



COMUNE DI PONTE SAN NICOLÒ

35020 – PROVINCIA DI PADOVA

Viale del Lavoro, 1 - Tel. 049 8968611 - Fax 049 8960785

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO

Oggetto del contratto è il servizio di ristorazione scolastica, destinato alle scuole primarie del territorio comunale e comprensivo della gestione del centro cottura ubicato presso la Scuola Statale dell’Infanzia “L’aquilone”. Il servizio è rivolto agli alunni ed al personale docente e non docente, avente diritto in base alle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti, che ne potrà usufruire, con le stesse modalità previste per gli alunni.

Limitatamente alla scuola statale dell’infanzia il servizio prevede la fornitura, oltre che del pasto principale, anche dello spuntino da consumare a metà mattina (merenda).

La fornitura dei pasti deve intendersi comprensiva delle seguenti attività:

Per le scuole primarie:

- Progettazione ed organizzazione complessiva e coordinamento del servizio;
- approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, ricevimento e conservazione delle stesse;
- selezione e valutazione dei fornitori e dei prodotti alimentari e non alimentari;
- progettazione del menù;
- preparazione e cottura dei cibi nel centro di cottura individuato dalla ditta concessionaria;
- confezionamento, trasporto e consegna dei pasti con la modalità della pluriporzione (con la sola esclusione dei pasti per diete speciali previsti all’art. 9 del presente capitolato, che andranno confezionati e consegnati in monoporzione);
- approntamento dei tavoli e del refettorio;
- scaraffamento dell’acqua e distribuzione delle caraffe presso i singoli tavoli;
- ricevimento, porzionatura e distribuzione dei pasti, siano essi forniti in pluriporzione (con scodellamento), o in monoporzione;
- fornitura, ad integrazione di quanto già in dotazione dei locali, di tutte le attrezzature e dei materiali necessari all’erogazione del servizio ed alla consumazione dei pasti (contenitori, carrelli termici, utensili e attrezzature per la porzionatura e la distribuzione, stoviglie, posate, ecc.);
- ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti;
- lavaggio delle stoviglie, delle posate, delle caraffe e di tutti gli utensili utilizzati per la preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti;
- lavaggio, pulizia e sanificazione delle attrezzature, degli armadi e dei frigoriferi presenti presso le sale mensa;
- sgombero completo dei tavoli a fine servizio, lavaggio e sanificazione degli stessi e delle sedie (anche intermedia, in caso di doppi turni);
- raccolta e gestione dei rifiuti, nel rispetto delle norme e delle disposizioni impartite dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e dall’azienda che effettua la raccolta nel territorio comunale;
- acquisto e fornitura dei prodotti e del materiale necessario allo svolgimento del servizio di pulizia

- e sanificazione dei refettori, della mobilia ivi presente, delle stoviglie e degli utensili;
- acquisto e fornitura di quanto necessario per i servizi igienici adiacenti ai refettori (carta igienica, salviettine monouso per le mani e sapone liquido);
- formazione del personale;
- verifica delle presenze mediante adeguato sistema informatizzato;
- riscossione delle tariffe.

Per la scuola statale dell'infanzia:

- Progettazione ed organizzazione complessiva e coordinamento del servizio;
- approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, ricevimento e conservazione delle stesse;
- selezione e valutazione dei fornitori e dei prodotti alimentari e non alimentari;
- progettazione del menù;
- preparazione e cottura dei cibi **nel centro di cottura comunale sito all'interno della scuola materna, con la sola eccezione dei pasti per diete speciali** previsti all'art. 9, per i quali è prevista la preparazione in apposita sezione del Centro Cottura della ditta e che dovranno essere forniti con la modalità della mono-porzione;
- fornitura, ad eventuale integrazione di quanto già in dotazione dei locali, di tutte le attrezzature necessarie alla preparazione, alla distribuzione ed alla consumazione dei pasti (pentolame, utensileria, stoviglie, posate, contenitori, carrelli termici, utensili e attrezzature per la porzionatura e la distribuzione, ecc.);
- approntamento dei tavoli e del refettorio;
- scaraffamento dell'acqua e distribuzione delle caraffe presso i singoli tavoli;
- porzionatura e distribuzione dei pasti prodotti nel centro cottura interno e distribuzione dei pasti forniti in monoporzione;
- lavaggio delle stoviglie, del pentolame, delle caraffe, dei carrelli portavivande e di tutti gli utensili utilizzati per la preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti con propri prodotti;
- pulizia e sanificazione del centro cottura, delle attrezzature, degli armadi e degli arredi ivi presenti;
- a fine servizio sgombero completo dei tavoli, lavaggio e sanificazione degli stessi e delle sedie presenti presso il locale mensa;
- acquisto e fornitura dei prodotti e del materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione della cucina, dei refettori e della mobilia ivi presente, delle stoviglie e degli utensili;
- acquisto e fornitura di quanto necessario per i servizi igienici adiacenti al centro cottura (carta igienica, salviettine monouso per le mani e sapone liquido);
- raccolta e gestione dei rifiuti, nel rispetto delle norme e delle disposizioni impartite dal Comune in materia di raccolta differenziata e dall'azienda che effettua la raccolta nel territorio comunale;
- formazione del personale;
- verifica delle presenze mediante adeguato sistema informatizzato
- riscossione delle tariffe.

In caso di attivazione della frequenza a tempo pieno presso la Scuola secondaria inferiore "A. Doria" verrà richiesta la fornitura di pasti in monoporzione per il numero di giorni alla settimana che verrà indicato dall'Istituto Comprensivo Statale di Ponte San Nicolò.

ART. 2 – INIZIO DELLA PRESTAZIONE

Il servizio dovrà essere assicurato, anche sotto riserva di legge ed in pendenza della stipula del contratto, **a far data dal 09.01.2017**. Fermo restando che l'irrevocabilità della proposta impegna la ditta alla stipula del contratto, nelle more della stipulazione potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio, alle condizioni previste dal presente disciplinare.

ART. 3 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà durata a decorrere dal 09.01.2017 e sino al 31 luglio 2021 (seconda parte anno scolastico 2016/2017 ed anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021).

ART. 4 – AGGIORNAMENTO DEL PREZZO

Con riferimento a quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. 18.04.2016 n. 50, la tariffa a pasto potrà essere adeguata solo qualora l'indice della variazione dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai ed impiegati (FOI) su base annua, come pubblicato dall'ISTAT, sia superiore al 5% e per la sola parte eccedente tale variazione. La ditta presenterà a tal fine apposita richiesta di adeguamento della tariffa almeno tre mesi prima dell'inizio dell'anno scolastico successivo. L'applicazione del nuovo prezzo verrà disposta con provvedimento del Responsabile del Servizio con decorrenza dal successivo mese di settembre e per la parte eccedente la quota del 5%.

ART. 5 – QUANTITÀ E TEMPI DELLA FORNITURA

Il servizio dovrà essere assicurato nei giorni di apertura delle scuole indicati dall'Autorità Scolastica. I quantitativi giornalieri indicativi dei pasti da fornire sono i seguenti:

Plesso scolastico	stima n. alunni A.S. 2016/17	stima n. insegnanti A.S. 2016/17	N. giorni/settimana in cui assicurare il servizio	Orario di inizio consumazione pasto
Scuola <i>R. Giuliani</i> via Giorato, 24 Ponte San Nicolò	112	5	5 giorni	Ore 12.00 primo turno, ore 13.00 secondo turno
Scuola <i>C. Battisti</i> via Gasparini, 4 Rio	112	5	5 giorni	Ore 12.00 primo turno, ore 13.00 secondo turno
Scuola <i>G. Marconi</i> via Medici, 10 Roncaglia	170	8	5 giorni	Ore 12.00 primo turno, ore 13.00 secondo turno
Scuola dell'Infanzia <i>L'aquilone</i> Via S. Fidenzio, 13 Roncajette	75	6	5 giorni	Ore 12.00 pasto Ore 10.00 Merenda

Il servizio dovrà inoltre essere assicurato, limitatamente alla sede della Scuola Statale dell'Infanzia di Roncajette, in occasione dei centri ricreativi estivi organizzati dal Comune nel mese di luglio di ciascun degli anni 2017 – 2018 – 2019 – 2020 – 2021. Dovranno pertanto essere forniti i pasti ai bambini partecipanti ed ai loro animatori ed educatori. Detti centri estivi si svolgono solitamente per 4 settimane e vedono la partecipazione indicativamente di 40/50 bambini e di 4-5 animatori.

In considerazione del numero di giorni previsti dal calendario scolastico 2016/17 e dei dati sopra indicati, è pertanto prevista la fornitura dei seguenti quantitativi di pasti:

Periodo	n. pasti scuole primarie (alunni e docenti)	n. pasti scuola infanzia (alunni e docenti)	n. pasti centri estivi	Totale
gennaio – luglio 2017	41.200	9.300	900	51.400
Anni scolastici 2017/18, 2018/19, 2019/20, 2020/21	68.400 annui	14.600 annui	900 annui	83.900 annui
Totale periodo	314.800	67.700	4.500	387.000

Potrà inoltre essere richiesto lo svolgimento del servizio a favore degli alunni della scuola primaria di Roncaglia frequentanti con orario di 27 ore settimanali e che effettuano un solo rientro pomeridiano (nel giorno di martedì). Poiché per tali alunni l'orario di consumazione del pasto non rientra nell'orario scolastico obbligatorio, e vi è pertanto la facoltà di rientro a casa, si stima che il numero di alunni che chiederà di usufruire del servizio sia pari a circa 30.

Il numero dei pasti sopra riportato è puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta. Il contratto di concessione si configura infatti come contratto in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, per interventi predeterminati non nel numero, ma secondo necessità, al fine di fornire all'utenza ed al personale avente diritto il pasto in occasione dei giorni di rientro scolastico.

I dati numerici degli alunni e dei docenti sopra indicati sono riferiti all'anno scolastico 2016/17; per gli anni scolastici successivi potranno pertanto subire variazioni, sia in aumento che in diminuzione, in conseguenza di diversi fattori, quali, ad esempio, l'evoluzione demografica locale ed il conseguente andamento della popolazione scolastica, la variazione delle iscrizioni di alunni nelle classi a tempo pieno, il numero di giorni di rientro pomeridiano programmati annualmente dall'Istituto Comprensivo con riferimento all'offerta formativa. Il concessionario sarà pertanto tenuto, qualora necessario, ad aumentare o diminuire il numero dei pasti da fornire, agli stessi patti e condizioni previsti dal contratto originario.

Eventuali variazioni rispetto all'orario di consumazione dei pasti od al numero di giorni in cui va assicurata la fornitura nei diversi plessi scolastici saranno comunicate all'inizio dell'anno scolastico.

ART. 6 – CARATTERISTICHE DEI PASTI

Il pasto presso la mensa scolastica ha un duplice scopo, nutrizionale ed educativo, e costituisce quindi un'importante occasione per gli alunni per acquisire adeguate abitudini alimentari. Poiché il pranzo rappresenta il pasto in cui si ha la maggiore assunzione calorica della giornata, è fondamentale che nello stesso sia prevista una corretta introduzione e razionale suddivisione dei nutrienti necessari. Mediante una proposta di menù corretta e soprattutto variata ci si prefigge di educare i bambini al gusto, di consentire loro di accostare e conoscere i vari alimenti e di sperimentare un modello di pasto equilibrato, completo e sano, ispirato al modello alimentare della dieta mediterranea, con apporto consistente di cereali e loro derivati, legumi, verdura e frutta e olio extravergine di oliva. Saranno quindi utilizzati tutti i gruppi alimentari per garantire un adeguato apporto di proteine (di origine vegetale e di origine animale), di lipidi (saturi, monoinsaturi e polinsaturi), di glucidi a lento e ad immediato assorbimento, nonché di sali minerali e di vitamine.

