa, oltre ad € **2.700,00** per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso d'asta, oltre, in caso di eventuale proroga (fino ad un massimo di 6 mesi) si per ristorazione scolastica che per pasti assistiti, a € **84.750,00** ed € **270,00** per oneri per la sicurezza per **complessivi euro 935.220,00** iva esclusa.

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

Riduzioni o aumenti delle somministrazioni mediamente previste sono fin d'ora consentiti e accettati sia in caso di eventi indipendenti dall'Amministrazione comunale (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, ASL,

etc.), sia in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) sia per cause di forza maggiore.

L'Ente, in corso di rapporto e alle medesime condizioni contrattuali, si riserva la facoltà di variare i luoghi di somministrazione (sempre nell'ambito del territorio comunale) e gli orari di svolgimento del servizio.

Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, l'ente non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e la ditta rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi qui sopra riportati (preventivati in sede di gara) vengano superati o non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

La ditta non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni, anche in altri plessi scolastici in cui sarà attivato il servizio durante il periodo di durata del contratto di concessione, alle medesime condizioni e conformemente alla propria offerta.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti (esclusa la percentuale dei bis prevista dal presente capitolato).

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

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

ART. 5 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE

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

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante, la Commissione Mensa e la Ditta.

I menu settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura). La ditta di Ristorazione si impegna a distribuire all'utenza i menu concordati, prevedendo sul retro del menu la presenza di alcuni semplici consigli nutrizionali per la giornata alimentare del bambino/ragazzo nel rispetto delle Linee di Indirizzo in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto.

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

Per le **tabelle Dietetiche** si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

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

1. *adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche*

2. *differenziazione per classi di età: 0-3 anni (Asilo Nido), 3 – 6 anni (Scuola Infanzia), 6 – 9 anni (Scuola Primaria 1° ciclo), 9-11 anni (Scuola Primaria 2° ciclo), 12 – 14 anni (Scuola Secondaria 1° grado), 14 – 17 anni (Scuola Secondaria 2° grado) e adulti (18-29 anni);*

3. *strutturazione su almeno 4 settimane a rotazione;*

4. *stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;*

5. *descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;*

6. *possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;*

7. *capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;*

8. *predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni;*

9. *adozione della scelta unica del 1° e del 2° piatto e presenza di due contorni di verdura, di cui uno cotto e uno crudo;*

10. in caso di uno o due rientri settimanali, fornitura, oltre al pasto completo, del piatto unico bilanciato dando la possibilità di scegliere tra un piatto unico di primo e un piatto unico di secondo;

11. come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno) almeno 1 volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure;

ART. 6 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare “diete speciali” cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

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

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

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

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica. Il servizio comprende, oltre alla preparazione di pasti per le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o stati patologici, anche pasti per motivi etico - religiosi. Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

In occasione di ricorrenze o festività come ad esempio Natale, carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, la Ditta aggiudicataria può proporre menù particolari comprensivi eventualmente anche di dolce tutto in conformità con quanto previsto dai menù, dalle tabelle allegate al presente capitolato e da quanto eventualmente disposto dalle Autorità Sanitarie e dal Comune di Stra senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

La programmazione del menù deve essere esposta nei locali mensa e messa a disposizione presso le singole sedi scolastiche; il servizio pubblica istruzione provvederà a rendere visibile e reperibile il menù sempre aggiornato in apposita sezione del sito web istituzionale

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

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

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

- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

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

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

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

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria. Per quanto riguarda il cibo non distribuito il Comune di Stra si riserva la facoltà di avviare il progetto del "Buon Samaritano" in applicazione della Legge n. 155/2003 e della legge antisprechi (L. 166/2016), che verrà disciplinato in accordo con la Ditta aggiudicataria e in collaborazione con le organizzazioni ONLUS che prevedono espressamente nei loro statuti o atti costitutivo la "Beneficienza" così come riportato all'art.10 del d. Lgs. N. 460/97. A tal fine la Ditta presentare progetto che verrà valutato nell'offerta tecnica.

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

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

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

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

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

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

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

ART. 8 - ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE NEI REFETTORI

Prima dell'avvio del servizio verrà verbalizzato elenco delle attrezzature di proprietà del Comune presenti nel refettorio che saranno consegnate in buono stato di manutenzione. Al termine del contratto la Ditta dovrà riconsegnare le attrezzature comunali in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale il Comune farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo delle attrezzature stesse.

ART. 9 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

a) Servizio di ristorazione scolastica

Il servizio deve essere svolto con il sistema di preparazione con legame fresco-caldo e distribuzione in multiporzione, secondo i menù ed eventuali diete speciali elaborati dalla Ditta Concessionaria e validati dal S.I.A.N. della competente Azienda U.L.S.S., nel rispetto del fabbisogno energetico e delle grammature degli alimenti esplicitati nelle **Linee di Indirizzo citate all'art.5**.

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

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

- Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato;
- dovranno essere forniti giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo e la posateria del tipo previsto dalla presente concessione di servizi;

- le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

I contenitori dovranno rispettare le norme di legge. I vassoi sarà in materiale ecologico (biodegradabile). piatti monouso di tipo biodegradabile posateria in plastica rigida; per la fornitura dell'acqua si utilizzeranno caraffe, da riempire con acqua di rubinetto, fornite dalla Ditta Aggiudicataria, in materiale trasparente e resistente agli urti, lavate e sanificate dopo ogni giornata di servizio a cura della Ditta aggiudicataria

Le stoviglie e le posate saranno "a perdere" e dovranno altresì essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1, sia nel caso di monoporzione che di multiporzione; le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

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

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

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

Per quanto concerne la sola scuola dell'infanzia al fine di consentire ai bambini di consumare derrate calde con un servizio più rapido, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti destinati ai bambini, in modo da vanificare l'uso del coltello a tavola. Le operazioni di taglio dovranno essere condotte nei locali del Centro Cottura a carico dell'azienda appaltatrice.

b) servizio di ristorazione a favore degli utenti assistiti dai servizi sociali comunali:

eseguito con alimenti convenzionali di prima qualità, da fornire in monoporzione.

