

COMUNE DI PAESE



CAPITOLATO SPECIALE

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI PAESE
PER IL PERIODO DAL 01.09.2016 AL 31.08.2020**

CIG: 6698162A22

INDICE:

ART.	1	OGGETTO DELLA CONCESSIONE
ART.	2	DURATA DELLA CONCESSIONE
ART.	3	IMPORTO DELLA CONCESSIONE
ART.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	5	SISTEMA GESTIONALE INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEL RELATIVO PREZZO
ART.	6	CENTRO DI COTTURA
ART.	7	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
ART.	8	MENU' E TABELLE DIETETICHE
ART.	9	VARIAZIONI E DITE SPECIALI
ART.	10	NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART.	11	NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI
ART.	12	MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
ART.	13	CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART.	14	VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO
ART.	15	CONSEGNE INACCETTABILI
ART.	16	COMITATO MENSA NELLE SCUOLE
ART.	17	PERSONALE
ART.	18	RESPONSABILE DEL SERVIZIO
ART.	19	CONTINUITA' DEL SERVIZIO
ART.	20	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	21	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
ART.	22	TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO E DEL SUBAPPALTATORE
ART.	23	PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE
ART.	24	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	25	OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART.	26	RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
ART.	27	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	28	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	29	REVISIONE PREZZI
ART.	30	RECESSO
ART.	31	CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DEL CONCESSIONARIO
ART.	32	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	34	CONTROVERSIE
		DISPOSIZIONI FINALI
		CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica in favore di alunni e insegnanti nelle seguenti scuole dell'Istituto Comprensivo statale "C. Casteller" ubicate nel comune di Paese:

SCUOLE	UBICAZIONE	GIORNI DI RISTORAZIONE	
SCUOLA DELL'INFANZIA			
“Il Giuggiolo”	Viale Strasburgo, 20 - Castagnole	5	dal lunedì al venerdì
SCUOLE PRIMARIE			
“L. Pravato”	Via della Costituzione, 1 - Paese	5	dal lunedì al venerdì
“Treforni”	Via Treforni, 4 - Paese	5	dal lunedì al venerdì
“G. Pascoli”	Via Grotta, 1 - Castagnole	5	dal lunedì al venerdì
“G. Marconi”	Via Giusti, 19, - Padernello	2	martedì e giovedì
“G. Carducci”	Via F. Baracca, 1 - Porcellengo	2	martedì e giovedì
“A. Visentin”	Viale Europa Unità, 31 Postioma	2	martedì e giovedì
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO			
sede di Paese	Viale Panizza 4 - Paese	2	martedì e giovedì
sede di Postioma	Via A. Visentin, 16 - Postioma (mensa in comune con la scuola primaria di viale Europa Unità, 31)	2	martedì e giovedì

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno fissati dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità Scolastiche competenti in relazione alle attività didattiche previste in orario pomeridiano.

Il servizio comprende:

- ☐ l'acquisto delle materie prime;
- ☐ la preparazione e la cottura del cibo esclusivamente nel centro di cottura della ditta affidataria. Esclusivamente per la scuola secondaria di primo grado C. Casteller di Paese è possibile la cottura della pasta presso la cucina del plesso scolastico, stante l'idoneità della stessa con notifica al Dipartimento di Prevenzione dell'Ulss n. 9 di Treviso;
- ☐ la fornitura, la manutenzione ed il lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;
- ☐ il trasporto ai plessi scolastici suindicati in contenitori termici pluriporzione;
- ☐ la preparazione dei tavoli dei refettori (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli);
- ☐ lo scodellamento e distribuzione dei pasti a selfservice, mentre per la scuola dell'infanzia è previsto il servizio al tavolo;
- ☐ lo sparecchiamento e riordino quotidiano di tutti i materiali/macchinari e/o apparecchiature indispensabili per la cottura e/o gestione della cucina e della mensa (esempio: stoviglie, pentole, mestoli, bicchieri, posate, carrelli di distribuzione, vassoi, ecc.);
- ☐ la pulizia, con le frequenze precisate all'art. 12, punto C) del presente Capitolato, dei locali cucina e dei 9 refettori, comprese attrezzature e apparecchiature;
- ☐ la pulizia e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nell'espletamento del servizio;
- ☐ la fornitura di rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali mensa;
- ☐ la fornitura di materiale igienico-sanitario per i bagni attigui alle mense (salviette, asciugamani di carta, carta igienica, sapone, etc.);
- ☐ la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature dei refettori, relative cucine e locali di servizio connessi e quella straordinaria per attrezzature di proprietà della ditta concessionaria individuate nell'inventario redatto all'atto della presa in carico del servizio;

- conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori esterni ai plessi scolastici interessati secondo il Regolamento Comunale per la raccolta differenziata, a propria cura e spese, compreso il pagamento della TARI;
- Disporre di un sistema telematico per la gestione delle prenotazioni dei pasti e degli incassi, come meglio definito al successivo **articolo 5**;
- incontri periodici, con rappresentanti del Comune, della Direzione dell'Istituto Comprensivo C. Casteller e della Commissione comunale Mense, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune.

Il servizio oggetto della presente concessione deve essere svolto, considerato nelle sue singole componenti, garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buoni prassi di igiene;
- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato;
- preparare e garantire diete speciali per motivi religiosi.

Per l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, vanno osservate:

- le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;
- le "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto, edizione ottobre 2013, di seguito denominate "Linee Guida Regionali";
- il D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- la Legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali" (c.d. "collegato ambientale" alla Legge di stabilità 2016), pubblicata nella G.U. n.13 del 18.1.2016;

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto avrà durata di 4 (quattro) anni, con decorrenza dal 1.9.2016 al 31.08.2020, con possibilità di proroga di un anno a' sensi dell'art. 167, comma 4, lett. a) del D.Lgs. 50/2016.