Il menù settimanale dovrà:

- essere proposto dalla ditta concessionaria;
- essere ed elaborato da uno specialista o dietologo nel rispetto delle indicazioni fornite dalle *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica* approvate in Conferenza Unificata Stato-Regioni in data 29 aprile 2010 e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010 e dalle "*Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*", approvate con D.G.R. 31.12.2001 n. 3883 e come da ultimo aggiornate con Decreto del Dirigente Regionale Unità di Progetto Veterinaria 03.12.2016 n. 115, di seguito indicate come *Linee Guida regionali*;
- essere elaborato secondo principi di alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale e garantire un adeguato apporto calorico e nutrizionale in rapporto all'età degli alunni, sulla base delle indicazioni fornite dai LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti) per le diverse fasce d'età;
- essere diversificato giornalmente e variato, elaborato in modo da rispettare criteri di gradibilità e strutturato su almeno quattro settimane (così da garantire sia il riferimento ad un percorso nutrizionale, che un'adeguata rotazione delle pietanze);
- ottemperare alle esigenze metaboliche e di crescita e favorire il graduale raggiungimento dell'obiettivo di soddisfazione dell'utenza, incoraggiando la progressiva accettazione dei diversi alimenti;

- assicurare il rispetto della stagionalità dei prodotti, con particolare riferimento alla frutta ed alla verdura, che dovranno essere scelti tra quelli disponibili nel mercato locale, con la sola eccezione della frutta esotica (banane, ananas), ed essere forniti al giusto grado di maturazione;
- essere diversificato per il periodo autunno/inverno (mesi da ottobre a marzo) e primavera/estate (mesi di settembre e da aprile a giugno);
- prevedere un pasto completo, comprensivo di:
 - un primo piatto,
 - un secondo piatto,
 - un contorno,
 - pane (non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sodio),
 - un dessert (frutta fresca, budino, yogurt, torta, gelato);
- ottenere il visto preventivo da parte del Servizio Igiene e Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell’Azienda U.L.S.S. 16. Qualora il S.I.A.N. prescriva una o più variazioni, la ditta concessionaria avrà l’obbligo di attenervisi.

Il menù potrà prevedere la fornitura con cadenza settimanale di piatti unici a scelta (es. pizza, pasta e fagioli, torta salata al prosciutto, pasticcio di carne, spezzatino con polenta, ecc.), che dovranno essere accompagnate da un secondo leggero, dal contorno, dalla frutta e dal dessert. Nei giorni in cui il menù prevede la fornitura di tali pietanze, ovvero la fornitura contestuale di cereali come primo piatto asciutto e di patate come contorno, il quantitativo di pane da fornire è pari al 50% del quantitativo previsto dal presente Capitolato (art. 11) in rapporto al numero di utenti che usufruiscono del servizio.

Agli alunni verrà somministrata acqua potabile, erogata tramite il servizio pubblico.

Limitatamente alla scuola dell’infanzia, sia nel corso dell’anno, che durante i centri estivi, deve essere fornita anche una merenda, che potrà essere scelta tra i seguenti alimenti:

- yogurt, normale o alla frutta;
- yogurt da bere alla frutta;
- latte fresco pastorizzato;
- frutta di stagione, accuratamente lavata e, se necessario, sbucciata;
- pane o fette biscottate con marmellata o con cioccolato da spalmare;
- pane con prosciutto, cotto o crudo, o bresaola;
- pane con uvetta di produzione artigianale;
- dolce di produzione artigianale prodotto nel centro cottura, o in laboratorio di panificazione, senza grassi idrogenati e senza grassi vegetali non specificati (es. crostata, torta allo yogurt, focaccia, ecc.);
- biscotti secchi con una bevanda calda (tè o tisana).

Per garantire la massima varietà del menù sono auspicabili:

- la più ampia rotazione degli ortaggi e della frutta;
- la cottura degli alimenti previsti dal menù con modalità di preparazione gastronomica diverse (ad esempio diversi modi di cottura o condimento del riso, delle patate, delle uova, della carne, ecc.);
- la fornitura di tipologie diverse del medesimo alimento (es. formati diversi di pasta, tipi diversi di riso, ecc.).

Relativamente al dessert dovranno essere garantiti:

- la fornitura di frutta di almeno tre tipi diversi nell’ambito della medesima settimana (eventualmente già pronta per il consumo, in particolare per la scuola dell’infanzia) e
- l’inserimento nel menù almeno una volta alla settimana dello yogurt.

Il menù dovrà tenere conto della maggiore o minore gradibilità delle pietanze in relazione alla stagione (privilegiando quindi pietanze calde, o più ricche, nella stagione invernale e pietanze fredde e semplici nei mesi più caldi). Per favorire il consumo della verdura, in particolare cruda, da parte degli alunni, si consiglia di offrire la stessa ad inizio del pasto ed a prepararla periodicamente anche sotto forma di pinzimonio. E’ auspicabile che le patate non vengano inserite nel menù per più di una volta alla settimana e che vengano associate ad un pasto povero di carboidrati.

La Ditta concessionaria, contestualmente alla presentazione dei menù settimanali in formato elettronico, dovrà depositare presso il Comune il ricettario dei vari piatti, contenente le informazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati con relative grammature, modalità di preparazione, tipologia di frutta o di verdura). All’affissione presso i locali mensa di ciascun plesso del menù, completo dell’indicazione degli ingredienti utilizzati e delle relative grammature, dovrà provvedere la

ditta concessionaria mediante il proprio personale. Il Comune di Ponte San Nicolò provvederà a consegnare alle famiglie copia del menù in vigore nel periodo di riferimento ed pubblicare lo stesso nel proprio sito internet, al fine di garantire alle famiglie la necessaria informazione.

Tutti gli alimenti utilizzati dovranno possedere le caratteristiche merceologiche e gli standard qualitativi indicati nell'allegato sub C) al presente capitolato ed essere preparati nel rispetto delle prescrizioni, delle grammature e delle condizioni stabilite negli articoli che seguono. Dette caratteristiche costituiscono gli standard minimi di qualità. La ditta concessionaria a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

ART. 7 – ATTREZZATURE E STOVIGLIE PER LA CONSUMAZIONE DEI PASTI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura di:

- tovaglie in stoffa, o tovagliette, e tovaglioli a perdere (qualora si opti per materiale a perdere dovranno essere forniti giornalmente una tovaglietta e un tovagliolo per ciascun utente ed un ulteriore quantitativo, pari al 5% al numero dei pasti richiesti, preferibilmente scegliendo prodotti rispettanti i criteri ecologici previsti all'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE), ovvero in possesso di etichetta EU Eco-label 2009/568/CE);
- piatti di colore bianco in ceramica o porcellana (o altro materiale, previa autorizzazione del Comune) in numero sufficiente in relazione al numero di fruitori del servizio,
- posate in acciaio inox in numero sufficiente in relazione al numero di fruitori del servizio,
- bicchieri di vetro infrangibile (o altro materiale, previa autorizzazione del Comune) in numero sufficiente in relazione al numero di fruitori del servizio,
- caraffe da 1/2 litro da collocare presso ciascun tavolo per la distribuzione dell'acqua potabile agli alunni,

Presso i locali mensa sono presenti e potranno essere utilizzate per lo svolgimento del servizio un numero di oliere in quantità sufficiente. La ditta concessionaria dovrà fornire le stesse di quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extravergine di oliva, sale fino, limone, aceto di vino, aceto balsamico) ed acquistarne di nuove, in caso di rottura o di esigenza di sostituzione.

Stoviglie, posate, bicchieri e caraffe devono essere integri, non anneriti, né scheggiati, né graffiati ed idonei al contatto con gli alimenti ed al lavaggio in lavastoviglie.

La ditta concessionaria è tenuta:

- al reintegro dell'eventuale materiale che si rendesse inutilizzabile per rottura o scheggiamento;
- alla sanificazione quotidiana ed alla sostituzione delle eventuali caraffe che dovessero presentare evidenti incrostazioni calcaree, graffi e lesioni;
- alla fornitura e pulizia periodica degli armadi ove riporre le stoviglie, le posate ed i bicchieri al termine delle operazioni di lavaggio ed asciugatura;
- al lavaggio dei piatti, delle posate e dei bicchieri;
- alla fornitura ed installazione presso i locali mensa delle scuole primarie di lavastoviglie industriali, adeguate per caratteristiche al numero di piatti da lavare, a norma di legge, aventi potenza pari a 5 kw. trifase, e collocati in classe A o superiore per consumi di acqua ed elettricità;
- alla manutenzione ed eventuale sostituzione delle lavastoviglie, in tutti i casi ciò si renda necessario al fine di assicurarne la perfetta efficienza;
- alla fornitura del materiale (detersivo, brillantante, sale addolcitore, ecc.) necessario per il lavaggio delle stoviglie.

Al pagamento delle utenze connesse ai consumi di acqua ed elettricità necessari allo svolgimento del servizio provvederà il Comune. Sono a carico del Comune gli eventuali lavori necessari per l'adeguamento dell'impianto elettrico esistente nei locali mensa, mentre sono a carico della ditta concessionaria i lavori idraulici necessari al collegamento delle macchine alla rete idrico-sanitaria e di scarico.

Presso i locali mensa delle scuole primarie e presso il centro cottura della scuola statale dell'infanzia è disponibile il materiale indicato negli allegati sub A) e sub B) che potrà essere utilizzato dal concessionario per lo svolgimento del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di riallocare parte di tale attrezzatura, al fine di garantire un razionale utilizzo della stessa, spostando quanto presente presso un

plesso diverso, ferma restando la destinazione dell'attrezzatura alla realizzazione del servizio di ristorazione scolastica e la collocazione della stessa in uno dei plessi sopra indicati. Il concessionario dovrà fare buon uso dell'attrezzatura e del materiale di proprietà comunale e riconsegnare gli stessi, al termine della concessione, in buono stato ed in perfetta efficienza, salvo il deterioramento d'uso, e nella stessa quantità ricevute in consegna, provvedendo alla reintegrazione di quanto rotto o mancante nell'espletamento del servizio.

Il concessionario dovrà inoltre provvedere, con oneri a proprio carico, all'eventuale integrazione delle attrezzature, dei supporti, delle stoviglie e delle eventuali suppellettili dovessero rendersi necessari allo svolgimento del servizio oggetto di concessione ed alla funzionalità della cucina o dei locali mensa.

Le spese di riparazione delle attrezzature causate da incuria o dolo del personale del concessionario devono intendersi a carico di quest'ultimo. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale.

Qualora l'attrezzatura indicata nell'allegato A) al presente capitolato dovesse:

- necessitare di interventi di manutenzione, il concessionario vi provvederà con proprie risorse ed avvalendosi di ditte o manutentori dalla stessa individuati ed incaricati, fornendo l'eventuale attrezzatura sostitutiva per il tempo strettamente necessario ad eseguire la manutenzione;
- rendersi non più utilizzabile, a causa di deterioramento o di rotture non riparabili e non dovute a cause imputabili al concessionario, quest'ultimo sarà tenuto alla sostituzione della stessa, fermo restando che il materiale resterà di proprietà del concessionario.

Limitatamente all'attrezzatura presente presso la cucina della scuola dell'infanzia (es forno, frigorifero, congelatore, lavatrice), qualora questa si renda non più utilizzabile a causa di deterioramento o di rotture non riparabili e non imputabili al concessionario, il Comune provvederà alla sostituzione con oneri a proprio carico. Il concessionario è tenuto a garantire il servizio con continuità, anche ricorrendo - in via temporanea e per il tempo strettamente necessario - a soluzioni alternative, come ad esempio la preparazione di piatti freddi secondo quanto previsto all'art. 15.

ART. 8 – RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E GESTIONE DELLE ENTRATE

La ditta concessionaria sarà tenuta ad assicurare le attività di rilevazione delle presenze degli alunni che usufruiscono del servizio di mensa scolastica e di riscossione delle tariffe a carico degli utenti.