Il servizio prevede la fornitura del pasto di mezzogiorno per le persone assistite dagli Uffici di Servizio Sociale, durante tutto l'anno, da lunedì a venerdì. A richiesta degli utenti il venerdì potrà essere servito anche il pranzo del sabato e della domenica.

I pasti, da fornire in monoporzione sigillata, saranno composti da: un primo e un secondo piatto, un contorno e un dessert/frutto, pane, secondo le tabelle dietetiche e le grammature stabilite per una persona adulta dalle Linee Guida Regionali. Le pietanze verranno scelte sulla base di un menù settimanale che la ditta dovrà fornire in tempo utile per consentire l'ordine via posta elettronica, telefono o fax. Il numero dei pasti da fornire giornalmente verrà comunicato nello stesso ordine. L'orario preciso di consegna dei pasti confezionati verrà concordato l'Ufficio Servizi Sociali, ma comunque si tratterà di un orario compreso tra le ore 11.30 e le ore 12.30 e di un unico punto di consegna. Per la fatturazione si rinvia all'apposito articolo del Capitolato ma è inteso che l'importo delle fatture dovrà corrispondere al numero dei pasti prodotti e forniti per il prezzo offerto. Per quanto riguarda i controlli da parte del Comune si rinvia, per quanto compatibile, all'apposito articolo del presente capitolato.

ART. 10 - NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

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

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

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

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

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

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

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

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

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

ART. 11 - DISTRIBUZIONE

Poiché la ditta aggiudicataria si occuperà della distribuzione, dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

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

ART. 12 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

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

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

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

ART. 13 - ONERI GENERALI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA

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

- lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie ecc.;
- rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate impiegando specifici contenitori;
- tutti i residui (es. secco, carta, umido e multimateriale) devono essere smaltiti come rifiuti, negli appositi contenitori provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti. In generale, si dovrà provvedere alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni del Comune, in ottemperanza al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio del 25.07.2011;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione degli arredi, delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.). I detersivi dovranno essere ecolabel, come indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;
- fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi/attrezzature di proprietà della Ditta concessionaria;
- l'acquisto di attrezzature in sostituzione di quelle esistenti, di proprietà della Ditta concessionaria, se non più funzionanti o idonee;
- manutenzione ordinaria dei locali adibiti al servizio ristorazione scolastica, degli arredi e delle attrezzature di proprietà del Comune (a titolo esemplificativo: tinteggiatura locali, riparazioni elettrodomestici ed arredi);
- disinfestazione e derattizzazione;

- gestione amministrativa ed informatica del servizio, compresa la gestione informatizzata dei buoni pasto: distribuzione delle informazioni relative al servizio, prenotazione pasti, introito incassi, monitoraggio e rilevazioni statistiche sul servizio e ogni altro onere connesso;
- spese relative alle utenze telefoniche: la Ditta utilizzerà telefonia propria per le comunicazioni relative al servizio;
- osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente concessione, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso i centri di cottura aziendale e comunale che presso i refettori;
- Il personale impiegato non dovrà essere incorso in sentenze di condanna per violazione del D.Lgs. 4 marzo 2014 n.39 relativo alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori. Pertanto, dovrà essere esente da condanne per i reati previsti dal codice penale di cui agli art. 600 bis, 600 ter, 600 quater, 600 quinquies, 609 undecies e/o assenza di irrogazioni di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (presentare visura acquisita presso il competente Ufficio del Casellario Giudiziale - art.33 D.P.R. 14.11.2002, n. 313 – almeno 15 (quindici) giorni prima dell'avvio del servizio.
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- aggiornamento della registrazione sanitaria ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE n. 852/2004: la ditta aggiudicataria dovrà presentare al SUAP tramite il portale www.impresainungiorno.gov.it la comunicazione di subentro in attività di somministrazione alimenti e bevande all'interno di particolari strutture e la notifica di aggiornamento della registrazione sanitaria per subentro.
- realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal Regolamento CE 852/04 e s.m.i. con l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;
- gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
- messa a disposizione di un coordinatore responsabile della concessione, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso garantendone il corretto andamento, anche per la gestione informatizzata del servizio e per il sistema di autocontrollo;
- il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile della concessione;
- un responsabile dei servizi di produzione realizzati presso il centro di produzione pasti, che risulti referente di utenti, operatori, Dirigenti scolastici e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere in relazione alla qualità e quantità dei pasti, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile della concessione;
- una figura esperta sugli aspetti impiantistici e in generale sulle attrezzature in dotazione presso le mense scolastiche, anche oggetto del presente capitolato, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile della concessione;
- ogni altra figura che risulti prevista da leggi e regolamenti in relazione all'oggetto della presente concessione;
- partecipare, se richiesto, alla commissione mensa tramite la presenza almeno del coordinatore responsabile della concessione, il responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali, il responsabile del servizio di produzione;
- gestione dei reclami e delle segnalazioni trasmettendo trimestralmente al Comune i report relativi alle segnalazioni e reclami degli utenti ed ai riscontri forniti, nonché, nel caso dei reclami, la relativa documentazione cartacea in copia, se esistente; qualora reclami e segnalazioni pervengano direttamente al Comune, queste saranno inviate alla ditta aggiudicataria che dovrà procedere come sopra evidenziato;
- rispetto delle disposizioni in materia di privacy di cui alla L. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni, e al Regolamento Comunale in materia per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza. Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali relativi al servizio di ristorazione scolastica, designa l'affidatario Responsabile del trattamento dei dati. La designazione è operativa a far data dalla aggiudicazione, anche provvisoria. L'affidatario comunica per iscritto al RCC il nominativo del Responsabile del trattamento dei dati se all'uopo designato. L'affidatario deve attenersi a tutte le prescrizioni previste nel presente capitolato ed alle seguenti ulteriori istruzioni:
 - deve trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;