Nel caso in cui l'Amministrazione comunale non intendesse avvalersi di tale facoltà, la Ditta rinuncia espressamente sin d'ora a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.

Il Concessionario ha l'obbligo di continuare il servizio, alla scadenza della concessione, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara.

ART. 3 - IMPORTO DI GARA E DI CONCESSIONE

L'importo annuo a base di gara, al netto di iva 4%, è calcolato sulla base dei costi dei pasti, IVA esclusa, applicati nel corrente anno scolastico 2015-16, moltiplicati per il numero dei pasti forniti nell'anno scolastico scorso 2014-2015, con l'aumento di una quota forfettaria di euro 5.000 annui riconosciuti alla ditta concessionaria per gli oneri di gestione del sistema informatizzato di prenotazione e pagamento dei pasti.

Il costo dei pasti fissato a base di gara, con il criterio di cui al paragrafo precedente, è il seguente:

- scuola infanzia "Il Giuggiolo": euro 3,64 (euro 3,78 iva 4% inclusa)
- scuole primarie: euro 3,83 (euro 3,99 iva 4% inclusa)
- scuole secondarie 1° grado: euro 4,03 (euro 4,18 iva 4% inclusa)
- insegnanti: euro 4,03 (euro 4,18 iva 4% inclusa)

Il prospetto dati per la determinazione dell'importo complessivo a base di gara è così composto:

SCUOLE	Alunni iscritti al servizio a.s. 2015-16	P A S T I					
		numero pasti anno sc.2014/2015		n. pasti quadriennio 2016/2020	costo unitario pasti iva esclusa	costo annuo pasti iva esclusa	costo pasti quadriennio 2016-2020
		ALUNNI	INSEGNANTI				
INFANZIA "IL GIUGGIOLO"	90	11.464	865	45.856	3,64	€ 41.728,96	
PRIMARIA DI PADERNELLO	200	13.535	1001	54.140	3,83	€ 51.839,05	
PRIMARIA DI CASTAGNOLE	219	16.077	714	64.308	3,83	€ 61.574,91	
PRIMARIA DI PRAVATO	275	13.098	674	52.392	3,83	€ 50.165,34	
PRIMARIA DI POSTIOMA	135	9.799	1176	39.160	3,83	€ 37.495,50	
PRIMARIA DI TREFORNI	199	16.085	356	64.340	3,83	€ 61.605,55	
PRIMARIA DI PORCELLENZO	60	7.000	353	28.000	3,83	€ 26.810,00	
				302.340			
SECONDARIA-SEDE PAESE	411	17.725	699	70.900	4,03	€ 71.431,75	
SECONDARIA-SEDE POSTIOMA	110	5.140	770	20.560	4,03	€ 20.714,20	
INSEGNANTI	96	6.608	6.608	26.432	4,03	€ 26.630,24	
				117.892			
TOTALE	1795	116.522		466.088		449.995,50	1.799.982,00

Il numero dei pasti sopra indicato è presuntivo e non è vincolante in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

All'interno dei locali mensa delle scuole secondarie di primo grado di Paese e di Postioma gli alunni potranno consumare il pranzo al sacco in apposita area, distinta dall'area di consumazione dei pasti forniti dalla ditta concessionaria

L'importo stimato complessivo a base di gara per il quadriennio di validità della concessione è pari ad euro **1.799.982,00**, al netto di iva 4%.

L'importo complessivo presunto della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016 è pari ad Euro **2.429.975,70** . = al netto di iva 4%, comprensivo del valore della proroga di un anno (euro 449.995,50) e di quanto previsto all'art. 175, comma 4, lett. b) del D. Lgs. 50/2016 (euro 179.998,20)

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sul Concessionario a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Il Comune si riserva l'opzione di chiedere nel corso del contratto variazioni in aumento, allo stesso prezzo ed alle medesime condizioni di aggiudicazione, o in diminuzione, per una quantità non superiore al 20% dell'importo del contratto, così come previsto dall'art. 11 del R.D. 2440/1923

La ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici.

ART. 4 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

1. la trasmissione della documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
2. la trasmissione della documentazione relativa ai mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti: copia della carta di circolazione e dell'autorizzazione ai sensi del Reg. CE 852/2004;
3. la trasmissione di copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Reg. CE 852/2001 relativo al Centro di cottura;
4. l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e del Concessionario, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi di cui al successivo art. 21;
5. la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio di cui all'art. 18;
6. la trasmissione di copia conforme della polizza specificata al successivo art. 26;
7. la costituzione di garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 28;
8. copia depliant e schede tecniche dei prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione (fatta salva la documentazione già acquisita in sede di gara);
9. la trasmissione del menù con le caratteristiche di cui all'art. 7.

ART. 5 - SISTEMA GESTIONALE INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEL RELATIVO PREZZO

Il concessionario deve attivare a sua cura e spese un sistema per la gestione informatizzata della prenotazione dei pasti e per il pagamento degli stessi da parte dell'utenza

Indicativamente i processi che il sistema dovrà gestire sono i seguenti:

- registrazione anagrafica a carico della ditta, su presentazione di apposito modello da parte degli utenti e adulti responsabili del pagamento e attribuzione di codice utente;
- elaborazione giornaliera delle prenotazioni dei pasti a cura della ditta Concessionaria attraverso un elenco da inviare a ogni plesso scolastico entro le 10,30 del giorno di refezione, con l'indicazione dei nominativi dei bambini componenti ciascuna classe o sezione e le eventuali diete in bianco o speciali, se previste. Il Sistema Software traduce questi dati in informazioni presenti nell'applicativo rendendoli disponibili per i successivi controlli sui pagamenti delle tariffe previste;
- raccolta entro le ore 9:00 dei giorni di refezione delle eventuali disdette dei pasti da parte dei genitori oppure, entro le ore 10:00 da parte dell'Istituto Comprensivo dell'assenza in mensa di alunni che escano da scuola anticipatamente senza usufruire della mensa.
- fornitura giornaliera ad ogni plesso scolastico da parte della ditta concessionaria dell'elenco delle diete speciali o delle alternative al pasto;
- assicurare la possibilità di gestire le seguenti alternative ai pasti standard, con prenotazione giornaliera entro le ore 9,00 :
 - a) alternativa al primo piatto (pasta in bianco) in tutti i plessi scolastici con esclusione della scuola dell'infanzia "Il Giuggiolo";
 - b) alternativa al secondo piatto (con tonno, formaggio o prosciutto cotto) solo presso le scuole secondarie di primo grado di Paese e Postioma;
- gestione completa dei pagamenti in modalità anticipata (pre-pagato) e delle ricariche a mezzo bancomat o contante presso almeno 2 punti di ricarica presenti nel territorio comunale e agevolmente accessibili all'utenza. La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza anche con l'attivazione di canali e metodi di pagamento

automatici (MAV). Il mancato pagamento, da parte dei genitori, dei pasti dovuti, oltre all'attivazione delle forme di sollecito e delle modalità di riscossione coattiva, può comportare - previo accordo con il Comune e la Direzione dell'Istituto Comprensivo, la sospensione dal diritto di fruizione della mensa scolastica in quanto servizio non obbligatorio da parte del Comune. Agli utenti insolventi saranno addebitate le spese di ogni tipo necessarie alla ditta fornitrice per il recupero dei crediti;

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based.
- gestione completa delle comunicazioni con i genitori, compresi i solleciti di pagamento, attraverso SMS telefonici o messaggi via e-mail.
- Il sistema di gestione informatizzata dovrà essere accessibile attraverso un link presente sul sito del Comune;
- rilascio agli utenti con le modalità che saranno concordate prima dell'avvio del servizio, di certificazione dei costi sostenuti per la mensa ai fini delle detrazioni fiscali previste dalla legge.
- al termine di ogni anno scolastico, accredito agli utenti dei residui attivi ancora giacenti nei conti elettronici, salvo che per i conti di alunni che proseguano l'iter scolastico nelle scuole del comune.

Con il sistema informatizzato il Comune intende soddisfare i seguenti bisogni:

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

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

Saranno a carico del Concessionario tutti i costi necessari per la gestione del sistema informatico.

Il Concessionario dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

Sarà cura del Concessionario introitare direttamente i versamenti effettuati dall'utenza. L'utenza dovrà provvedere al pagamento anticipato del servizio effettuando versamenti non inferiori ad 80,00 euro per volta, con le modalità rese disponibili dalla ditta concessionaria.

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

L'utente deve poter disdire una prenotazione entro le ore 9.00 senza che nulla venga gli addebitato.

Il Concessionario provvederà a comunicare al Comune trimestralmente il numero di pasti addebitati all'utenza suddivisi nei diversi plessi scolastici e mensilmente il numero di pasti addebitati al Comune per i pasti degli insegnanti.

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dal Concessionario, e sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito). In tal caso il pasto/i erroneamente addebitati, verranno

riaccreditati alla famiglia e al Comune, per gli insegnati, entro il mese successivo.

L'Impresa dovrà effettuare solleciti, attraverso SMS, messaggi via e-mail o cartacei, verso l'utenza inadempiente nei tempi e con le modalità che verranno concordate con l'Amministrazione Comunale, ma sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia.

Del sistema sopradescritto restano in carico al Comune le seguenti fasi:

- la comunicazione degli aggiornamenti anagrafici che avvengono durante l'anno scolastico trasmettendo alla ditta concessionaria le comunicazioni dell'Istituto Comprensivo o dei genitori degli alunni interessati, predisposte su appositi moduli resi disponibili dalla ditta medesima;
- la verifica ed il controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema attraverso indagine a campione dei dati trasmessi;

Compete al Concessionario:

- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;
- l'inserimento on line delle iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico sulla base dei moduli anche cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni;
- il caricamento sul conto di ogni utente di eventuali importi residui che risultassero al termine della gestione effettuata nel corrente anno scolastico 2015-2016 dalla ditta Felsinea Ristorazione Srl e dalla stessa accreditati all'eventuale nuovo concessionario del servizio;
- lo storno delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10:00 con aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite SMS o altra modalità;
- al termine del periodo di gestione del servizio trasferire al nuovo concessionario del servizio le somme che risultassero ancora disponibili sul conto di ogni utente, salvo restituzione diretta agli utenti medesimi.
- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;
- l'inserimento delle iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico sulla base dei moduli cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni;
- la stampa dei fogli presenze classe/sezione (griglie) da mettere a disposizione del personale delle scuole;
- l' inserimento settimanale delle prenotazioni, sulla base del foglio presenze, nel sistema informatico;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la convenzione con gli esercizi in essere per la vendita dei crediti all'utenza, con le eventuali spese per il servizio fornito;
- l'incasso delle ricariche;
- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite SMS;
- i canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza e altri costi per tutta la durata della concessione del software.

ART. 6 - CENTRO DI COTTURA E LOCALI MENSA

Per l'espletamento del servizio oggetto della presente concessione, il Concessionario dovrà provvedere alla preparazione dei cibi presso un proprio centro di cottura, adeguatamente attrezzato e ubicato ad una distanza dalla sede Municipale a non più di 30 Km tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013, fermo restando quanto previsto nel presente Capitolato nonché nell'offerta tecnica presentata in sede digara.