A tal fine dovrà pertanto, con oneri a proprio carico:

- rilevare la presenza presso ciascun plesso scolastico degli alunni che necessitano del servizio di ristorazione mediante un sistema informatizzato, al fine di garantire la gestione e la prenotazione dei pasti; per la rilevazione della presenza degli alunni questi ultimi non dovranno essere dotati di alcun tipo di supporto, né cartaceo, né digitale (ad esempio il badge);
- contabilizzare i costi a carico dell'utenza;
- garantire la riscossione delle tariffe, che, salvo quanto disposto all'ultimo capoverso del presente articolo, dovranno essere interamente corrisposte dalle famiglie, cui dovranno essere messe a disposizione varie modalità di pagamento, comprendenti almeno il bonifico bancario ed un'ulteriore modalità di pagamento automatizzato; la ditta potrà attivare eventuali ulteriori modalità di pagamento, quali pagamento tramite POS (bancomat), l'addebito in conto corrente (RID), bollettini prestampati, MAV, ecc. al fine di facilitare le famiglie nell'onere del pagamento;
- garantire attraverso il sistema informatico l'addebito a ciascun alunno del costo del servizio effettivamente fruito e, in caso di pagamenti "prepagati", l'invio automatico, ai genitori degli alunni, di sms di segnalazione sul credito residuo disponibile;
- garantire a tutta l'utenza, nel corso dell'intero anno scolastico, l'accesso on line al servizio per la consultazione via internet della propria situazione, senza la necessità di installazione di strumenti software aggiuntivi ed a prescindere dal dispositivo e dal browser utilizzato;
- garantire l'accesso on line da parte del Comune ai dati degli utenti del servizio di ristorazione scolastica, del numero di pasti erogati, dei buoni pasto venduti e degli eventuali insoluti;
- garantire la formazione del personale comunale designato sulle modalità di accesso ed utilizzo delle attrezzature e dei programmi del sistema informatico utilizzato;
- provvedere alla raccolta ed all'implementazione nel sistema informatizzato per la gestione dei buoni dei dati degli alunni che usufruiscono del servizio;

- provvedere all'emissione delle attestazioni di pagamento ed al rilascio ai richiedenti di dichiarazione che le stesse sono riferite alla fruizione del servizio di ristorazione scolastica da parte del/i figlio/i, al fine di consentire alle famiglie di usufruire delle eventuali detrazioni fiscali previste per legge o per altre finalità;
- assicurare che il trattamento dei dati personali e sensibili degli alunni e dei genitori avvenga nel pieno rispetto delle disposizioni contenute nel D.Lgs. 196/2003.

Le modalità di esecuzione del servizio di rilevazione delle presenze e di pagamento del servizio dovranno essere concordate con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune ed essere illustrate alle famiglie degli alunni con varie modalità, tra le quali almeno un incontro pubblico all'anno, da svolgersi nei locali individuati e messi a disposizione dal Comune. Nel primo anno di concessione del servizio potrà essere richiesta la realizzazione di più incontri rivolti alle famiglie, al fine di raggiungere l'utenza in modo capillare e tenuto conto del numero di alunni che usufruiscono del servizio.

Il numero dei pasti da fornire giornalmente sarà stabilito sulla base delle presenze effettive rilevate dal sistema informatizzato. Presso la scuola dell'infanzia, in cui è presente la cucina interna, il numero degli utenti deve essere comunicato giornalmente al cuoco ivi presente entro le ore 9.15.

In caso di insufficiente credito da parte degli alunni dovrà comunque essere assicurato il pasto.

Dopo l'accertamento di un residuo negativo la ditta concessionaria dovrà attivare le modalità ritenute più opportune per il recupero delle insolvenze, inviando all'utente debitore un sollecito, indicante modalità e termine ultimo entro cui provvedere al pagamento.

In ragione della natura di pubblico servizio della refezione scolastica e della conseguente impossibilità dell'interruzione dell'erogazione dei pasti agli alunni la cui famiglia sia insolvente, il Comune assicurerà ogni collaborazione per promuovere il pagamento da parte dell'utenza e favorire il recupero dei crediti da parte della ditta concessionaria.

In caso di mancata regolarizzazione del residuo negativo, la ditta concessionaria si attiverà, dopo aver acquisito la necessaria autorizzazione dal Comune, per il recupero delle insolvenze tramite esazione coattiva. Le spese per tale procedura potranno essere poste a carico dell'utente insolvente. La ditta invierà inoltre al Comune l'elenco degli insoluti aggiornato al 30 giugno di ciascun anno scolastico.

A mero titolo informativo si precisa che negli ultimi due anni scolastici il numero di pasti consumati e non pagati dalle famiglie corrisponde a circa lo 0,1% dei pasti erogati.

Il Comune provvede al pagamento del costo del pasto per gli insegnanti aventi diritto al servizio. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di stabilire agevolazioni per determinate categorie di alunni. In tal caso saranno comunicati al concessionario l'ammontare delle agevolazioni spettanti ed i nominativi dei beneficiari, cui dovranno essere addebitati costi pari alla differenza tra la tariffa di aggiudicazione, aumentata dell'IVA di legge, e le agevolazioni previste dal Comune.

ART. 9 – VARIAZIONI QUANTITATIVE E QUALITATIVE

I menù potranno subire variazioni o essere modificati in base ad esigenze delle scuole, per costante non gradimento di alcuni piatti, anche su segnalazione del Comitato Mensa, o per l'introduzione di motivate e valutate innovazioni. In tal caso le modifiche verranno apportate sulla base delle indicazioni concordate tra l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, il S.I.A.N. dell'Azienda ULSS 16, la ditta concessionaria ed il Comitato Mensa. La ditta concessionaria dovrà garantire la partecipazione del personale dietista ad incontri con il personale comunale e con i referenti del Comitato Mensa, al fine di raccogliere segnalazioni e richieste di modifiche da apportare al menù e concordare le modalità e le strategie di presentazione delle pietanze ai bambini. Sono previsti 3-4 incontri di massima nell'arco di ciascun anno scolastico.

Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, clinicamente accertati e verificati dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune mediante acquisizione di adeguata certificazione medica, la ditta provvederà a fornire menù individualizzati, elaborati da personale dietista, senza alcun aggravio economico per le famiglie. Anche su tali menù dovrà essere acquisito il parere preventivo del S.I.A.N. E' opportuna la consegna delle diete speciali ai genitori ed alla segreteria della scuola, affinché trasmetta l'informazione agli insegnanti presenti con funzione di vigilanza durante la consumazione del pasto.

Devono essere inoltre garantiti, a parità di standard di servizio e di costi all'utenza, la sostituzione di alimenti e la personalizzazione del menù anche a favore di utenti con particolari esigenze etico-religiose, per le quali è prevista la presentazione di apposita richiesta sottoscritta dai genitori.

Le preparazioni sostitutive previste dalla dieta speciale dovranno essere:

- sostenibili all'interno del servizio di ristorazione collettiva;
- il più possibile simili a quelle previste dal menù giornaliero fornito agli altri utenti;
- contenute in vaschette monoporzione, sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione;
- veicolate in contenitori separati, isotermici, a temperatura controllata, al fine di garantire la corretta temperatura del pasto.

Per particolari esigenze sanitarie, dettate da gravi allergie alimentari, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, la ditta concessionaria dovrà assicurare la preparazione ed il confezionamento del pasto in apposite aree del centro cottura destinate unicamente a tali preparazioni. Gli alimenti da destinare a tali diete devono essere mantenuti separati da tutti gli altri ingredienti previsti per comporre il menù. In considerazione della delicatezza delle diete a carattere sanitario per i rischi connessi alla salute, ed in particolare delle diete relative a rischio anafilattico, dovrà essere predisposto uno specifico piano di monitoraggio con appositi punti di verifica, riguardanti in particolare: la conformità delle diete speciali alla specifica prescrizione, le fasi di preparazione, confezionamento, identificazione e distribuzione dei pasti individualizzati, l'idoneità della modulistica e della documentazione in uso per la gestione di tali diete. Particolare attenzione dovrà esser posta alla competenza, alla formazione ed all'addestramento del personale coinvolto nelle fasi di preparazione e distribuzione. I bambini che usufruiscono di pasti individualizzati per esigenze sanitarie devono essere serviti per primi, dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante.

Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù di base.

In caso di indisposizione temporanea di qualche utente che ne faccia richiesta, dovrà essere fornito un menù speciale, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso scolastico. Esso dovrà essere così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva, o minestra in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggio (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino o crescenza) o, in alternativa, carni bianche cotte al vapore;
- Contorno: patate o carote lessate;
- Pane;
- Un frutto.

ART. 10 – CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA FORNIRE - TRACCIABILITÀ

Nell'approvvigionamento delle materie prime da impiegare per il servizio oggetto della presente concessione, la ditta dovrà fare riferimento ai criteri indicati nell'Allegato A) alle *Linee Guida regionali*. Si raccomanda in particolare di selezionare i fornitori in grado di garantire:

- affidabilità e regolarità nelle forniture e capacità di far fronte agli impegni assunti;
- completa ed esplicita compilazione delle bolle di consegna;
- denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate con quanto previsto dal presente capitolato;
- etichettatura con indicazioni esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- indicazione in modo ben visibile nelle confezioni del termine minimo di conservazione o di scadenza del prodotto;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe e parassiti, di difetti merceologici, di odori o sapori sgradevoli, ecc.);
- presenza di caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi impiegati per il trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di conservazione e a norma;

- provenienza preferibilmente da filiere produttive certificate, secondo le vigenti norme in materia e come indicato dal regolamento CE n. 178 del 28.01.2002, che all'art. 18 prevede l'obbligatorietà della rintracciabilità agroalimentare, definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle *Linee Guida regionali*. In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotto" delle principali sostanze alimentari contenute nell'ALLEGATO 3 - SCHEDE PRODOTTI di detto atto regionale.

In base alle disposizioni contenute nella Legge 23.12.1999 n. 488 (art. 59, comma 4), nella L.R. Veneto 25.07.2008 n. 7, nel Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011 e nel Provvedimento della Conferenza Unificata del 29.04.2010, sono in ogni caso da preferire:

- i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative;
- i prodotti provenienti da agricoltura biologica (prodotti da fornitori operanti all'interno del regime di controllo e certificazione previsti dal Regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio del 28.6.2007 e successive modifiche ed integrazioni, dal regolamento CE n. 889/2008 della Commissione del 05.09.2008 e successive modifiche ed integrazioni e conformi a quanto disposto dal Regolamento CE n. 1235/2008 della Commissione del 08.12.2008 ed dal D.M. 27.11.2009 n. 18354);
- i prodotti di provenienza regionale e nazionale;
- i prodotti tipici e tradizionali di cui al D.M. 8.09.1999 n. 350, provenienti da fornitori iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole;
- i prodotti DOP (denominazione di origine protetta), i prodotti IGP (indicazione geografica protetta) (provenienti da fornitori operanti all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento CE n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012) ed i prodotti a "chilometro zero".

La ditta concessionaria dovrà garantire la tracciabilità delle materie prime provenienti da produzioni biologiche con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra materie prime acquistate e pasti forniti e sarà tenuta ad esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti forniti al Regolamento CEE 834/2007, al Regolamento CE 889/2008 del 5 settembre 2008 e successive modifiche ed integrazioni ed al regolamento CE 1235/2008 dell'8 dicembre 2008 e le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici. L'etichettatura dei prodotti biologici deve rispettare i citati regolamenti della comunità europea e il D.M. 27.11.2009 n. 18354.

Si applicano le disposizioni previste dall'art. 18 del Regolamento CE del Parlamento Europeo 28.01.2002 n. 178, dalla L.R. 01.02.2002 n. 6 e dalla D.G.R. 3642 del 19.11.2004, al fine di assicurare idonea tracciabilità delle forniture alimentari. A tal fine il concessionario avrà l'obbligo di attivare sistemi e procedure atte ad assicurare l'individuazione dei fornitori degli alimenti e dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti o inseriti nel menù, di comunicare la provenienza degli alimenti somministrati all'utenza e di applicare le modalità di etichettatura vigenti, sia obbligatorie, che facoltative per gli alimenti di cui all'art. 3 c. 1 della L.R. 6/2002 e di indicare il lotto di produzione della fornitura e di conservare il pasto campione, come precisato all'art. 14.