- deve adottare tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, in particolare con riferimento ai dati sensibili;
 - deve designare i propri incaricati al trattamento dei dati riferendone i nominativi al RCC, e con specificazione dei trattamenti affidati e delle specifiche istruzioni ad essi impartite per la correttezza e legittimità dei trattamenti.
 - l'affidatario, ai sensi del D.Lgs. 196/03 e s.m.i. oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, è comunque obbligato in solido con il titolare per il risarcimento dei danni provocati agli interessati in violazione della medesima.
- la messa a disposizione di un conto corrente dedicato per il versamento delle quote dovute da parte degli assistiti /utenti;
 - ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione della concessione come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata;
 - qualora il centro di cottura e/o sito produttivo svolga un servizio non finalizzato alla distribuzione dei pasti per il solo Comune, nel magazzino devono essere previsti degli scaffali riportanti la dicitura "Riservato al Comune di Stra".

ART. 14 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE DOPO LA SOMMINISTRAZIONE

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

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

ART. 15 - GESTIONE DEI REFETTORI E RELATIVE UTENZE

La ditta aggiudicataria assume tutti gli oneri necessari alla corretta conduzione dei refettori indicati nel presente capitolato.

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

ART. 16 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

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

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

ART. 17 - DURATA E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente capitolato avrà la durata di cinque anni scolastici (2018-2023), pertanto il servizio avrà inizio il 01 settembre 2018 e terminerà il 31 agosto 2023 (per gli assistiti che fruiscono del pasto a domicilio mentre il giorno d'inizio della mensa scolastica verrà comunicato al Comune dalle autorità scolastiche).

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

In caso di astensione dal lavoro del personale della Ditta Aggiudicataria o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la ditta stessa dovrà darne comunicazione al Comune con un anticipo di almeno 48 ore. , impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.

In caso di interruzione di attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza, che non sia dipendente dal calendario scolastico, l'Amministrazione Comunale si impegna a comunicare alla Ditta in tempo utile, l'eventuale sospensione o riduzione del servizio di refezione.

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

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

ART. 18 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 33 del presente capitolato.

ART. 19 - INDICAZIONE DEI PREZZI/OFFERTE

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

L'offerta dovrà contenere il ribasso sull'importo complessivo posto a base di gara .

Il prezzo offerto dalla ditta aggiudicataria della concessione non subirà variazioni nel corso dell'anno scolastico.

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

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

Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menu degli alunni.

ART. 20 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

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

Ogni anno il contratto sarà oggetto di revisione allo scopo di aggiornare i prezzi unitari offerti dall'Aggiudicatario in base all'andamento di due indicatori primari: indice I.S.T.A.T. e indice adeguamento del costo del lavoro.

ART. 21 - CENTRO DI COTTURA

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

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento. La distanza del centro di cottura dovrà essere indicata dalla ditta, specificando anche il percorso. Tale distanza sarà rilevabile dal sito: www.viamichelin.it. opzione "Percorso rapido".

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

ART. 22 - SUBAPPALTO

Si applica l'art. 174 del codice degli appalti pubblici e dei contratti di concessione.

ART. 23 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

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

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

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

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

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

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

ART. 24 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

E' fatto carico alla Ditta il controllo qualitativo e quantitativo di tutta la merce impiegata per il servizio, che deve corrispondere alle indicazioni del capitolato d'acquisto.

La Ditta Aggiudicataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato.

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

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente aggiudicatario, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

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

Art 25 - FORMAZIONE DEL PERSONALE E REQUISITI

Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto, distribuzione, porzionamento, lavaggio stoviglie e attrezzature utilizzate per la pulizia ordinaria e straordinaria dei refettori, è a carico della ditta appaltatrice.

La Ditta Appaltatrice deve ottemperare, a propria cura e spese, a quanto disposto dal D.P.R. n° 327/80 e dalla L.R. n. 2/2013 art. n. 6, riguardante: l'attestazione rilasciata a seguito del corso di formazione periodico, l'idoneità sanitaria, l'igiene, la divisa, la pulizia del proprio personale impiegato per eseguire i compiti previsti dall'appalto. Essa deve ottemperare al D. Lgs n. 81/2008 e D.Lgs. n. 106/2009, riguardanti la sicurezza dei lavoratori negli ambienti di lavoro, nonché a collaborare con l'Amministrazione Pubblica anche nei locali di proprietà della stessa.

La ditta produrrà inoltre copia del "piano di sicurezza" relativo al servizio assunto.

Il personale impiegato deve essere sempre idoneo, sia per qualifica sia per entità numerica per garantire sempre un servizio corretto all'utenza. Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative e alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla ditta aggiudicataria, secondo le norme vigenti in materia. A tal fine verrà presentato il piano Aziendale di aggiornamento professionale permanente del personale.