Sono a completo carico della Ditta l'acquisto di tutti i materiali e delle attrezzature indispensabili alla gestione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio il Concessionario dovrà stilare, in contraddittorio con il Servizio Lavori Pubblici del Comune di Paese, l'elenco delle attrezzature di proprietà del Comune presenti nei refettori delle scuole e di quelle fornite dalla ditta per la durata della concessione, nel rispetto delle quantità e del tipo di attrezzature indicate per ogni scuola nei prospetti riportati nell' **ALLEGATO 1) “ATTREZZATURE MENSE DEI PLESSI SCOLASTICI”** al presente Capitolato;

Previo accordo con il Comune, il concessionario potrà modificare la dotazione delle attrezzature previste nel suindicato **ALLEGATO 1)** presentando al Servizio SIAN dell'Azienda Ulss. n. 9 di Treviso apposita Scia di modifica delle registrazioni sanitarie dei refettori interessati.

In analogia, alla fine del contratto, un medesimo elenco in contraddittorio, dovrà essere sottoscritto dal Comune e dalla Ditta. I locali e le attrezzature di proprietà del Comune dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento per l'uso.

ART. 7 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **SCHEDE PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con Decreto D.R. Veneto n. 115 del 3.12.2013.

Dovranno altresì essere rispettati i criteri ambientali minimi di cui all'Allegato 1 al Decreto 25.7.2015 e ss.ii del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del mare, in attuazione dell'art. 18 della L. 28.12.2015, n. 221

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione “contiene OGM”.

Vengono preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, i prodotti di provenienza nazionale, a Km 0, i prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

FONTI PROTEICHE: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliato alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche rispettando le frequenze previste dalle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio, bovino, tacchino suino ed equino.

Pesce: il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti. L'utilizzo di prodotti ittici deve dare assoluta garanzia dell'assenza di spine.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva con frequenza di 15 giorni.

Formaggio: si dovranno utilizzare formaggi D.O.P., e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, è vietato l'uso di formaggi fusi.

Uova: per le preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, devono essere di categoria "A EXTRA" di produzione nazionale in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Legumi: possono essere consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc...), non possono comunque essere considerati un piatto unico. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumiseccchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena).

Riso: Utilizzare riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: La frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate, in percentuali da indicarsi, solo se non reperibili sul mercato verdure di stagione. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: deve essere preparato preferibilmente con patate fresche.

Frutta: Deve essere utilizzata frutta di stagione. Anche la macedonia deve essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti dovrà essere nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione e di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane surgelato o riscaldato.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia: Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: preparato in giornata e correttamente conservato o in alternativa budino confezionato che può essere conservato a temperatura ambiente.

Bevande: utilizzare acqua potabile di rubinetto in apposite caraffe preventivamente igienizzate. Solo in caso di temporanea sospensione dell'erogazione dell'acqua da parte dell'acquedotto comunale per un periodo superiore a 3 giorni di orario scolastico, si considera la fornitura dell'acqua in bottigliette da ½ litro.

Aromi: utilizzare solo aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare e deve essere iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserve e semiconservate alimentari (scatolame): i pomodori pelati dovranno essere senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombero ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva;
- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Per quanto non espressamente evidenziato nella presente concessione, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, il Concessionario si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013.

Il Concessionario dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

ART. 8 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

I pasti destinati alle scuole, in modo da assicurare il corretto apporto di macro e micronutrienti dovranno essere completi di:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- due contorni (verdura cotta e cruda);
- un frutto di stagione (o yogurt o dessert);
- pane;
- acqua da acquedotto comunale (solo in caso di temporanea sospensione dell'erogazione dell'acqua da parte dell'acquedotto comunale per un periodo non superiore a tre giorni di calendario scolastico, si considera la fornitura dell'acqua in bottigliette da ½ litro).

La frequenza della stessa tipologia di frutta fresca non dovrà essere più di due volte la settimana, così come la verdura; per le scuole con soli due rientri la frutta dovrà essere differente per ogni pasto, seguendo la stagionalità.

La frutta dovrà essere fornita ben lavata (tranne banane, clementine, arance e kiwi).

Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di fornire due menù diversi, indicativamente: **uno invernale** (15.09- Pasqua) **ed uno primaverile** (Pasqua - 30.06).

Il Concessionario dovrà formulare un proprio menù, studiato specificatamente per i previsti giorni settimanali di servizio, prevedendo una rotazione di sei settimane. Il menu giornaliero deve garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato. Il menù dovrà indicare anche la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica in nutrienti secondo quanto previsto dalle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R.

I menù presentati dal Concessionario, su espressa richiesta del Comune dovranno ottenere il visto del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente. Prima dell'avvio del servizio il Concessionario sarà tenuto ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Amministrazione Comunale e il Concessionario.

Il menù dovrà contenere le necessarie indicazioni per le famiglie: modalità di preparazione, indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati, tipologia specifica dell'alimento (per esempio per la "svizzera" ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio bovino; non indicherà in modo generico verdura cruda o cotta ma specificherà se si tratta di zucchine o carote).

Il Concessionario dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti.

ART. 9 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Il Concessionario dovrà assicurare, senza oneri aggiuntivi, "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, entro i limiti previsti dalle linee guida regionali (massimo del 5% dei pasti), oltre al menù del giorno, un menù speciale "dieta in bianco", 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.

La dieta in bianco può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Per quanto attiene alla fornitura dei pasti agli alunni delle scuole, i genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di menù speciale (senza oneri aggiuntivi) alla ditta concessionaria utilizzando la modulistica predisposta dalla ditta medesima ed allegando certificato medico attestante la tipologia del problema e la terapia dietetica da seguire.

Le preparazioni sostitutive dovranno essere il più possibile equivalenti, anche come tipologia qualitativa ed aspetto esteriore, al menù base servito nella giornata di riferimento, al fine di minimizzare la percezione di diversità da parte dei destinatari di tali menù.

Il Concessionario dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno della dieta speciale.