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere alle vigenti disposizioni legislative sopra richiamate e dalla L.R. Veneto n. 1 marzo 2002 n. 6, rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali. Per tale motivo, in ottemperanza a quanto previsto dal D.M. 25.07.2011, **la ditta concessionaria del servizio dovrà fornire:**

- **frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, patate, polenta, pomodoro e prodotti trasformati, latte, formaggio, yogurt, uova ed olio extravergine di oliva: per almeno il 40% (espresso in percentuale di peso sul totale) da produzione biologica;**
- **carne: per almeno il 15% sul peso totale, da produzione biologica.**

Le uova, qualora non provenienti da allevamenti biologici, devono provenire preferibilmente da allevamenti all'aperto, di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. Nell'acquisto delle derrate alimentari, fermo restando il rispetto delle specifiche di qualità previste dal presente capitolato, dovrà essere data preferenza ai prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometri

zero” o di “filiera corta”), come previsto dalla L.R. del Veneto 25 luglio 2008 n. 7, contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell’ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile. Per questo motivo, come meglio precisato all’art. 19, verranno premiate le ditte che orientino la propria scelta nell’acquisto delle derrate verso le aziende aventi sedi nelle zone circostanti, anche al fine di promuovere una ricaduta positiva nel territorio e nell’economia regionale.

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. È consigliabile alternare l’utilizzo delle diverse fonti proteiche, in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana in giorni diversi;

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino. È consigliato utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.);

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, filetti diliscati 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, e il pesce panato non devono essere ricostituiti e cotti mediante frittura);

Tonno: al naturale o all’olio d’oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale);

Formaggio: utilizzare formaggi freschi o stagionati, esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l’uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.; il formaggio grana dovrà essere di tipo parmigiano reggiano o grana padano anche per il condimento dei primi piatti;

Uova: dare preferenza, per le preparazioni alimentari, a prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria “A EXTRA” di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi alle norme vigenti. È fatto assoluto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude;

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

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità, analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi;

Pasta: utilizzare pasta di semola di grano duro, o pasta secca all’uovo o pasta fresca speciale (ripiena). È richiesto di variare il più possibile i formati e di garantirne l’alternanza;

Riso: il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a situazioni che ne richiedano l’uso particolare, mentre per il comune impiego, in particolare presso il centro cottura di proprietà comunale, è da favorire l’utilizzo di riso nazionale (arborio, vialone nano, ecc.);

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati;

Verdure ed ortaggi: la frequenza dovrà essere giornaliera. Dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. Potranno essere utilizzate verdure crude o surgelate, mai in scatola. Per salvaguardarne i nutrienti le verdure vanno cotte a vapore o in poca acqua. Le verdure cotte non dovranno essere mai passate al burro, bensì all’olio crudo. E’ possibile la cottura al forno, arrosto e la gratinatura con pane grattugiato e parmigiano. Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione delle preparazioni a base di verdura sia sotto l’aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovra-cotture, 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 provenienza nazionale. La verdura da consumare cruda deve essere fresca, perfettamente lavata, tagliata sottile, pronta all’uso e condita al momento della distribuzione.

Purè di patate: esclusivamente preparato con patate fresche.

Frutta: deve essere presente più volte alla settimana; va utilizzata frutta di stagione. Anche la macedonia va 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 avverrà nell’ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato. Per la merenda il pane può essere sostituito con fette biscottate o crackers non salati in superficie o pane con l’uvetta.

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

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta privo di pezzi (la frutta deve essere in purea e ben omogenea in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa).

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 quelli preconfezionati.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multi-porzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato. Non potranno essere utilizzati preparati con conservanti, coloranti, dolcificanti, grassi vegetali idrogenati.

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

Sale ed estratti del brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico e con grassi vegetali idrogenati. Tra i preparati per brodo sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, oli mono-semi, sale marino e almeno il 3% di verdure disidratate. Sono in ogni caso da preferire i brodi vegetali, da preparare con abbondanti ortaggi freschi e senza l'impiego di dadi o concentrati.

Brodo per minestre e risotti: dovrà essere di carni variate, secondo quanto previsto dalla legislazione (v. BSE), e di verdure fresche.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombro ed il salmone devono essere al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva (usualmente da preferire, in particolare per condire le verdure);
- burro, solo in piccole quantità e per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta, esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature (è escluso l'utilizzo di margarina);
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Nella cottura delle varie pietanze non devono essere usati vino od altri alcolici.

Gli alimenti forniti devono essere non derivati da OGM e non contenenti OGM (art. 3, punto1 lett. a) L.R. n. 6 del 01.03.2002. Le carni devono essere esenti da rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento CE n. 1760/2000. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso l'utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari, e di chiedere la sostituzione con altri tipi di carne o pesce. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi.

ART. 11 – QUANTITATIVI DEGLI ALIMENTI DA FORNIRE

I pasti dovranno essere preparati secondo le quantità pro capite di seguito indicate, tenendo conto che le stesse sono riferite agli alimenti pesati al crudo ed al netto degli scarti.

ALIMENTO	QUANTITÀ PER ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA	QUANTITÀ PER ALUNNI SCUOLA PRIMARIA	QUANTITÀ PER ADULTI
PRIMI PIATTI			
gnocchi di patate	Gr. 120	Gr. 150	gr. 250
pasta o riso (in brodo)	Gr. 30	Gr. 30	gr. 40
pasta o riso (asciutti)	Gr. 50/60	Gr. 70	gr. 90
Tortelli o ravioli	Gr. 90	Gr. 100	Gr. 110
Pasta fresca all'uovo	Gr. 80	Gr. 100	Gr. 120
brodo di carne o di verdura	Gr. 200	Gr. 250	gr. 250
CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI			
parmigiano	Gr. 5	gr. 5	gr. 10
Sugo a base di pomodoro/verdure	Gr. 20	Gr. 50	Gr. 50
PIATTI UNICI			

ALIMENTO	QUANTITÀ PER ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA	QUANTITÀ PER ALUNNI SCUOLA PRIMARIA	QUANTITÀ PER ADULTI
Lasagne all'uovo per pasticcio	Gr. 50/60	Gr. 70/80	Gr. 90
Besciamella per pasticcio	Gr. 40	Gr. 50	Gr. 60
Carne per ragù	Gr. 30	Gr. 40	Gr. 50
Legumi secchi	Gr. 20	Gr. 30	Gr. 50
Legumi freschi o surgelati	Gr. 40	Gr. 60	gr. 100
Cereali	Gr. 30/40	Gr. 30/40	Gr. 40/50
pizza margherita	Gr. 180 (di cui gr. 150 di pasta e 30 di mozzarella)	Gr. 180 (di cui gr. 150 di pasta e 30 di mozzarella)	gr. 240 (di cui gr. 200 di pasta e 40 di mozzarella)
Farina di mais per polenta (per accompagnare carne o pesce)	Gr. 40	Gr. 60	Gr. 100
Carne per spezzatino	Gr. 50	Gr. 60	Gr. 120
Pesce	Gr. 70	Gr. 100	Gr. 120
Patate (per accompagnare carne o pesce nei piatti unici)	Gr. 150	Gr. 200	Gr. 250
SECONDI PIATTI			
carne di manzo, pollo, ecc., pesce	Gr. 50 (gr. 70 se pesce)	Gr. 60 (gr. 100 se pesce)	gr. 100 (gr. 120 se pesce)
prosciutto cotto	Gr. 30	Gr. 40	gr. 70
Formaggio a pasta molle o filata	Gr. 40 (gr. 50 se ricotta)	Gr. 50 (gr. 60 se ricotta)	gr. 70 (gr. 80 se ricotta)
Formaggio a pasta dura o stagionato	Gr. 20	Gr. 30	Gr. 60
Uova	n. 1	n. 1	n. 2
VERDURE E FRUTTA FRESCA			
Verdura da fare cotta,	Gr. 80	Gr. 130	Gr 200
Finocchi, verze, cappucci tagliati a filetto, carote grattugiate	Gr. 40	Gr. 50	Gr. 70
Pomodori crudi	Gr. 80	Gr. 100	Gr. 150
Verdura fresca in foglia insalata, radicchio	Gr. 30	Gr. 50	Gr. 50
frutta fresca di stagione	Gr. 80	Gr. 150	Gr. 200
ALTRO			
Pane	Gr. 40	Gr. 50	Gr. 70
olio extravergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	gr. 7
Yogurt	Gr. 125	Gr. 125	Gr. 125
Dolce (cotto)	Gr. 30-50	Gr. 40-60	Gr. 50-70

La quantità di olio extravergine di oliva sopra indicata è da distribuire tra i vari alimenti che compongono il pasto giornaliero.

I quantitativi giornalieri dei pasti dovranno essere forniti comprendendo una maggiorazione del 5% sui pasti ordinati limitatamente al primo ed al secondo piatto od al piatto unico, qualora previsto dal menù, per rispondere ad eventuali richieste di bis o esigenze imprevedute e per le attività di sorveglianza sul servizio offerto. I costi di tale maggiorazione si intendono compresi nel costo unitario del pasto formulato all'atto dell'offerta.

Grammature per le merende:

ALIMENTO	QUANTITÀ PER ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA	QUANTITÀ PER ALUNNI SCUOLA PRIMARIA (solo in caso di offerta)
Frutta fresca di stagione	Gr. 100	Gr. 150
Pane tipo comune	Gr. 30	Gr. 50
Fette biscottate	Gr. 10	Gr. 30
Cereali	Gr. 10	Gr. 15
Biscotti secchi	Gr. 10	Gr. 30

ALIMENTO	QUANTITÀ PER ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA	QUANTITÀ PER ALUNNI SCUOLA PRIMARIA (solo in caso di offerta)
Marmellata	Gr. 20	Gr. 25
Cioccolato da spalmare	Gr. 20	Gr. 25
Yogurt	Gr. 125	Gr. 125
Latte fresco pastorizzato	Gr. 150	Gr. 150
Prosciutto crudo o cotto o bresaola	Gr. 10	Gr. 20

Privilegiare comunque frutta fresca di stagione, latte fresco o pastorizzato, intero o parzialmente scremato. E' preferibile non superare la frequenza settimanale per le altre tipologie di merende.

ART. 12 – NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti il concessionario dovrà rispettare tutte le disposizioni previste dalla legislazione vigente.

Si richiede di:

- Cuocere preferibilmente le verdure al vapore, in pentola a pressione o al forno ed i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo e a fine cottura;
- Preparare il purè esclusivamente con patate fresche, lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Lavare perfettamente e mondare da ogni parte che risulti alterata le verdure da consumare crude, che verranno consegnate pronte all'uso e saranno condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata ed 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);
- Versare i sughi di condimento sulla pasta solo al momento di servirla;
- Evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura e contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza a modalità a vapore o al forno, per limitare la perdita di nutrienti;
- aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura della pasta, per evitare che si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo. Presso ciascun plesso scolastico dovranno essere forniti piccoli contenitori a chiusura ermetica contenenti brodo vegetale, con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti (confezionati al giusto grado di mantecatura e compattezza), o acqua di cottura della pasta, con cui ammorbidire la stessa. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non sono ammessi:

- Le carni al sangue,
- Lo strutto,
- I cibi fritti,
- La soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo,
- 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.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità dei prodotti. Per la corretta individuazione della stagionalità dei prodotti si dovrà fare riferimento al calendario approvato dalla Regione Veneto unitamente alle *Linee Guida Regionali* (allegato 4, punto 4.7).

Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate esclusivamente nella giornata di consumazione del pasto. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Poiché nel centro cottura adibito alla preparazione dei

pasti veicolati deve essere presente l'abbattitore rapido di temperatura, sono consentite presso tale centro le seguenti lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione:

- 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, conservazione in contenitori coperti ad una temperatura non superiore a 4°C);
- Cottura di paste al forno, torte salate e tortini (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra);
- Torte casalinghe non a base di crema.