Presso il Centro Cottura si richiede la presenza di:

- Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione scolastica, sempre reperibile dalla stazione appaltante, con funzioni di coordinamento e supervisione dell'intero servizio;

- dietista e un medico, o biologo, specializzato in Scienza dell'Alimentazione per la gestione dei menù e delle diete speciali e della formazione del personale addetto;
- Capocuoco diplomato con funzioni di responsabile della produzione e del coordinamento della preparazione dei pasti, oltre a un cuoco diplomato e aiuto cuochi;
- magazziniere con funzioni di carico, scarico magazzino, per l'applicazione del sistema di tracciabilità per la rintracciabilità delle forniture dei prodotti in entrata e in uscita;
- Responsabile della Qualità .del suddetto personale dovrà essere prodotto relativo curriculum professionale.

Si richiede inoltre che tutto il personale sia munito di apposito tesserino di riconoscimento (rif.art.18 Legge 81/08).

Nel caso di attivazione di nuovi centri di cottura o nuovi refettori la ditta appaltatrice deve fornire il personale necessario.

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

A) IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale deve curare la pulizia della persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

In particolare si richiede che gli addetti non portino anelli e bracciali, che abbiano unghie corte e pulite e prive di smalto, né barba e baffi per il personale maschile e che non tocchino con le mani il cibo preparato..

La Ditta Appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti :

guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per le sanificazioni;

guanti in vinile in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;

mascherine monouso da utilizzare durante la porzionatura e la distribuzione del cibo e in caso di disturbi alle alte vie respiratorie.

Il personale deve indossare tute e sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura; le tute, le giacche le sopravvesti e i copricapo devono essere rigorosamente puliti.

Il personale deve utilizzare indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione e per la pulizia.

B) CONTROLLO SULLA SALUTE DEL PERSONALE ADDETTO

Tutto il personale deve essere munito di idoneità sanitaria aggiornata secondo il D.P.R. n° 327/80 e dalla L.R. n. 41 del 19.12.2003 e L.81/2008. La Ditta aggiudicataria deve far sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali. I soggetti risultati portatori di enterobatteri patogeni e/o stafilococchi enterotossici saranno immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

C) FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

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

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

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

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale, saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'Impresa aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune di Stra, prima dell'avvio dell'appalto.

Il coordinatore responsabile del servizio deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e dovrà garantire il corretto andamento del servizio nello stretto rapporto di collaborazione con il Comune.

Il responsabile del servizio di ristorazione deve possedere titolo di studio adeguato e professionalità dimostrata per condurre tutti gli interventi atti a garantire il rispetto delle leggi riguardanti l'aspetto igienico-sanitario e quanto espresso nel capitolato.

La Ditta Aggiudicataria deve garantire la nomina di un responsabile per la sicurezza ai sensi della Legge n. 81/2008 e fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco dei vari referenti.

ART. 26 - CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016, qualora l'appaltatore entrante abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione, deve impegnarsi in via prioritaria, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione di impresa, ad assumere gli stessi addetti che erano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, fatta salva l'autonomia contrattuale di cui all'art. 1322 codice civile.

ART. 27 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

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

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

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

ART. 28 - DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E COMMISSIONE MENSA.

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, compresi i mezzi e le modalità di trasporto, sull'igiene dei locali e al controllo delle derrate sia presso il centro cottura che nei locali di distribuzione, mediante prelevamenti delle stesse ed analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia.

Viene nominato annualmente un apposito Comitato Mensa, costituita secondo quanto previsto nell'apposito regolamento comunale, con funzioni di osservazione e monitoraggio del buon funzionamento e della soddisfazione del servizio di ristorazione scolastica e la segnalazione di eventuali problemi di conduzione.

I sopralluoghi da parte dell'Amministrazione comunale, sia presso il centro cottura che presso le scuole potranno avvenire in ogni momento senza preavviso.

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto opportuno. Durante i controlli il personale della ditta non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

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

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

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

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

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

ART. 29 - GESTIONE BUONI PASTO GESTIONE AMMINISTRATIVA E INFORMATICA DEL SERVIZIO

La Ditta provvederà a gestire, per tutta la durata della concessione, la riscossione informatizzata dei buoni pasto da parte degli utenti (alunni e adulti assistiti che fruiscono del pasto a domicilio), organizzando in toto detto servizio. Si precisa che sarà obbligo per la Ditta, per l'anno scolastico 18/19 a subentrare nel contratto d'informatizzazione attualmente in essere tra la Software house che gestisce il servizio e il Comune di Stra.

Dovranno essere utilizzati sistemi con buoni pasto NON cartacei.

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

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

Con le modalità di cui al successivo art. 30, la Ditta fatturerà al Comune l'eventuale differenza tra il costo del pasto e quello del buono-pasto corrisposto dagli utenti.

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

La Ditta attiverà idonee modalità per:

- l'attestazione del costo pasti sostenuto ai fini della dichiarazione dei redditi
- il rimborso agli utenti del servizio, al termine di ciascun anno scolastico, o per validi motivi anche durante l'anno, dei buoni pasto non utilizzati.

Il concessionario effettua tramite proprio personale, in ogni plesso scolastico, la raccolta delle iscrizioni al servizio mensa, compresa consegna agli utenti di una nota informativa annuale relativa al servizio di ristorazione scolastica, contenente il modulo di iscrizione al servizio che vale per l'intero ciclo scolastico (le iscrizioni possono avvenire o con moduli d'iscrizione stampati e consegnati dalla ditta o con iscrizioni on-line). Per quanto riguarda le iscrizioni degli assistiti per la fruizione del pasto a domicilio, il Comune trasmetterà alla ditta i nominativi e le relative tariffe da applicare.

b) la ditta dovrà mettere a disposizione dell'utenza un servizio telefonico di assistenza gratuita attivo dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 17.00.

b) gestione dei dati relativi all'utenza del servizio con supporti informatici, nel rispetto della normativa sulla privacy di cui alla L. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni, e al Regolamento Comunale in materia per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza.

c) raccolta e registrazione delle presenze quotidiane ed invio delle stesse al centro di cottura;

d) gestione dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;

e) riscossione delle tariffe;

f) gestione dei solleciti, con modalità comunicate preventivamente al Comune;

g) recupero di eventuali crediti da utenti morosi, in quanto le entrate degli utenti costituiscono corrispettivo per la ditta aggiudicataria;

h) al termine della concessione copia della banca dati completa dovrà essere consegnata al Comune in formato excel e successivamente, su indicazione dell'Ente, distrutta.