Una volta formulato il menù di dieta speciale, il Concessionario pubblicherà sul sito aziendale tale menù di dieta speciale per presa visione da parte di:

- genitori/tutori del bambino;
- proprio personale incaricato della distribuzione (scodellamento) dei pasti;
- segreteria dell'Istituto Scolastico, che trasmetterà l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti, eventuale personale ausiliario);

Stante la complessità di gestione degli alimenti allergenici, il personale del Concessionario incaricato della preparazione della dieta speciale deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole.

Tali tipologie di pasto, dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti attraverso l'indicazione del nominativo dell'alunno destinatario di ogni porzione particolare.

La ditta è tenuta a proporre un sistema di preparazione e consegna delle diete sostitutive efficace al fine di prevenire possibilità di errore. La corretta consegna di dette porzioni personalizzate non spetta ai genitori in servizio di assaggio, ma sarà verificata dal personale della ditta in collaborazione con il personale insegnante in servizio di presenza presso la mensa.

La ditta dovrà garantire un sistema adeguato per il mantenimento delle temperature anche per i pasti in monoporzione.

Il Concessionario dovrà altresì assicurare “diete speciali” rispondenti ad esigenze etiche ed etnico-religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti.

ART. 10 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti il Concessionario 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 pure, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- ☐ Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- ☐ Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- ☐ Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- ☐ Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- ☐ Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- ☐ Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo 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;
- da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.

La ditta, d'intesa con il Comune potrà avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate eventuali diverse distribuzioni del cibo non distribuito agli alunni, purché integro e non scodellato.

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

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

Per i prodotti riattivati (cotti, abbattuti e riscaldati prima della somministrazione) la ditta si impegna a rispettare in assoluta sicurezza la normativa igienico sanitaria per tali lavorazioni, assicurando comunque che tali alimenti vengano prima rigenerati e poi mantenuti caldi.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, 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 del Concessionario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. Il Concessionario in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente e le disposizioni dell'ULSS competente.

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.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

ART. 11 - NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con automezzi registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004, riservati al trasporto di alimenti ed a basso impatto ambientale (ad es. almeno euro 4).

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero minimo di due per consentire le consegne nell'arco di **60 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo. La consegna non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario di inizio stabilito per la refezione** e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ogni scuola.

Il tempo che intercorre tra il termine della cottura dei pasti e la somministrazione degli stessi non deve superare i 120 minuti.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici multiporzione (es.: acciaio inox) dotati di un termometro, affinché il personale incaricato alla ricezione possa verificare al momento dell'arrivo la conformità della temperatura secondo le prescrizioni vigenti, e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura compresa tra 60°C e 65°C misurata al cuore della vivanda e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti.

I contenitori dovranno essere 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

(es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura, ovvero dotati del sistema di tenuta del calore offerto dal Concessionario.

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

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 essere indicati data, ora di consegna e numero di pasti. Esso sarà sottoscritto da un incaricato di ciascun plesso scolastico che ne consegnerà copia ad un rappresentante dell'Istituto C. Casteller.

Il Concessionario 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. 12 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti dovrà effettuarsi nel rispetto del calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. Le sospensioni fuori calendario scolastico dovranno essere comunicate dall'Amministrazione comunale di concerto con l'Istituto comprensivo, con preavviso almeno di tre giorni di calendario scolastico.

Il pranzo ha luogo normalmente nei seguenti orari:

SCUOLE	ORARIO
INFANZIA "IL GIUGGIOLO"	dalle ore 12.00 alle ore 13.00
SCUOLA SECONDARIA	dalle ore 13.00 alle ore 14.00
PRIMARIE PRAVATO, PADERNELLO, CASTAGNOLE	dalle ore 12.30 alle ore 13.30
PRIMARIE TREFORNI E PORCELLENCO	dalle ore 12.25 alle ore 13.25
PRIMARIA POSTIOMA	dalle ore 12.10 alle ore 13.00

Tali orari saranno confermati o eventualmente modificati, all'inizio di ogni anno scolastico, dall'Amministrazione Comunale con comunicazione al Concessionario.

B) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SCODELLAMENTO / DISTRIBUZIONE A SELF-SERVICE:

- lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;
- il Concessionario dovrà adibire al servizio di distribuzione dei pasti il personale qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento dello stesso e comunque in rapporto massimo 1/70 per le scuole elementari e medie per ogni turno mensa e 1/45 per la scuola dell'infanzia. In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro;
- il tempo massimo di distribuzione per turno non dovrà essere superiore a 30 minuti;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- i giorni in cui viene servito il primo piatto dovrà essere servito anche il grana grattugiato;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico, avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini;

C) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI PULIZIA:

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

TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA
---------------------------	------------------

pulizia sanificazione dei locali cucina/mensa, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese le stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti forniti;	Ogni giorno al termine del servizio
accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa (compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche);	Ogni giorno al termine del servizio
pulizia dei self-service, dei contenitori e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti alle sedi scolastiche distaccate;	Ogni giorno al termine del servizio
Lavastoviglie (sanificazione e disincrostazione)- se presenti	Mensile
pulizia e sanificazione completa di tutti i locali, compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - finestre, porte, pareti lavabili, ingressi, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche	Prima dell'avvio dell'anno scolastico ed alla sua conclusione
Disinfestazione, derattizzazione e derattizzazione generale nei locali dei refettori e di servizio adibiti alla conservazione e lavorazione degli alimenti	Trimestrale e/o a necessità. o su richiesta dell'ASL, o di altra autorità competente, a spese del Concessionario.

I prodotti utilizzati per le operazioni di manutenzione e pulizia dovranno essere mantenuti sempre nelle confezioni originali, etichettate, e conservate in appositi locali chiusi a chiave.

Il materiale per la pulizia non deve sostare per nessun motivo nei locali adibiti alle preparazioni alimentari o al trasporto dei pasti, né deve essere mantenuto in locali accessibili agli utenti del servizio.