Tali alimenti, una volta cotti, andranno posti in recipienti idonei e conservati ad una temperatura di 4° C. 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 della ditta concessionaria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

La ditta dovrà assicurare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo tale da garantire sempre la freschezza degli alimenti, soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, dello yogurt, ecc.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato normativo vigente ed in particolare a quanto disposto dall'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 ai parametri microbiologici si rinvia a quanto stabilito dalle circolari ministeriali e dalla normativa comunitaria, statale e regionale di riferimento.

ART. 13 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE

A) Relativamente ai pasti da fornire agli alunni della scuola dell'Infanzia, per lo svolgimento del servizio la ditta dovrà avvalersi:

- del centro cottura presente all'interno della scuola materna, per il quale è stata rilasciata *Autorizzazione Sanitaria ex art. 2 Legge n 283/1962 e D.P.R. 327/1980 per preparazione e somministrazione di pasti in pluriporzione* con provvedimento del Capo Settore Affari Generali del Comune di Ponte San Nicolò n. 628 del 15.09.2005, a seguito di parere favorevole del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione l'ULSS 16 di Padova (nota prot. n. 83919 del 13.09.2005); tale centro cottura **dovrà essere utilizzato** per le attività di preparazione e cottura dei pasti da somministrare agli alunni ed al personale avente diritto che non usufruisca di menù individualizzati per particolari esigenze sanitarie;
- del personale dipendente del Comune di Ponte San Nicolò e già operante presso tale centro cottura nel numero di una unità, inquadrata come cuoca inserviente, con rapporto di lavoro a tempo pieno (36 ore settimanali), che verrà assegnata temporaneamente alla ditta concessionaria ai sensi dell'art. 23 bis, comma 7 del D.Lgs. 30.03.2001 n. 165.

Al fine di disciplinare i rapporti tra il Comune di Ponte San Nicolò ed il concessionario derivanti dall'assegnazione dell'unità di personale in parola, verrà sottoscritto con il concessionario apposito protocollo d'intesa, secondo quanto previsto al citato art. 23 bis comma 7 del D.Lgs. 30.03.2001 n. 165.

In considerazione dell'età degli alunni della scuola dell'infanzia, della delicatezza del servizio e delle attività da assicurare presso tale centro cottura interno, come precisate al precedente art. 1, si ritiene congruo stabilire il seguente monte ore settimanale quale standard necessario alla corretta esecuzione del servizio: almeno 56 ore settimanali di personale presso il centro cottura. Per l'esecuzione del servizio la ditta provvederà a propria cura e spese all'assunzione del personale aggiuntivo rispetto all'unità messa a disposizione dal Comune. Il concessionario è tenuto in prima

istanza all'assorbimento - in tutto o in parte - del personale non comunale precedentemente impegnato nel servizio di ristorazione presso tale centro cottura.

Il numero e il monte ore di tale personale aggiuntivo dovrà essere indicato all'atto dell'offerta. Al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio, la ditta dovrà altresì assicurare l'assegnazione di proprio personale in caso di assenze per ferie, malattia, o altri permessi del personale comunale. Di tali assenze verrà fornita tempestiva comunicazione alla ditta, di norma almeno entro le ore 12.00 del giorno precedente. Qualora ciò non sia possibile, a causa di eventi di carattere eccezionale, e la ditta non sia in grado di provvedere alla tempestiva sostituzione, si applica quanto previsto all'art. 15.

Al pagamento delle utenze necessarie al funzionamento del centro cottura provvederà il Comune di Ponte San Nicolò, che si farà altresì carico delle attività di manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile. Sono invece a carico della ditta le spese per la manutenzione ordinaria delle attrezzature di cucina e l'eventuale acquisto di attrezzature per il refettorio ad integrazione di quanto esistente (es. carrelli).

B) Relativamente ai pasti da fornire agli alunni delle scuole primarie, per lo svolgimento del servizio la ditta dovrà avvalersi:

- di un centro cottura, proprio o di cui abbia la disponibilità:
 - la cui distanza dalla sede municipale di Ponte San Nicolò non sia superiore a 30 km;
 - avente i requisiti previsti dall'art. 28 del D.P.R. 26.3.1980 n. 327 e dal Regolamento CE 852/2004;
 - per il quale è stata rilasciata l'autorizzazione sanitaria dall'AULSS di competenza ai sensi dell'art. 2 della L. 283/1962, ovvero è stata presentata la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) con le modalità previste dalla D.G.R. 3710 del 20.11.2007 e dal D.D.R. 140 del 5.3.2008, ovvero in favore del quale è stato rilasciato l'attestato di registrazione ai sensi della citata D.G.R. 3710/2007;
 - fornito di abbattitore di temperatura, forni con controllo elettronico della temperatura, armadi o celle congelatori dotate di registrazione della temperatura, celle di scongelamento, attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta, banco caldo per il mantenimento della temperatura;
- di proprio personale per tutte le attività previste per l'esecuzione del servizio, come precisate all'art. 1 del presente capitolato;
- di appositi furgoni per la consegna dei pasti:
 - in grado di garantire il rispetto delle disposizioni contenute all'art. 43 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e successive modifiche,
 - adeguatamente predisposti e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti e del materiale accessorio,
 - in grado di assicurare e la massima igiene ed il mantenimento dei pasti sino alla somministrazione ad una temperatura non inferiore a + 65° C per i cibi caldi e non superiore a 10° C massimo dei cibi freddi,
 - igienicamente idonei, rivestiti di materiale liscio, lavabile, e periodicamente sanificati nel vano di carico e tali da assicurare ai cibi adeguata protezione,
 - in numero sufficiente a consentire le consegne tassativamente nell'arco di 45 minuti, a decorrere dal momento di partenza dal centro cottura;
- di appositi contenitori termici per il trasporto dei pasti:
 - in acciaio inox facilmente lavabili e disinfettabili, in perfette condizioni, a chiusura ermetica, isotermici o termici multiporzioni,
 - di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto,
 - riservati al solo trasporto di alimenti e tali da garantire la massima igiene per tutte le pietanze,
 - in grado di garantire il rispetto delle disposizioni di legge ed il mantenimento dei pasti sino alla somministrazione ad una temperatura non inferiore a + 65° C per i cibi caldi e non superiore a 10° C massimo dei cibi freddi,
 - tra loro distinti per i singoli componenti del pasto (diversi per la pasta, per i sughi, per la pietanza e per i contorni), che dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori

termici, idoneamente coibentati e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, in perfette condizioni.

La ditta dovrà precisare i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti.

È fatto obbligo al concessionario di utilizzare, per la produzione ed il trasporto dei pasti, unicamente l'impianto (centro cottura) ed i contenitori indicati in sede di offerta. Eventuali richieste di modifica potranno essere prese in considerazione solo se migliorative.

L'orario di fine produzione dei pasti da trasportare è individuabile in 120 minuti massimo prima di quello di consumo dei pasti stessi.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori ad uso alimentare igienicamente idonei. I prodotti non confezionati e non rinchiusi in contenitori termici dovranno essere protetti in modo efficace da possibili insudiciamenti o da altri danni causati da eventi atmosferici o da altri fattori ambientali.

Il personale addetto al trasporto ed alla consegna delle derrate deve rispettare le prescrizioni contenute nel D.P.R. 327/80 e successive modifiche.

Le consegne dei pasti non potranno essere effettuate prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione. Tali prescrizioni dovranno essere osservate per ciascun plesso scolastico indicato al precedente art. 5 del presente Capitolato.

I pasti monoporzione saranno consegnati in vaschette termo-sigillate all'interno di contenitori in grado di mantenere la temperatura sopra indicata.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovranno avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data, l'orario di partenza dal centro cottura, l'ora di consegna alla scuola e l'orario di inizio distribuzione previsto; tale documento sarà sottoscritto dal personale della ditta incaricato del ricevimento dei pasti, che ne conserverà copia. Quest'ultima verrà consegnata al termine di ciascun mese all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune per i controlli necessari.

La ditta dovrà dotare ciascun plesso di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti. Le rilevazioni devono essere effettuate quotidianamente all'inizio ed alla fine della distribuzione ed essere registrate in apposite schede, secondo quanto definito dal Piano di Autocontrollo HACCP. Tali schede saranno sempre a disposizione degli incaricati della vigilanza del servizio.

La distribuzione dei pasti potrà avvenire solo in presenza degli alunni nel locale adibito a mensa. Il tempo massimo di distribuzione non potrà essere superiore a 30-45 minuti. Il pane ed il secondo piatto devono essere distribuiti solo dopo il primo piatto.

Dovrà essere garantito un rapporto tra personale addetto alla distribuzione dei pasti e numero di utenti serviti non superiore a:

- **1/60 per le scuole primarie**, sia per la modalità *monoporzione* che *pluriporzione*;
- **1/50 per la scuola statale dell'infanzia.**

In caso di consegne non accettabili per problemi di qualità o quantità, il concessionario dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti. In caso di ritardo o di mancato rispetto di quanto sopra evidenziato, il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della ditta stessa. Sarà inoltre applicata la penale prevista al successivo art. 28 con le procedure in esso indicate.

Al fine di garantire il corretto svolgimento delle attività previste dal presente capitolato relativamente alla preparazione dei pasti presso il centro cottura della scuola statale dell'infanzia, assicurando che le stesse si svolgano nella massima sicurezza per i bambini, si rende necessario garantire che non vi sia possibilità di interferenza tra il personale incaricato della consegna delle derrate alimentari e dei materiali di pulizia e l'utenza del servizio. Analoga accortezza dovrà essere assicurata anche per quanto concerne gli incaricati dell'attività di manutenzione prevista all'art. 7. Poiché parte dell'area esterna adiacente alla struttura, dalla quale si accede alla scuola materna, viene utilizzata anche dai bambini come area di gioco, verranno comunicati prima dell'avvio del servizio gli orari in cui la ditta potrà provvedere alla fornitura e le modalità di accesso.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura. Qualora la ditta non manifesti in sede di gara, a miglioramento dell'offerta, la disponibilità al recupero del cibo non somministrato, quest'ultimo dovrà essere eliminato in loco. Gli avanzi potranno essere destinati agli animali domestici o da cortile ovvero ad altra destinazione, previa autorizzazione da parte del

Comune. La frutta, i vasetti di yogurt ed altri alimenti confezionati, ecc., purché puliti ed intatti, devono essere riposti nei frigoriferi presenti nei locali mensa e lasciati a disposizione della scuola.

Insieme all'Amministrazione Comunale ed al Comitato Mensa verrà verificata, con riferimento alle realtà dei singoli plessi scolastici, la consistenza delle eventuali eccedenze e/o avanzi di alimenti, ricercandone le possibili cause (es. cattiva combinazione di pietanze, scarso gradimento della specifica pietanza, scadente appetibilità per errori nella preparazione, ecc.), per perseguire obiettivi di miglioramento del servizio, riduzione delle eccedenze e per evitare lo spreco di cibo e promuovere l'educazione al consumo responsabile. Verranno quindi stabiliti gli opportuni correttivi e le modifiche da apportare al menù od al servizio. In ogni caso vengono richiesti al concessionario:

- la presentazione delle pietanze al momento della somministrazione con buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità;
- la disponibilità a modificare il menù in caso di ripetuto scarso gradimento di una pietanza, fermo restando l'adeguato apporto calorico e nutrizionale che deve essere assicurato dal pasto.

Il concessionario dovrà provvedere, al termine del consumo, al ritiro, alla pulizia ed alla disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

Le attività di pulizia dei pavimenti, oltre che dei muri, delle porte e delle finestre **dei locali mensa** sarà effettuata dagli operatori scolastici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia verranno eseguite dal personale solamente al termine della consumazione dei pasti da parte di tutti gli alunni ed insegnanti. Nelle scuole in cui il servizio viene organizzato su due turni, fra un turno ed il successivo il personale dovrà provvedere a sparecchiare i tavoli, rimuovere i residui di cibo, arieggiare i locali ed a ripristinare le condizioni idonee per la somministrazione e la consumazione del pasto.