Il concessionario assicura la rilevazione, prenotazione e registrazione dei pasti, divisi per alunni e docenti, del menù ordinario, delle diete speciali ed in bianco, con procedure informatiche che arrechino il minor disagio possibile alle attività didattiche, con apposito sistema informatico installato, reso operativo e mantenuto da parte dello stesso concessionario con oneri a proprio carico. Il sistema informatico - massima semplicità, trasparenza e certezza per l'utenza ed il personale incaricato; - automazione della prenotazione dei pasti e delle diete con possibilità di rettifica entro le ore 8.45; - acquisizione dei dati relativi alle iscrizioni al servizio dall'Istituzione scolastica da supporto cartaceo o altro utilizzato per la creazione delle anagrafiche; - aggiornamento automatico anagrafiche per l'anno scolastico successivo; - possibilità di selezionare per ogni utente i giorni settimanali di utilizzo del servizio e eventuali diete speciali richieste; - applicazione automatica delle diete speciali ed in bianco nella fase quotidiana di prenotazione dei pasti; - accesso, gestione e consultazione dei dati via web in tempo reale, con differenziazione dei profili di accesso per personale incaricato del Comune, del concessionario, e per i genitori, attraverso l'assegnazione di login e password individuali nel pieno rispetto della sicurezza e della normativa in materia di privacy e dati sensibili; - gestione e registrazione dei pagamenti in tempo reale nella modalità pre-pagato; - controllo dei pasti consumati e pagati, con visualizzazione di ogni singola situazione contabile; - elaborazione automatica di lettere di sollecito, avvisi e circolari, nonché avvisi SMS o E-mail. Il concessionario è tenuto ad assicurare a proprie spese e cura: - fornitura delle attrezzature hardware e software utilizzate per l'espletamento del servizio; - attivazione di linee telefoniche / telematiche dedicate al funzionamento del sistema proposto; - manutenzione e aggiornamento per tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e software secondo le modalità descritte nel progetto; - formazione necessaria al personale incaricato della gestione; - creazione, gestione e aggiornamento delle anagrafiche; - prenotazione e registrazione quotidiana dei pasti senza interferire con le attività didattiche, ivi compresa la fornitura della relativa modulistica; soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico; - stampa e consegna all'utenza di circolari informative e avvisi; - istituzione di un sistema che consenta la registrazione in tempo reale dei pagamenti sul sistema di

gestione informatico proposto; - stipulazione di convenzioni per la durata della concessione con esercizi commerciali con oneri a carico del concessionario per consentire il pagamento dei pasti a mezzo di strumenti informatici.

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

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

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

Il pagamento dei pasti avverrà attraverso ricariche effettuabili presso i punti di ricarica convenzionati dal concessionario. Attraverso l'utilizzo di un apposito software. L'utente dovrà essere dotato di un codice identificativo. Il concessionario dovrà avvalersi di un software che:

- mantenga traccia di tutti i pagamenti effettuati e dei pasti consumati nel periodo (quantità e data) per ogni singolo utente;
- consenta all'utente in ogni momento la consultazione on-line della sua situazione contabile;
- stampi all'atto del pagamento una ricevuta nominativa corrispondente alla somma versata;
- consenta la gestione in forma anonima degli eventuali contributi erogati dall'Amministrazione Comunale a diminuzione del costo sulla base delle fasce Isee
- consenta la rilevazione delle presenze o assenze e relativo stato dei pagamenti secondo modalità che devono essere precisate in sede di offerta tecnica, così come devono essere indicate nell'offerta tecnica le modalità con cui saranno gestite le eventuali dimenticanze o mancanze occasionali del pagamento del pasto giornaliero.
- Il pagamento dei pasti deve poter essere effettuato con modalità che facilitino le famiglie, vale adire: il pagamento dovrà essere possibile sia in contanti sia tramite POS, che on-line.
- Potrà essere consentito l'acquisto di un numero ridotto di pasti (ad es. n. 5) per facilitare le famiglie che hanno più figli che usufruiscono del servizio;
- Le attività commerciali che ospiteranno i punti di ricarica dovranno avere un ampio orario di apertura, che dovrà comprendere anche la giornata di sabato, per facilitare i genitori che lavorano.

Compete al concessionario l'incasso diretto del costo del pasto e in riferimento a situazioni di morosità nei pagamenti si impegna nella gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi (prevedendo 2 invii con lettere scritte generate dal Sistema e un terzo invio mediante raccomandata, secondo le seguenti modalità:

- a) invio tempestivo di pre-avviso tramite SMS o E-mail, ai numeri o indirizzi di posta elettronica inseriti sulle anagrafiche a cura dell'intermediario autorizzato quando la disponibilità dei pasti residui da consumare scende sotto la soglia minima di n. 3 pasti;
- b) invio tempestivo di sollecito tramite SMS o E-mail, al superamento della soglia di 2 pasti consumati e non pagati;
- c) predisposizione e consegna in busta chiusa all'utente di n. 2 solleciti scritti, qualora alla segnalazione via SMS o E-mail per superamento della soglia non faccia seguito il pagamento entro i cinque giorni successivi, o qualora non sia disponibile il numero di utenza o l'indirizzo di posta elettronica al quale inviare gli SMS o la mail, oppure se sia stata superata la soglia di 2 pasti consumati e non pagati;
- d) invio lettera raccomandata di ulteriore ed ultimo sollecito con diffida a regolarizzare la situazione di morosità entro e non oltre cinque giorni;
- e) segnalazione immediata ad esclusivo titolo informativo all'Amministrazione comunale, qualora anche il sollecito tramite raccomandate non sia stato seguito da pagamento entro i successivi giorni stabiliti;

Il concessionario si assume tutti i relativi rischi d'impresa, ivi compresa la gestione degli introiti mediante riscossione diretta dei proventi del servizio e gli eventuali insoluti.