D) ALTRI OBBLIGHI DELLA DITTA CONCESSIONARIA

- avere a disposizione personale qualificato ed in particolare almeno un dietista che segua giornalmente, e ogni qualvolta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete, sia normali che particolari e che effettui i normali controlli (detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio del Comune per fornire tutte le necessarie informazioni);
- avere a disposizione personale qualificato che effettui ogni settimana visite ispettive nelle sedi scolastiche di refezione trasmettendo, con cadenza mensile, apposita relazione trimestrale gli esiti di detti sopralluoghi;
- l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico - fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli alimentari;
- fornire oltre ai pasti, posate in acciaio inox, piatti in materiale melamminico, e articoli complementari quali tovagliette e tovaglioli a perdere in quantità almeno pari al numero dei pasti consumati; previo accordo con il personale comunale incaricato un vassoio in plastica multiscoperto potrà sostituire i due piatti.
- la fornitura di caraffe in plastica resistente, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), bicchieri in plastica infrangibile per le scuole dell'infanzia, oliere/saliere, strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare), porta rotoloni per la carta e relativo portasapone assicurandone l'installazione, sia nelle cucine che nei bagni del personale, materiali che rimarranno di proprietà del Comune. I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge;
- curare che il proprio personale addetto alla preparazione e confezione dei pasti indossi cuffia e grembiule, sia in regola con gli adempimenti previsti dalla normativa nazionale e regionale per il rispetto della normativa igienico-sanitaria;
- garantire il presidio di un addetto da destinare al servizio di: preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, riassetto e pulizia dei tavoli, delle sedie, sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature, utilizzando mezzi, detersivi, materiali di pulizia propri; nelle giornate di maggiore

affluenza, (doppio turno) il fornitore garantirà la presenza di ulteriori risorse in numero adeguato al servizio;

- le eventuali assenze di personale devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pranzi distribuiti,
- eventuali spese come ad esempio il reintegro e/o sostituzione delle stoviglie, del vasellame frangibile e infrangibile, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura, saranno a carico del Concessionario;

E) UTENZE:

L'Amministrazione Comunale si farà carico delle spese di consumo di gas, energia elettrica, acqua e riscaldamento dei locali e sale refezione.

Rimane a carico del Concessionario il pagamento della TARI (Tassa Asporto Rifiuti solidi urbani).

F) ALUNNI UTILIZZATORI DEI LOCALI MENSA NELLE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO

1. Nei locali mensa della scuola dell'infanzia "Il Giuggiolo" e delle scuole primarie potranno consumare il pasto solo gli alunni iscritti al servizio mensa fornito dalla ditta concessionaria;

2. All'interno dei locali mensa delle scuole secondarie di primo grado di Paese di Postioma potranno consumare il pranzo sia gli alunni che usufruiranno della refezione fornita dalla ditta concessionaria sia gli alunni che porteranno il pranzo al sacco da consumarsi in apposita area individuata all'interno del refettorio.

ART. 13 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il Concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+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. 14 - VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e l'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, di accedere alle mense scolastiche prima e durante lo svolgimento del servizio, avvalendosi anche di propri esperti.

Il Concessionario è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

A tal proposito il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta un elenco nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco.

La vigilanza sulla produzione e sull'esecuzione del servizio potrà avvenire senza preavviso alcuno e in qualsiasi momento della refezione, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, o non siano comprese nelle penalità di cui

all'art. 27, il Concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo.

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

In particolare si prevedono due tipi di controllo:

1) Controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario svolto da incaricati dall'Amministrazione Comunale e comprendente: l'ispezione del centro cottura, dei refettori e dei locali accessori, quali magazzino/celle e dei frigoriferi al fine di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri ed accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato per quanto di competenza; la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato da effettuarsi eventualmente anche mediante pesatura delle derrate alimentari crude presso il centro di cottura; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore; il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna e distribuzione dei pasti trasportati. Il personale tecnico dovrà far pervenire all'Amministrazione comunale esauriente relazione, utile anche per le applicazioni delle eventuali penalità di cui all'art. 27. Nella visita ispettiva al centro cottura il personale tecnico del Comune potrà essere accompagnato da membri della Commissione mensa.

2) Controllo sul funzionamento del servizio da parte di insegnanti e genitori facenti parte della Commissione Mensa o delegati. I soggetti suddetti effettueranno, anche individualmente, nell'orario della refezione presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico - sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con la ditta, il comune e le autorità scolastiche.

In entrambi i casi il Concessionario avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

I membri della Commissione mensa o loro delegati mensa potranno segnalare il disservizio e le irregolarità al Comune tramite apposita modulistica, che dovrà essere controfirmata dal personale addetto alla distribuzione ed inviata al Comune.

Una copia delle segnalazioni sarà inviata dall'Amministrazione comunale al Concessionario. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire al Comune entro 8 (otto) giorni.

L'Amministrazione comunale, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto nel presente capitolato.

Il Comune si riserva la facoltà di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero a laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 7, verrà applicata la penalità di cui all'art. 27.

Le spese delle analisi sono a carico del Comune, ovvero del Concessionario qualora tale servizio sia stato offerto in sede di gara. In caso di esito positivo le spese saranno sempre poste a carico del Concessionario.

Il Concessionario è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, 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.

Il Concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione e preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, implementando il piano di autocontrollo HACCP.

La ditta concessionaria metterà a disposizione del Comune un numero telefonico ed un numero di fax per comunicare in merito alla qualità del servizio e/o per ogni altro argomento attinente il presente servizio affidato in concessione.