I detersivi e gli altri prodotti dovranno essere conservati in locali appositi o armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le operazioni di pulizia accurata della cucina della scuola statale dell'infanzia e dei locali accessori, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili di ristorazione, da effettuarsi alla fine dell'anno scolastico sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato.

Per le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno essere utilizzati prodotti atossici, con comprovata azione antibatterica, conformi alla vigente normativa sui detersivi (reg. CE 648/2004 e D.P.R. 06.02.2009 n. 21) e, in caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25.02.2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 06.10.1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici, provvisti di marchio CE e corredati da schede tecniche e di sicurezza. La scelta dei prodotti (detersivi e disinfettanti) dovrà essere orientata su aziende qualificate.

ART. 14 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta concessionaria è tenuta a conservare presso il centro cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori sterili, sigillati e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e + 4° C per 72 (settantadue) ore con un'etichetta riportante la data di produzione, il nome del cuoco responsabile della preparazione e la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni dovranno essere messi a disposizione per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 15 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per calamità naturali, inondazioni, impraticabilità delle strade, frane e altre cause di forza maggiore non imputabili alla ditta concessionaria non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché comunicata tempestivamente alla controparte. In tale caso il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della ditta. Il

concessionario dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato l'interruzione del servizio, pena l'applicazione delle penali indicate all'art. 28.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la ditta verrà avvertita possibilmente almeno ventiquattro ore prima. In caso di sciopero del personale dipendente della ditta o assegnato alla stessa, quest'ultima dovrà darne comunicazione al Comune con un preavviso di almeno quarantotto ore, impegnandosi, comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi, la cui composizione sarà concordata con il Comune e con il S.I.A.N. dell'Azienda ULLS 16. In tutti i casi di sciopero in cui siano rispettati i suddetti impegni non sarà imputata alla controparte alcuna penalità.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o guasti agli impianti) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata al tempo strettamente necessario al superamento della stessa ed al massimo ad uno o due giorni. Presso la scuola dell'infanzia dovranno essere disponibili alimenti a lunga conservazione, da rinnovare periodicamente, al fine di fronteggiare imprevisti.

ART. 16 – OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

Oltre all'osservanza di tutte le norme del presente capitolato, la ditta concessionaria avrà l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti da leggi, regolamenti od ordinanze in vigore, siano esse comunitarie, statali, regionali o comunali, in materia di igiene, o comunque aventi attinenza con il servizio oggetto di concessione. La ditta dovrà in particolare osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare. La ditta dovrà inoltre uniformarsi alla normativa di riferimento (con particolare riguardo a quanto disposto dai Regolamenti CE 29.04.2004 n. 852, 29.04.2004 n. 853, 29.04.2004 n. 854, 29.04.2004 n. 882, e 15.11.2005 n. 2073) sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nell'attività di produzione e somministrazione, fasi ed operazioni che potrebbero essere rischiose per la sicurezza degli alimenti, garantendo l'applicazione delle apposite procedure di sicurezza igienica.

La ditta concessionaria è tenuta alla redazione ed all'implementazione del piano di autocontrollo igienico predisposto secondo i principi H.A.C.C.P. (analisi dei punti critici di controllo) di cui ai Regolamenti Ce 28.01.2002 n. 178, 29.04.2004 n. 852, 15.11.2005 n. 2073 e di cui al D.Lgs. 06.11.2007 n. 193. Tale manuale dovrà indicare le procedure per la rilevazione dei punti critici e gli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti. Esso potrà sempre essere richiesto dal Comune, così come la documentazione attestante le misurazioni, le verifiche ed i rilievi effettuati dalla ditta in sede di autocontrollo.

Anche le operazioni di lavaggio, pulizia e igienizzazione dovranno essere svolte secondo protocolli operativi di ordinaria e straordinaria sanificazione secondo il piano di autocontrollo redatto con la metodologia H.A.C.C.P.. Tale manuale dovrà prevedere adeguate procedure di pulizia ed igienizzazione sia per i locali del centro cottura per i pasti veicolati, che per la cucina della scuola dell'infanzia, i locali di consumazione del pranzo ed i relativi arredi, oltre che per i veicoli adibiti al trasporto dei pasti. Tale piano dovrà definire le modalità e la periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

ART. 17 – PERSONALE

Salvo quanto indicato all'art. 13, lettera A) del presente capitolato, ogni attività inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale alle dipendenze della ditta concessionaria, idoneo, professionalmente qualificato, adeguatamente formato e fornito di tutto il materiale, di tutta l'attrezzatura e del vestiario necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

Presso il centro cottura individuato dalla ditta per la preparazione dei pasti veicolati dovranno essere presenti ed operare:

- un cuoco diplomato, con esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione scolastica e collettiva, responsabile della cucina, incaricato del coordinamento della preparazione dei pasti;
- uno o più cuochi diplomati, o muniti di esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva, incaricati della preparazione dei pasti;
- almeno un/a dietista o nutrizionista o dietologo/a.

Inoltre tutta l'attività del centro cottura dovrà essere coordinata da un responsabile della ditta, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore. La Ditta concessionaria, inoltre, designerà un sovrintendente unico per tutte le attività di preparazione e somministrazione degli alimenti che avrà anche il compito di curare le relazioni con il personale incaricato della vigilanza di cui al successivo art. 23. La ditta concessionaria dovrà inoltre individuare e comunicare al Comune i nominativi:

- del referente, cui il personale dell'Ufficio Pubblica Istruzione potrà rivolgersi per ogni comunicazione inerente il servizio di refezione scolastica,
- dei dietisti/nutrizionisti/dietologi,
- del cuoco che coordina la produzione dei pasti (limitatamente a tale figura dovrà inoltre essere trasmessa idonea documentazione attestante il possesso dei requisiti di studio e di esperienza richiesti dal presente Capitolato).

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

1. essere in regola con quanto disposto dall'art. 1 della L.R. Veneto 19.12.2003 n. 41 e dalla D.G.R. attuativa n. 2485 del 3.8.2004;
2. non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
3. in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, indossare divise pulite e ordinate, guanti monouso e copricapo, in modo tale da contenere tutta la capigliatura;
4. non portare anelli e bracciali, piercing, avere unghie corte, pulite e prive di smalto;
5. eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto;
6. essere adeguatamente istruito per quanto concerne il programma di pulizia e sanificazione, la periodicità in cui lo stesso deve essere svolto e le modalità d'uso dei detergenti;
7. rispettare disposizioni contenute nel D.P.R. 16.4.2013 n. 62 recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30.03.2001 n. 165 e nel Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Ponte San Nicolò, approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 120 del 18.12.2013, che verrà consegnato in copia al concessionario prima dell'avvio del servizio.

Per il servizio di distribuzione dei pasti la ditta concessionaria provvederà a propria cura e spese all'assunzione del personale necessario per l'esecuzione del servizio e, in prima istanza, qualora debba ricorrere a nuove assunzioni, provvederà all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio, dando in ogni caso attuazione alle previsioni contrattuali di settore.

ART. 18 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

La ditta concessionaria, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

Oltre a quanto stabilito al precedente art. 17, tutto il personale adibito alle attività di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare sulla seguenti materie:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionali degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza, igiene ed antinfortunistica all'interno delle strutture operative.

Per la partecipazione alla gara ciascun concorrente dovrà trasmettere il piano di formazione che si impegna a realizzare a favore del personale coinvolto nell'esecuzione del servizio, della cui attuazione la ditta concessionaria dovrà dare prova al Comune di Ponte San Nicolò mediante l'invio di apposita sintetica relazione, da trasmettere entro il 30 giugno di ciascun anno.

ART. 19 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio regolato dal presente Capitolato Speciale verrà aggiudicato alla Ditta che avrà effettuato l'offerta economicamente più vantaggiosa, come previsto dall'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016, sulla base dei seguenti **CRITERI**:

A) TARIFFA A PASTO MAX PUNTI 40

B) QUALITA' MAX PUNTI 60

A) L'offerta relativa al **TARIFFA A PASTO** sarà valutata nel modo seguente:

Verrà presa a **referimento la tariffa a pasto a base d'asta al netto del ribasso percentuale offerto.**

Alla migliore offerta, ovvero quella recante la tariffa a pasto più bassa, verrà attribuito il punteggio massimo di **40 punti**; alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi decrescenti in ordine direttamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio assegnato} = \frac{40 \times \text{tariffa a pasto più bassa}}{\text{tariffa a pasto offerta dalla ditta}}$$

Sono ammesse solo offerte al ribasso sulla tariffa a pasto di € 5,06 (Euro cinque e sei centesimi) al netto di IVA, comprensiva degli oneri per la sicurezza previsti dal D.U.V.R.I. (€ 0,03 a pasto) connessi alla sicurezza per l'attività di distribuzione dei pasti (non soggetti a ribasso).

B) Nell'ambito della **QUALITÀ** saranno valutati i seguenti parametri:

1) possesso della certificazione di qualità ISO 22000:

Da comprovarsi allegando copia della certificazione e dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi e con le modalità previste all'art. 19 del D.P.R. 445/2000, attestante la conformità di tale copia all'originale

Assenza certificazione:	0 punti
Possesso certificazione ISO 22000	4 punti

2) possesso della certificazione di qualità AMBIENTALE:

Da comprovarsi allegando copia della/e certificazione/i e dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi e con le modalità previste all'art. 19 del D.P.R. 445/2000, attestante la conformità di tale/i copia/e all'originale

Assenza certificazione:	0 punti
Possesso certificazione ISO serie 14000	2,5 punti
Possesso certificazione ISO serie 14000 ed EMAS	5 punti

3) Numero medio di pasti preparati dagli addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura individuato per la preparazione dei pasti veicolati previsti dal presente capitolato:

Da provarsi mediante dichiarazione nella quale dovrà indicare il centro cottura individuato (Comune ed indirizzo di ubicazione), e, con riferimento all'anno scolastico 2015/2016, il numero medio di pasti prodotti ed il numero medio di addetti impiegati per la produzione dei pasti:

Numero medio pasti prodotti da singolo addetto al giorno:	
Se 1 addetto produce più di 80 pasti	0 punti
Se 1 addetto produce più di 60 pasti e fino a 80 pasti	2,5 punti
Se 1 addetto produce fino a 60 pasti	5 punti

- 4) Disponibilità ed impegno all'utilizzo, per il trasporto dei pasti veicolati caldi previsti dal presente capitolato, di contenitori termici dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es. ad iniezione di vapore o elettrici)

Da provarsi mediante autocertificazione, recante la descrizione dei vari contenitori che la ditta intende utilizzare per il trasporto dei pasti ed indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura

Indisponibilità o presenza di contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	0 punti
Contenitori con iniezione a vapore, oltre alla coibentazione termica	1 punto
Contenitori con coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica	3 punti
Contenitori attivi elettrici, oltre alla coibentazione termica	5 punti

- 5) Utilizzo di prodotti biologici – ottenuti secondo quanto disposto dal regolamento CE 834/2007 del 28 giugno 2007 e successive modificazioni ed integrazioni, dal regolamento CE 889/2008 del 5 settembre 2008 e dal regolamento CE 1235/2008 dell'8 dicembre 2008 – ulteriori rispetto a quanto prescritto dall'art. 10

Da provarsi mediante autocertificazione, la quale dovrà indicare il rapporto che la ditta si impegna a garantire nella fornitura dei pasti oggetto del presente servizio tra quantità di prodotti biologici e quantitativo complessivo delle derrate alimentari; dovranno inoltre essere specificate le categorie merceologiche degli alimenti biologici che la ditta si impegna a garantire (**ALLEGARE ELENCO**)