ART. 30 MODALITÀ DI GARA E AGGIUDICAZIONE

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

1) OFFERTA ECONOMICA: punti 25

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

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

2) OFFERTA TECNICA: punti 75

Per il calcolo di quest'ultimo valore si allegano i parametri riportati nella successiva tabella.

2.3 TABELLA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITÀ'

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

CERTIFICAZIONI	Punti MAX 5	
Documentazione attestante il Possesso della Certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" e Possesso della Certificazione ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"	0	Nessuna certificazione
	0,5	ISO 22000:2005
	1	ISO 22000:2005 + 22005:2008
	3	ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)
Possesso di Certificazioni AMBIENTALI (CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015 ed EMAS)	0	In assenza di certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015
	2	Possesso di certificazioni ambientali EMAS o ISO14001:2015

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

Pasta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
farina, patate, polenta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pomodori e prodotti trasformati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
formaggio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
latte, yogurt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
olio extravergine d'oliva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Carne da prodotti DOP/IGP e da prodotti tipici e tradizionali (PUNTI 6)

Barrare con una X il riquadro (barrare solo un riquadro per ogni riga relativa alla tipologia prodotto)

TIPOLOGIA PRODOTTO	PERCENTUALE OFFERTA TRA 0% E 20 % 0 PUNTI	PERCENTUALE OFFERTA TRA 21% E 40 % 1 PUNTI	PERCENTUALE OFFERTA TRA 41% E 70 % 1,5 PUNTI	PERCENTUALE OFFERTA TRA 71% E 100 % 2 PUNTI
Carne avicunicola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carne bovina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carne di suino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti) – allegare documentazione

Punti MAX 1

Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile

No = 0

Si = 1

Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero) provenienti da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo e solidale - allegare documentazione

Punti MAX 1

Ananas e/o banane

No = 0

Si = 0,5

Cacao e/o cioccolata e/o zucchero

No = 0

Si = 0,5

Presenza di materie prime, intese come prodotti ortofrutticoli, derivanti da prodotti dell'agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia

Punti MAX 1

Presenza

No = 0

Si = 1

FORNITORI

Punti MAX 2

Elenco fornitori di materie prime con eventuali

0

Assenza di Certificazione o meno del 10%

attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.		dei fornitori con Certificazione
	1	dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione
	2	più del 50% dei fornitori con Certificazione

CENTRO COTTURA		Punti MAX 14
<p>Cicli di lavorazione: neDeve 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>	10	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P = mc x 10 dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: verifica che i locali siano di dimensioni e organizzazione adeguata alla fornitura, con il rispetto delle indicazioni di massima fornite dai competenti servizi AUSSL 3 Serenissima; verifica che i locali abbiano sufficienti delimitazioni per le produzioni dei pasti per gli adulti e scolastici e per la preparazione delle diete speciali; verifica che il flusso di lavorazioni ("flusso in avanti") venga costantemente assicurato evitando incroci e possibili contaminazioni; dimensioni, separatezza (layout secondo la marcia in avanti e assenza di incroci tra percorsi "sporchi" e "puliti") e presenza di sistemi di monitoraggio della temperatura in ogni fase produttiva; modernità, utilità, quantità delle attrezzature. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>
	<p>Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura della ditta destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno</p>	SISTEMA FRESCO/CALDO
0		se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno
2		se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno
	4	se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno

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

MEZZI DI TRASPORTO	Punti MAX 2
---------------------------	--------------------

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

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

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

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

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

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

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

GIUDIZIO	DESCRIZIONE	COEFFICIENTE
IRRILEVANTE	nel caso di trattazione assente che denota nulla o assenza di rispondenza con le aspettative.	0,0
INSUFFICIENTE	nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; mancanza di fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; insufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; mancanza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, non in linea con gli standard richiesti.	0,2

SUFFICIENTE	nel caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, in linea con gli standard richiesti.	0,4
BUONO	nel caso in cui vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, più che in linea con gli standard richiesti	0,6
OTTIMO	nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza e innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, superiore agli standard richiesti	0,8
ECCELLENTE	nel caso in cui vi sia assoluta rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; concreta fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; massima chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione delle soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto superiore agli standard richiesti	1,0

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

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

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

ART. 31 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il servizio è dato in concessione, pertanto l'utenza richiedente il servizio effettuerà direttamente al concessionario il pagamento della tariffa IVA compresa, di norma anticipatamente; cade in capo al concessionario la gestione del recupero dei crediti e i rischi di eventuali insoluti.

Le tariffe per ciascuna tipologia di utenza, sono fissate dall'Ente che le comunicherà alla ditta prima dell'avvio del servizio, per ogni anno scolastico. Parimenti l'Ente comunicherà alla ditta il numero di insegnanti/adulti con gratuità autorizzati a pranzare presso ciascun plesso.

Ogni fattura della differenza tra il costo del pasto e quello del buono pasto corrisposto dagli utenti, comprendente il numero di pasti forniti suddivisi per scuola e per tipologia di utente (alunni, adulti addetti all'assistenza alla refezione, assistiti che beneficiano di pasto a domicilio), avrà cadenza quadrimestrale e dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, documenti di trasporto che dovranno essere firmati al ritiro della fornitura stessa previo controllo.