ART. 15 - CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti:

- siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, non siano conformi o non siano pervenuti in tempo utile;
- le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o le pietanze da servire fredde siano superiori alla temperatura di + 10° C;
- presentino problemi di mancato rispetto al menù;
- le diete speciali non siano conformi;
- si rinvenivano corpi estranei nei pasti.

il Concessionario dovrà provvedere tassativamente **entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad inizio distribuzione** a sostituire o integrare i pasti contestati.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque di provvedere ad applicare le penali di cui all'art.27.

ART. 16 - COMMISSIONE COMUNALE MENSE SCOLASTICHE

Per il controllo sul funzionamento del servizio di refezione scolastica è istituita dal Comune la "Commissione comunale mense scolastiche" composta:

- dall'Assessore alla Pubblica Istruzione, che la Presiede;
- dal Dirigente dell'Area Servizi Generali o suo delegato;
- dai Presidenti, o loro delegati, dei Comitati Genitori istituiti nelle scuole del comune.

Alle riunioni della Commissione, in relazione agli argomenti posti all'ordine del giorno, il Presidente potrà invitare a partecipare:

- il Dirigente dell'Istituto Comprensivo, o suo delegato;
- un rappresentante designato dalla ditta concessionaria del servizio;
- la dietista incaricata dal Comune.

Funge da Segretario della Commissione un dipendente designato dal Responsabile del Servizio.

Si applica, per quanto compatibile, il regolamento per il funzionamento delle Commissioni comunali approvato con deliberazione del Consiglio comunale n. 51 in data 21.12.1992, da ultimo aggiornato con deliberazione n. 29 in data 30.4.2015.

I membri della Commissione potranno effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Il Presidente di ogni Comitato dei Genitori componente della Commissione, per tale controllo sul funzionamento della mensa del proprio plesso scolastico, potrà avvalersi della collaborazione di un gruppo di genitori "assaggiatori" i cui nominativi dovranno essere comunicati, a cura del Presidente stesso, all'Ufficio Scuola del Comune, che provvederà a comunicarli alla ditta concessionaria del servizio e all'Istituto Comprensivo C. Casteller di Paese.

Il Comune, d'intesa con la ditta concessionaria e previo parere della Commissione comunale mense scolastiche predisporrà un'apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti del servizio di refezione e degli "assaggiatori" autorizzati per la valutazione del servizio stesso.

ART. 17 - PERSONALE

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato il Concessionario avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto della concessione).

Tutto il personale dipenderà ad ogni effetto dal Concessionario. Tutti dovranno mantenere in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile.

Il personale del Concessionario dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene alimentare, dalla L.R. n. 41/2003, nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 18 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dal Concessionario, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

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

Il Responsabile deve essere reperibile **dalle ore 9.00 fino alle 14.30** dal lunedì al venerdì.

ART. 19 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto della presente concessione è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, il Concessionario è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, il Concessionario dovrà essere preavvertito dall'autorità scolastica possibilmente almeno 48 ore prima.

In caso di sciopero verrà utilizzata la seguente procedura:

- a) in caso di sciopero non rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'Istituto Comprensivo "Casteller" NON INFORMERÀ il Comune ed il Concessionario sulla previsione dello sciopero medesimo ed i servizi rimarranno pertanto invariati;
- b) in caso di sciopero rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'Istituto Comprensivo INFORMERÀ anticipatamente il Comune che non saranno effettuate lezioni pomeridiane, se previste, il quale provvederà ad informare la ditta Concessionaria che non sarà effettuato il servizio mensa, salvo che per gli alunni partecipanti ai laboratori pomeridiani, per i quali dovranno seguire precisi accordi tra il soggetto che gestisce i laboratori medesimi e la ditta Concessionaria, di concerto con l'Istituto Comprensivo;

Per scioperi del personale dipendente del Concessionario, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno 72 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura e su quello alternativo, il Concessionario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 20 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora il Concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dal Concessionario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.

Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti del Concessionario ovvero, in mancanza, sul deposito

cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

Troverà applicazione l'art. 176 del D.Lgs n. 50/2016

ART. 21 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene riportato in ALLEGATO 2) al presente Capitolato Speciale.

Entro 10 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, il Concessionario dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.

Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi alla concessione, al fine della predisposizione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.

All'atto della stipula del contratto il Concessionario dovrà dichiarare di possedere copia e conoscere il Documento di Valutazione di Rischi redatto dai datori di lavoro e disponibile presso l'Ufficio Servizi scolastici del Comune e del Piano di Sicurezza degli edifici scolastici.

ART. 22 - TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO

Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori del Concessionario devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 23 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE

Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.

L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione e al Ministero delle Infrastrutture per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4 del medesimo art. 14 del D.Lgs 81/2008.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti.

ART. 24 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel Capitolato.

Il Comune si obbliga altresì a corrispondere al Concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, comunicati dal Comune al concessionario. In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti del Concessionario è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti agli insegnanti stessi.

Le fatture, intestate a Comune di Paese, Via Sen. Pellegrini, 4, e inoltrate allo stesso con il sistema elettronico secondo la normativa vigente, devono riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), nonché il CIG e gli estremi della determinazione di affidamento del servizio.

Inoltre, dovranno:

- riportare il codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55;
- indicare la dicitura "IVA da versare a cura del cessionario o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore;
- indicare i quantitativi dei pasti fatturati, suddivisi per plesso scolastico;

Fatto salvo quanto sopra esposto, l'Amministrazione comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro numero giorni da contrattare dal ricevimento del regolare documento contabile;

In caso di inadempienze da parte del Concessionario, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 27 del presente capitolato.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo il Concessionario dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

ART. 25 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Il Concessionario si impegna a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subconcessionario/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 26 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

Il Concessionario è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia responsabilità.

E' infatti a carico del Concessionario l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso Concessionario e restando del tutto esonerata l'Amministrazione comunale.

Il Concessionario dovrà stipulare una **polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi)**, avente per oggetto, l'oggetto stesso della concessione (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche della presente concessione), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa della concessione (è ammesso il rinnovo annuale).