Rapporto tra quantitativo prodotti biologici /quantitativo complessivo delle derrate alimentari; il quantitativo deve essere inteso in peso (esclusa la carne):

se =40%	0 punti
se ≥ 40% e < 60%	3 punti
se ≥ 60% e < 80%	6 punti
se ≥ 80% e ≤ 100%	9 punti

N.B.: IN MANCANZA DELL'ELENCO VERRA' ATTRIBUITO PUNTEGGIO "0"

- 6) Utilizzo di prodotti a chilometri zero ai sensi della L.R. 25 luglio 2008 n. 7, art. 2 e di prodotti a Denominazione di Origine Protetta, Indicazione Geografica Protetta, o Specialità Territoriale Garantita (ai sensi del Regolamento CE della Commissione n. 607/2009) (si precisa che per prodotti a Km zero verranno considerati i prodotti forniti da aziende aventi sede di produzione ad una distanza non superiore a 100 Km dal centro cottura)

Da provarsi mediante autocertificazione, la quale dovrà indicare il rapporto che la ditta si impegna a garantire nella fornitura dei pasti oggetto del presente capitolato tra quantità di prodotti a chilometri zero, D.O.P., I.G.P. o S.T.G. e quantitativo complessivo delle derrate alimentari; dovranno inoltre essere specificati i prodotti che la ditta si impegna a garantire, l'elenco delle aziende produttrici con l'indicazione della distanza della sede delle stesse dal centro Cottura individuato per l'esecuzione del servizio (**ALLEGARE ELENCO**)

Rapporto tra quantitativo di prodotti a Km zero/quantitativo complessivo delle derrate alimentari; il quantitativo deve essere inteso in peso:

se <25%	0 punti
se ≥25% e < 40%	2 punti
se ≥ 40% e < 60%	4 punti
se ≥ 60% e < 80%	6 punti
se ≥ 80% e ≤ 100%	8 punti

N.B.: IN MANCANZA DELL'ELENCO VERRA' ATTRIBUITO PUNTEGGIO "0"

- 7) Destinazione cibo non somministrato (disponibilità della ditta a recuperare il cibo non somministrato e destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano distribuzione di pasti agli indigenti, a fini di beneficenza)

Da provarsi allegando dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti, secondo quanto previsto dalla legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, che effettuano distribuzione di pasti agli indigenti a fini di beneficenza, con l'impegno a produrre specifico protocollo d'intesa da sottoscrivere tra fornitore ed organizzazione non lucrativa relativo alla cessione a titolo gratuito dei pasti non consumati dagli alunni

Se non disponibilità: punti 0

se disponibilità punti 4

- 8) Proposta di inserimento di merenda sana (spuntino a metà mattina) presso le scuole primarie
Da provarsi mediante autocertificazione, la quale dovrà indicare la disponibilità o meno ad attivare tale progetto, che prevede la somministrazione di alimenti, individuati tra quelli elencati all'art. 11 e secondo le grammature ivi previste)

Se non disponibilità:

0 punti

Se disponibilità

6 punti

- 9) Personale addetto al servizio di distribuzione dei pasti

Da provarsi mediante autocertificazione, la quale dovrà indicare il rapporto tra numero di personale da adibire alla distribuzione dei pasti ed il numero complessivo dei pasti completi da distribuire (con esclusione del plesso della scuola dell'Infanzia di Roncagette)

Rapporto n. addetti alla distribuzione/n. pasti al giorno:

se un addetto distribuisce 60 pasti o più

0 punti

**se un addetto distribuisce un numero di pasti minore di 60 ma
maggiore o uguale a 50**

3 punti

se un addetto distribuisce un numero di pasti inferiore a 50

6 punti

- 10) Progetto di educazione alimentare

Da provarsi allegando una sintetica proposta di progetto (max 2 cartelle), recante il tipo di intervento proposto, i soggetti coinvolti, le risorse professionali e strumentali messe a disposizione, le tematiche proposte, le modalità di comunicazione ed i tempi di svolgimento (da valutarsi secondo criteri di chiarezza, fattibilità, completezza, attinenza ed appropriatezza per la realtà territoriale)

Se assenza progetto

0 punti

Se progetto ritenuto sufficiente

1,5 punti

Se progetto ritenuto valido

3 punti

(Il punteggio finale risulterà dalla media dei punteggi assegnati dai singoli commissari)

- 11) Proposte di miglioramento del servizio

Da provarsi mediante relazione sintetica (max 1 facciata) recante le proposte di attività o servizi aggiuntivi che la ditta, in caso di affidamento del servizio, si impegna a realizzare nel corso del contratto senza oneri aggiuntivi (es. realizzazione di attività integrative delle prestazioni richieste ed indicate nel capitolato, iniziative rivolte all'intera popolazione od alla popolazione scolastica, altre attività utili per un ottimale svolgimento del servizio ed a miglioramento dello stesso, ecc.):

Proposta ritenuta non valida, non fattibile o inappropriata alla realtà territoriale:

punti 0

Proposta parzialmente valida e fattibile ma poco appropriata alla realtà territoriale

punti 1

Proposta ritenuta valida, fattibile e appropriata alla realtà territoriale

punti 3

Proposta ritenuta valida, fattibile, appropriata alla realtà territoriale e significativa

punti 5

(Il punteggio finale risulterà dalla media dei punteggi assegnati dai singoli commissari)

L'aggiudicazione avverrà pertanto a favore della Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto, determinato dalla somma tra il punteggio assegnato per il prezzo offerto per il singolo pasto (lettera A del presente articolo) ed il punteggio ottenuto nell'ambito degli aspetti qualitativi dell'offerta (lettera B del presente articolo).

Tutti gli elementi forniti dalla ditta ed oggetto di giudizio ai fini dell'attribuzione del punteggio in termini qualitativi sono, unitamente al prezzo, oggetto di formale impegno da parte della ditta offerente e quindi verranno integralmente recepiti nel contratto.

In caso di offerte uguali, si procederà a norma dell'art. 77 del R.D. 23.5.1924 n. 827. Pertanto agli incaricati delle ditte concorrenti muniti del potere di rappresentanza presenti alla seduta verrà chiesto di migliorare l'offerta.

L'aggiudicazione definitiva sarà effettuata con determinazione del Responsabile del Servizio.

ART. 20 – CORRISPETTIVI

La remunerazione del servizio in concessione è assicurata attraverso:

- La tariffa unitaria a pasto (prezzo di aggiudicazione) moltiplicata per il numero dei pasti erogati; tale tariffa è posta a carico degli utenti del servizio, che corrisponderanno al concessionario l'importo dovuto in base al numero di pasti fruiti; limitatamente ai pasti erogati nell'ambito dei centri ricreativi estivi, le tariffe saranno corrisposte al concessionario direttamente dalla ditta affidataria del servizio dei centri estivi;
- Le quote di contribuzione a carico del Comune, in base alle agevolazioni dallo stesso stabilite a favore degli alunni; tali quote verranno determinate mensilmente dal concessionario come segue: per ciascun utente avente diritto all'agevolazione stabilita dall'Amministrazione Comunale verrà moltiplicato l'ammontare di quest'ultima per il numero di pasti erogati nel mese di riferimento; la somma delle agevolazioni mensili spettanti ai singoli utenti verrà fatturata al Comune;
- Le tariffe spettanti per i pasti erogati agli insegnanti, a carico del Comune, che verranno fatturate mensilmente a quest'ultimo.

L'importo dovuto in relazione ai pasti fruiti, al netto delle eventuali agevolazioni stabilite dall'Amministrazione Comunale, sarà comunicato dal concessionario all'utente, che sarà tenuto al pagamento con le modalità proposte dalla ditta in sede di gara.

L'assunzione del rischio connesso alla gestione del servizio e del rischio derivante dall'inadempimento da parte dell'utenza è posto a carico della ditta concessionaria.

La tariffa di aggiudicazione è onnicomprensiva e non sussiste la possibilità per il concessionario di prevedere o chiedere ulteriori introiti da parte degli utenti o del Comune. Con il pagamento delle tariffe, come sopra indicato, si intendono infatti interamente compensati al concessionario tutti i servizi forniti, tutte le prestazioni rese, tutti i materiali ed i servizi accessori e quant'altro necessario per la corretta esecuzione del servizio oggetto di concessione, oneri espressi e non dal presente Capitolato, inerenti e conseguenti il servizio in argomento.

Il pagamento dei corrispettivi a carico del Comune di Ponte San Nicolò avverrà entro 30 giorni dalla data di arrivo della fattura al protocollo comunale, con le modalità fissate dall'art. 90 del vigente Regolamento di Contabilità Comunale. Al pagamento il Comune provvederà a seguito di svolgimento delle verifiche previste dalla normativa vigente in merito alla regolarità degli adempimenti INPS ed INAIL da parte della ditta, secondo quanto previsto dalla L. 22.11.2002 n. 266, ed a seguito di riscontro, con esito positivo, della regolare esecuzione del contratto e sulla totale corrispondenza del servizio ai requisiti qualitativi e quantitativi, ai termini e alle condizioni pattuite, come previsto all'art. 184 del decreto legislativo 18.08.2000, n. 267.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello di eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta concessionaria e di quant'altro dalla stessa dovuto, anche in caso di inadempimento di quanto previsto al successivo art. 27.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune dovuti a causa di forza maggiore non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri derivanti dal contratto.

Le fatture dovranno:

- indicare il codice identificativo di gara assegnato alla presente procedura e il numero e la data di adozione della determinazione di aggiudicazione del servizio;
- essere presentate, a norma del Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, **in forma elettronica** secondo il formato di cui all'allegato A "Formato della fattura elettronica" del citato D.M.; il Codice Univoco Ufficio che deve essere inserito obbligatoriamente nell'elemento "Codice Destinatario" del tracciato della fattura elettronica ed al quale dovranno essere indirizzate le fatture elettroniche, è il seguente : UF0RD1;
- essere presentate con cadenza mensile, preferibilmente entro 30 giorni dalla conclusione del mese cui esse sono riferite e fare riferimento alle bolle di consegna che accompagnano le forniture.

In caso di fatture di importo superiore ad € 10.000,00 si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 bis del D.P.R. 602/1973 e del D.M. 18.01.2008 n. 40.

ART. 21 – POLIZZA ASSICURATIVA

Ogni responsabilità - sia civile che penale - per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune di Ponte San Nicolò o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico del concessionario. Nulla può essere fatto valere da quest'ultimo né nei confronti del Comune, né nei confronti dei suoi dipendenti o amministratori.

La ditta concessionaria dovrà pertanto dimostrare, prima della stipula del contratto, di aver stipulato idonea polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile contro terzi, in ordine allo svolgimento di tutte le attività previste dal servizio oggetto di concessione, per qualunque danno che la stessa possa arrecare al Comune, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché a terzi, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, con un massimale UNICO non inferiore ad Euro 2.600.000,00 per sinistro per danni a cose e persone. Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza il concessionario dovrà pertanto trasmettere al Comune copia della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

La ditta concessionaria risponde di eventuali non corrispondenze alle norme in materia igienico sanitaria: le spese che il Comune dovesse sostenere al riguardo saranno dedotte dai crediti della ditta concessionaria e in ogni caso da questa rimborsate. La ditta concessionaria resta comunque responsabile della bontà del servizio assunto, sia verso il Comune, che verso i terzi.

ART. 22 – DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato e del risarcimento di eventuali danni la ditta concessionaria dovrà costituire cauzione infruttifera, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. Dovendo le ditte partecipanti essere in possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee delle serie UNI EN ISO 9001/2008 o 9000, come precisate dal Bando di gara, detta cauzione dovrà essere pari al 5 % dell'importo del contratto di concessione, come previsto all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016. L'importo della cauzione è inoltre ridotto nelle restanti ipotesi e secondo le percentuali previste all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016. Per fruire di tale beneficio la ditta concessionaria dovrà presentare idonea documentazione attestante il possesso dei requisiti che danno diritto alla riduzione dell'ammontare della garanzia.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta concessionaria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Detta cauzione verrà restituita, ove nulla osti ed a condizione che la fornitura sia stata regolarmente eseguita, alla scadenza del contratto di concessione.