La liquidazione avverrà entro i successivi 30 giorni, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva (mediante acquisizione D.U.R.C.).

In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione. La Ditta affidataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 Agosto 2010, n. 136 e s. m. i. In particolare, tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati su conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, e dovranno essere effettuati unicamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, che dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione, il Codice Identificativo di Gara (CIG). Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituirà causa di risoluzione del contratto. A tal fine la Ditta affidataria sarà tenuta a comunicare per scritto all'Ente gli estremi identificativi dei conti correnti

dedicati entro sette giorni dalla loro accensione, mediante compilazione del modello all'uopo predisposto dalla stessa

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempimento a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 32 - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

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

Il concessionario si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che potesse derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate. La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi e si assume tutti i rischi d'impresa compresa la gestione degli introiti mediante riscossione diretta dei proventi del servizio di refezione scolastica e gli eventuali insoluti. 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.

ART. 33 - CAUZIONI E ASSICURAZIONI

Per le cauzioni si fa integrale rimando agli artt. 93 e 103 del D.lgs. n. 50/2016

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

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

La Ditta esonera il Comune da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone nell'esecuzione del servizio oggetto del contratto, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'ente.

È sempre responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

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

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

- RCT per danni a cose e persone per €. 5.000.000,00
- RCO per €. 2.500.000,00.

Detta polizza dovrà prevedere, oltre alle garanzie normalmente prestate, anche quelle di responsabilità sul prodotto utilizzato; **pertanto dovranno essere compresi i danni cagionati dai generi somministrati durante il periodo di validità della garanzia, ad esclusione dei danni derivanti da vizio di origine del prodotto.** Copia della polizza dovrà essere trasmessa ai singoli Enti prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del formale contratto. La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'aggiudicazione. Alla scadenza di ogni singola annualità è onere della ditta inviare ad ogni Ente ricevuta del versamento del premio di polizza per la successiva annualità.

ART. 34 – 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, il concessionario, è nominato 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.

L'impresa 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. L'impresa 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).

Il Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione potrà 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 dell'impresa.

L'impresa 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 all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Stra il nominativo del soggetto nominato Responsabile del trattamento dei dati.

ART. 35 - CONTROLLI SUL SERVIZIO E SULLE DERRATE

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

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

- sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature,
- sul rispetto delle grammature,
- sul gradimento del pasto tramite rilevazione degli scarti in mensa,
- sulla modalità di conservazione degli alimenti,
- sulle modalità operative in fase di produzione,
- sul rispetto del Manuale di Autocontrollo HACCP,
- sul rispetto delle disposizioni presenti nel presente Capitolato Speciale,
- nel rispetto dei requisiti di qualità indicati in fase di aggiudicazione dell'concessione,
- sul rispetto delle disposizioni presenti nelle Linee di Indirizzo per il miglioramento della Qualità Nutrizionale della regione del Veneto,
- sul rispetto della normativa inerente la sicurezza alimentare con particolare attenzione ai Regolamenti Comunitari.

ART. 36 - PENALITÀ

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

Qualora emergano inadempienze, difetti o imperfezioni, insufficienze o deficienze che incidano sulla qualità del servizio (sia in termini di tempi e modalità di esecuzione, che di qualità o quantità di prodotti e attrezzature utilizzati), ma anche in seguito a reclami o rilievi pervenuti da personale insegnante o da genitori (per esempio sul comportamento degli operatori), l'ufficio competente, con lettera raccomandata, procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando la ditta a formulare eventualmente le proprie giustificazioni e contro deduzioni ovvero a sanare l'inadempienza riscontrata, entro il termine di 10 giorni.

In caso di mancato invio nei termini delle controdeduzioni o in caso di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste dal presente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

L'Ente provvederà a trattenere l'ammontare dell'eventuale penalità in sede di liquidazione del corrispettivo, ferma restando la facoltà di applicare le sanzioni mediante incameramento della cauzione, oppure, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

PENALITA':

da € 2.000,00 a € 3.000,00 - per ognuna delle seguenti gravi violazioni che possono comportare anche la risoluzione anticipata del contratto:

- mancata o parziale esecuzione della fornitura del pasto completo, anche per un solo giorno (proporzionalmente all'entità delle mancanze riscontrate)
- fornitura di alimenti difformi da quanto previsto dal presente capitolato o dalle normative vigenti (prodotti scaduti o senza data di scadenza; prodotti chimicamente e/o parassitologicamente contaminati, prodotti che non rispettano i limiti di contaminazione microbica, alimenti non provenienti da agricoltura biologica certificata);
- mancata o inadeguata predisposizione di menù personalizzati per gli utenti in regime di dieta speciale;
- somministrazione dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza e di salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione (fatta salva l'assoluta responsabilità della ditta in caso di eventuale richiesta risarcimento danni provocati all'utente)
- riscontro di gravi irregolarità nel/nei centro/i cottura;
- confezionamento dei pasti non conforme a quanto previsto dal capitolato;
- mancata conservazione del pasto campione in caso di tossinfezione
- in caso di gravi irregolarità nella gestione amministrativo-contabile degli incassi;

da € 1.000,00 a € 2.000,00 - per ognuna delle seguenti inosservanze:

- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie per ciascuna delle fasi del servizio, dallo stoccaggio delle materie prime presso il centro cottura fino alla somministrazione dei pasti;
- fornitura di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, bromatologica a quanto previsto dal presente capitolato;
- etichettatura e imballaggi delle derrate non conformi alla normativa vigente ed al capitolato
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza
- mancata consegna di una parte del menù (la sanzione sarà proporzionata al numero di pasti e di plessi interessati)
- mancato rispetto delle grammature dei cibi e del numero dei pasti previsti dal contratto
- utilizzo di contenitori termici e/o gastronomici, con caratteristiche diverse da quelle previsti dal capitolato, oppure deficitari nella loro integrità
- per ogni inosservanza degli obblighi previsti dall'art. 28 del presente capitolato relativo al Sistema informatizzato e del relativo progetto presentato in sede di gara;

da € 500,00 a € 1.000,00 - per ognuna delle seguenti inosservanze:

- mancato rispetto dei tempi di consegna dei pasti con conseguente ritardo negli orari di consumazione concordati e stabiliti presso ogni plesso scolastico;
- mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consegna degli stessi come previsto dal presente capitolato;
- mancato rispetto del rapporto tra personale addetto allo scodellamento e utenti con conseguente prolungamento dei tempi di somministrazione
- mancata consegna del materiale a perdere o accertata difformità rispetto a quello previsto;
- mancato reintegro/manutenzione/pulizia di attrezzature e stoviglie
- mancato o non idoneo allestimento, pulizia, sanificazione e riordino dei refettori.
- utilizzo di stoviglie monouso non ecocompatibili
- ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti.

da € 200,00 a € 500,00 - per ognuna delle seguenti inosservanze:

- mancato rispetto del menu senza preavviso all'ente
- utilizzo di detersivi non conformi per il lavaggio di stoviglie e attrezzature e per la pulizia delle mense
- per ogni violazione riscontrata e non espressamente contenuta nel presente articolo.

Per violazioni reiterate le sanzioni di cui sopra saranno applicate nella misura massima prevista.

Le sanzioni sopra indicate sono specifiche per il servizio di ristorazione scolastica; per quanto riguarda la fornitura di pasti a cittadini assistiti ed ai Centri estivi, la sanzione verrà stabilita rapportandola alle casistiche ed agli importi stabiliti per il servizio di ristorazione scolastica.

A tutte le suddette sanzioni va sempre aggiunto il risarcimento del danno qualora fosse ascrivibile a responsabilità della ditta.

ART. 37: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO: CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.

Oltre a quanto è genericamente previsto dall' art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le violazioni gravi descritte nell'articolo relativo alle "penalità".

Pertanto, a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva, la ditta incorre nella risoluzione del contratto con effetto immediato con conseguente perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

Ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale di diritto le seguenti ipotesi:

- a) perdita anche di uno solo dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e dei requisiti professionali previsti per l'aggiudicazione del servizio;
- b) carenza delle prescritte autorizzazioni previste dalla normativa che disciplina il servizio a cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi e costantemente adeguarsi ancorché non espressamente richiamate nel presente Capitolato;
- c) in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa per frode;
- d) cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- e) mancata osservanza delle norme relative al subappalto
- f) per gravi violazioni agli obblighi retributivi, previdenziali, assistenziali, assicurativi e di sicurezza sul lavoro;
- g) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- h) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. 193/2007 e ss. mm. ii.;
- i) per gravi e reiterate violazioni di norme igienico – sanitarie ed inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati dall'ASL, NAS;
- j) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato, relative alle condizioni igieniche, alle caratteristiche merceologiche, alle norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
- k) nel caso di insufficienze, violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contrattuali che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio;
- l) per mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della L. 136/2010.

. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente concedente, in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del C.C.

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

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

. Nei casi sopra previsti l'infrazione è contestata all'aggiudicatario con lettera raccomandata A.R. o PEC e anticipata via fax o via e-mail, con assegnazione allo stesso di un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) per la presentazione di eventuali repliche.

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

. Alla Ditta sarà dovuto soltanto il corrispettivo contrattuale spettante per le prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e le spese sostenute.

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

. In caso di risoluzione del contratto per fallimento o per grave inadempimento della ditta, il Comune si riserva di interpellare progressivamente i concorrenti presenti in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto. Qualora le Ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Ente si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti terzi, con addebito alla Ditta inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Inoltre ai sensi dell'art. 1373 del C.C. qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, oppure al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio oppure qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte, le esigenze del contratto per gravi motivi, all'amministrazione

comunale è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto con un preavviso da comunicarsi alla ditta con lettera Raccomandata a/r di almeno 90 (novanta) giorni.

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

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

Art. 38 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune i costi relativi:

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

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

ART. 39 – ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

Quanto previsto nel presente articolo va esteso senza riserva alcuna e a completo carico della Ditta aggiudicataria a tutti i prestatori d'opera, nessuno escluso, siano essi artigiani, professionisti, ditte in subappalto, od esecutori di opere che a qualsiasi titolo e merito operano per conto della Ditta aggiudicataria nell'ambito dei lavori regolati dal presente contratto. Ai fini della sicurezza tutte le macchine operatrici

dovranno essere conformi al D.Lgs. 27-1-2010 n. 17 e successive modifiche ed integrazioni e riportare dichiarazione di conformità e marcatura C.E.

ART. 40 - CONTROVERSIE

Gli eventuali contenziosi che dovessero insorgere durante l'esecuzione del contratto sono da dirimersi di fronte al foro di Venezia.

ART. 41 - NORME GENERALI

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

ART. 42 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

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

Dopo l'aggiudicazione definitiva e decorsi i termini di legge, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

- cauzione definitiva;
- polizza assicurativa;
- eventuale aggiornamento in coordinamento con l'ente del Documento Unico di valutazione dei rischi relativi alle interferente (DUVRI) ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008;
- dichiarazione di nomina del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- ricevuta del deposito delle spese di contratto, registro e bollo;

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

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

ART. 43 - ELENCO ALLEGATI

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

- A) DUVRI
- B) DERRATE ALIMENTARI