La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione della concessione di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

Il Concessionario ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o

estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. Il Concessionario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

Il Concessionario ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

ART. 27 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Concessionario riconosce all'Amministrazione il diritto di applicare le seguenti penalità:

1. mancato avvio del servizio alla data fissata, penale di **Euro 2.000,00.=** per ogni giorno di ritardo;
2. nelle ipotesi di cui all'art. 15:
 - a) mancata fornitura dei pasti per singolo plesso per colpa del Fornitore e della sua Organizzazione, sia per quanto riguarda pasti totalmente mancanti, sia in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, sia per pasti non conformi (la non conformità deve considerarsi oggettivamente riscontrabile e rilevata in contraddittorio tra le parti), garantendo comunque la sostituzione o il reintegro entro i 30 minuti dall'inizio della distribuzione **Euro 500,00.=**
 - b) ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore: **Euro 200,00.=** per ogni inosservanza;
 - c) mancato rispetto delle temperature sia nelle pietanze calde che devono raggiungere almeno la temperatura di 60°C misurata al cuore della vivanda, sia nelle pietanze da consumare fredde che non devono superare la temperatura di 10°C **Euro 250,00.=** per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità);
 - d) mancato rispetto al menù, senza che vi sia stata data informazione in tempo utile alla comunicazione ai genitori, salvo comprovate cause di forza maggiore: **Euro 200,00.=** per ogni inosservanza;
 - e) per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) penale di **Euro 200,00.=** per ogni dieta interessata;
 - f) per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, che possano causare danno alla salute (allergie o simili): **Euro 500,00.=** per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
 - g) rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: **Euro 300,00.=** per ogni inosservanza;
3. mancato rispetto da parte del personale delle norme igienico sanitarie nelle operazioni di distribuzione dei pasti: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
4. mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
5. in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura : **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
6. per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle *"Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
7. in caso di condizioni igieniche insufficienti verificate sia al centro cottura durante la fase di produzione dei pasti che in fase di trasporto: **Euro 1.000,00.=** per ogni inosservanza;
8. utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato o mancata comunicazione di cui all'art. 6 del presente capitolato: **Euro 500,00.=** per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;

9. per mancato approntamento del campione di cui all'art. 12: **Euro 300,00.=** per ogni inosservanza;
10. per somministrazione di alimenti contaminati: **Euro 1.000,00.=** per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
11. in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: **Euro 1.000,00.=** per ciascuna omissione.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite fax o PEC) e l'assegnazione di un termine di giorni 10 (dieci) giorni lavorativi per eseguire le prestazioni e/o per la presentazione di eventuali discolpe. Scaduto il termine assegnato si procederà a' sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016

Si procederà al recupero della penalità da parte del Concessionario mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata o sulla garanzia definitiva.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con PEC o FAX, nelle seguenti ipotesi:

- ☐ perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- ☐ protrarsi dell'emergenza sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta per oltre 2 (due) giorni lavorativi;
- ☐ contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del Concessionario o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- ☐ accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte del Concessionario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile openale;
- ☐ cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- ☐ accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- ☐ mancata reintegrazione della garanzia definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- ☐ destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- ☐ cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- ☐ gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- ☐ nel caso in il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'amministrazione comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione comunale di compensare l'eventuale credito del Concessionario con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili all'Amministrazione.

ART. 28 - GARANZIA DEFINITIVA

Il Concessionario dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal legale rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016.

In caso di R.T.I.:

⚡ Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;

⚡ Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Ai sensi dell'art. 113, co. 4, del D.Lgs. 163/2006, la mancata costituzione della garanzia fidejussoria determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento della concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

N.B.: In caso di risoluzione del contratto per fatto del Concessionario, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 29 - REVISIONE PREZZI

Il costo dei buoni pasto potrà essere aggiornato, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta al Concessionario, in base alla rilevazione di cui all'art. 175, comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016 ed avrà efficacia dalla data di esecutività del provvedimento che disporrà la revisione fissando i valori aggiornati dei buoni pasto.

ART. 30 - RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi al Concessionario mediante PEC o telefax.

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

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

ART. 31 - CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

Il Concessionario, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

Ai sensi dell'art. 175 del D.Lgs. 50/2016 la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi al Concessionario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui all'art. 2 del Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del D.P.C.M. n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 32 - DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Data la peculiarità dei servizi affidati, è assolutamente vietato alla Ditta affidataria di cedere o subappaltare il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, fatta salva la possibilità di richiedere l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ART. 33 - DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio in Paese (TV). Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso la sede Comunale di Paese (TV) in Via Sen. Pellegrini, 4 - 31038 Paese.

ART. 34 - CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa alla presente concessione è competente in via esclusiva il Foro di Treviso.

DISPOSIZIONI FINALI

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto previsto:

- ➔ dal presente Capitolato Speciale;
- ➔ dal D.Lgs. 50/2016;
- ➔ dal DPR 207/2010, limitatamente agli artt. applicabili;
- ➔ *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013.
- ➔ dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221;
- ➔ dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004;
- ➔ dalla Legge n. 283/192;
- ➔ dal D.P.R. n. 327/1980;
- ➔ dalla L.R. n. 41/2003;
- ➔ dalla L.R. n. 6/2002.

CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

Ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto degli artt. 1341 e 1342 c.c., devono essere approvate in via espressa tutte le condizioni, clausole e pattuizioni degli articoli qui di seguito citati:

ART.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	20	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	24	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	27	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	28	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	29	REVISIONE PREZZI
ART.	30	RECESSO
ART.	31	CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	32	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	33	DOMICILIO LEGALE DEL CONCESSIONARIO
ART.	34	CONTROVERSIE

ALLEGATI: ALL.1 - ATTREZZATURE MENSE SCOLASTICHE
ALL.2 - DUVRI