La cauzione potrà essere utilizzata a rimborso delle spese che il Comune dovesse sostenere per inadempimenti contrattuali da parte del concessionario, compreso il prezzo per il nuovo affidamento del servizio dovuto a risoluzione per inadempienze di quest'ultimo. La cauzione potrà essere inoltre utilizzata per il recupero degli eventuali crediti dovuti al mancato pagamento dell'importo indicato all'art. 27 del presente capitolato.

ART. 23 – VIGILANZA SUL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AULSS e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la vigilanza sul servizio compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo della concessione con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Qualora il Centro cottura sia ubicato in un Comune non rientrante tra quelli afferenti all'ULSS 16, il Comune potrà richiedere un riscontro della situazione igienico-sanitaria all'ULSS competente.

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sulla documentazione e sulle modalità di esecuzione del servizio, accertamenti analitici e di laboratorio sui parametri chimici e microbiologici del pasto, indagini sulla gradibilità.

Il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio di effettuare i seguenti controlli, che saranno svolti da personale comunale e/o da eventuali esperti appositamente incaricati:

a) controllo tecnico-ispettivo comprendente:

- l'ispezione delle attrezzature, dei locali adibiti alla produzione dei pasti (centro cottura), dei mezzi di trasporto dei pasti e quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio;
- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari a quanto previsto dal presente Capitolato e dai suoi allegati;
- la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore;
- il rispetto delle norme igieniche nella preparazione e distribuzione dei pasti;
- la corrispondenza tra i prodotti indicati in sede di gara come elemento migliorativo dell'offerta ed i piatti serviti in mensa;
- la buona conservazione degli alimenti, il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna dei pasti trasportati, le temperature, i pesi, ecc., comprendendo anche l'accesso ai documenti di consegna dei pasti (bolle);
- le modalità di svolgimento del servizio di distribuzione nelle mense da parte del personale incaricato;

b) verifica della qualità dei prodotti con particolare riferimento ai prodotti biologici ed agli eventuali prodotti DOP, IGP e STG (etichettatura, certificati di origine e di qualità, organismi di controllo, schede tecniche di prodotto);

c) controlli sul funzionamento complessivo del servizio svolto;

d) documenti di registrazione delle attività e dei controlli previsti dal sistema HACCP;

e) documentazione del sistema di qualità aziendale.

La ditta è tenuta a fornire al personale del Comune ed agli esperti eventualmente incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione, alle sedi di refezione ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il concessionario deve essere sempre in grado di documentare la rispondenza dei prodotti impiegati ai requisiti richiesti dal presente capitolato mediante certificati, bolle di accompagnamento e schede tecniche di prodotto in grado di attestare le caratteristiche delle derrate alimentari e la rispondenza qualitativa di queste ultime e la loro conformità a quanto previsto dal presente capitolato.

La ditta concessionaria dovrà inoltre trasmettere al Comune a cadenza semestrale, entro ottobre ed entro marzo di ciascun anno:

- **l'elenco delle aziende fornitrici di tutti prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti, evidenziando i metodi di produzione – in particolare per i prodotti biologici – e la provenienza degli alimenti – in particolare per i prodotti “a chilometro zero”, DOP, IGP e STG offerti in sede di gara;**
- dichiarazione recante la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo di riferimento e le misure intraprese per ridurre tale quantità.

Ai sensi della L.R. 01.03.2002 n. 6 i dati forniti verranno comunicati agli utenti, attraverso i mezzi ritenuti più idonei.

Il Comune potrà, in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, richiedere un controllo igienico-sanitario all'Ufficio Igiene dell'A.U.S.S.L. competente, relativamente al rispetto della normativa

igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all' idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti ed al rilascio delle previste autorizzazioni sanitarie.

Il Comune si riserverà inoltre la facoltà di far sottoporre i prodotti alimentari forniti dalla ditta concessionaria ad analisi da parte dei servizi o di ditte esterne appositamente incaricate.

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 oneri aggiuntivi per il Comune e per l'utenza. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune provvederà ad applicare la relativa penale, secondo quanto previsto all'art. 28, e si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

Per la vigilanza sul servizio il Comune verrà coadiuvato dal Comitato Mensa, costituito secondo quanto previsto dal relativo regolamento Comunale. I componenti del comitato effettuano, anche individualmente, nell'orario di consumazione del pasto, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità del menù a quanto convenuto ed, in generale, sul corretto funzionamento del servizio.

ART. 24 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI E NORMATIVE

La Ditta concessionaria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale ed i relativi regolamenti contrattuali. Essa impiegherà, per l'esecuzione del servizio oggetto della presente concessione:

- la cuoca inserviente dipendente del Comune di Ponte San Nicolò, con rapporto di lavoro a tempo pieno (36 ore settimanali), che verrà assegnata alla ditta per l'esecuzione del servizio per tutta la durata della concessione, i cui oneri saranno sostenuti dal Comune e rimborsati dal concessionario come precisato all'art. 27;
- proprio personale in possesso dei requisiti igienico-sanitari prescritti ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali e negli accordi integrativi degli stessi. Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità a quanto disposto dalla normativa, dai contratti collettivi del settore e dagli accordi locali integrativi degli stessi, in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. La Ditta è altresì tenuta all'osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro e di quanto disposto dal D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 e successive modifiche ed integrazioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo del lavoro, attuando le più idonee misure di prevenzione dai rischi della salute e di sicurezza.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 è stato elaborato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.), che viene allegato sub D) al presente capitolato, recante le misure adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze, cui il concessionario è tenuto ad attenersi.

Il Comune di Ponte San Nicolò si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai Contratti Collettivi Nazionali del Lavoro per il personale sono a carico del concessionario.

Il personale, il cui numero deve essere sempre adeguato, sia per qualifica che per numero, a garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio, dovrà svolgere il servizio con diligenza e mantenere nei confronti degli utenti e del personale scolastico un contegno irreprensibile, rispettoso, improntato alla cortesia, alla disponibilità ed alla professionalità. Il Comune di Ponte San Nicolò si riserva la facoltà di chiedere alla ditta concessionaria di richiamare ed eventualmente sostituire, anche su semplice richiesta, i dipendenti che si rendessero responsabili di grave negligenza o non mantenessero un comportamento irreprensibile. La ditta sarà vincolata ad adempiere alle richieste del Comune. L'allontanamento del personale ritenuto non idoneo dovrà essere assicurato entro otto giorni dal ricevimento della richiesta.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto dovrà essere munito di apposito cartellino di riconoscimento, corredato da fotografia e dalle generalità del lavoratore.

ART. 25 – RESPONSABILITÀ

Il concessionario è sempre responsabile, sia verso il Comune di Ponte San Nicolò che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

Il concessionario si obbligherà ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio e per i danni arrecati all'Amministrazione Comunale ed a terzi in dipendenza di omissioni, manchevolezze o di altre inadempienze o trascuratezze commesse durante l'esecuzione delle attività oggetto del contratto, anche se eseguite da terzi. La ditta concessionaria si assumerà inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni degli alunni, dei componenti del comitato mensa, degli amministratori e degli incaricati del Comune dell'attività di vigilanza derivanti dall'ingerimento dei cibi preparati.

ART. 26 – ADEMPIMENTI IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il concessionario, conformemente a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, dovrà utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane SpA, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, ivi compresa quella oggetto della presente concessione. Gli estremi identificativi del conto corrente dedicato dovranno essere comunicati al Comune di Ponte San Nicolò, unitamente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi prima dell'avvio del servizio.

Ogni variazione dei dati relativi al conto corrente dedicato, comunicati ai sensi del presente articolo, dovrà essere segnalata per iscritto al Comune entro 7 gg. dall'accensione del nuovo conto corrente dedicato.

Tutti i movimenti finanziari relativi all'esecuzione del presente contratto di concessione – ivi compresi i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche – devono essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto di seguito indicato, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. Possono essere utilizzati sistemi di pagamento diversi dal bonifico bancario o postale, esclusivamente nei casi di indicati all'art. 3, comma 3 della citata L. 136/2010.

L'inadempimento degli obblighi da parte della ditta concessionaria in materia di tracciabilità dei flussi finanziari comporta, fatta salva l'applicazione delle sanzioni del comma 6 del citato art. 3, l'attivazione della clausola di risoluzione del contratto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa.

Per quanto non previsto nel presente articolo in merito alla tracciabilità dei flussi finanziari, si fa riferimento alle disposizioni della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

ART. 27 – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il Comune provvederà al pagamento degli oneri (retributivi, assicurativi, previdenziali, connessi al trattamento accessorio ed alla fornitura del vestiario ed ogni altra voce di costo) per l'unità di personale assegnata temporaneamente al concessionario per l'erogazione del servizio presso la scuola statale dell'infanzia.

Il concessionario rimborserà al Comune di Ponte San Nicolò **l'intera spesa** da quest'ultimo **sostenuta per erogare alla predetta unità di personale le competenze retributive - fisse ed accessorie, nonché i relativi oneri riflessi, per il periodo il cui la medesima unità viene assegnata al concessionario.** A titolo indicativo si precisa che la spesa sostenuta a tal fine nell'anno 2015 è stata complessivamente pari ad € 30.347,32. La spesa dovrà essere corrisposta in tre rate, con le modalità che verranno successivamente comunicate ed entro le seguenti scadenze:

- entro il 31 maggio di ciascun anno di vigenza del contratto: 1^ rata (riferita alla spesa sostenuta per il periodo gennaio – aprile dell'anno in corso);
- entro il 30 settembre di ciascun anno di vigenza del contratto: 2^ rata 2 (riferita alla spesa sostenuta per il periodo maggio – agosto dell'anno in corso);
- entro il 31 gennaio 2018 – 2019 – 2020 e 2021: 3^ rata (riferita alla spesa sostenuta per il periodo settembre – dicembre dell'anno precedente).

Limitatamente all'ultimo anno di vigenza del contratto il pagamento della 2^ rata avverrà entro il 20 agosto.

Qualora si rendessero disponibili in organico posti corrispondenti alla categoria ricoperta dall'unità di personale temporaneamente assegnata al concessionario, il Comune potrà disporre di avvalersi di tale unità per ricoprire i posti disponibili. In tal caso il Comune provvederà a comunicare al concessionario che intende esercitare l'opzione del rientro di detta unità, con conseguente cessazione dell'assegnazione temporanea, con almeno 60 giorni di preavviso. In tal caso nulla sarà dovuto dal concessionario al Comune a far data dalla cessazione dell'assegnazione temporanea.

ART. 28 – PENALITÀ

Nell'esecuzione del servizio la ditta concessionaria ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato.

Qualora nell'esecuzione del servizio la ditta non si attenga alle disposizioni previste dalla legge, dai regolamenti vigenti o contenute nel presente Capitolato, il Comune provvederà, per le inadempienze più lievi, a richiamare la stessa od a diffidare la stessa ad adempiere correttamente.

In caso di carenze gravi e/o irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune, provvederà a comunicare per iscritto tali carenze od inadempienze e ad applicare una penale.

In particolare verrà applicata una penale in caso di:

- mancato rispetto delle temperature di sicurezza, così come indicate all'art. 13 del presente capitolato o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate: da Euro 400,00 (quattrocento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente o parassitologicamente o batteriologicamente: Euro 2.500,00 (duemilacinquecento);
- mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: Euro 1.500,00 (millecinquecento);
- mancata conservazione del pasto campione in caso di tossinfezione: Euro 1.000,00 (mille);
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla preparazione, al trasporto, alla porzionatura ed alla distribuzione del cibo: da Euro 300,00 (trecento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione dei pasti, inadeguata igiene negli automezzi che veicolano i pasti: Euro 800,00 (ottocento);
- qualità merceologica od organolettica delle derrate non rispondente a quanto stabilito nel presente capitolato e dai suoi allegati: da Euro 300,00 (trecento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- fornitura di alimenti di origine non biologica, qualora detta provenienza venga prevista dal presente capitolato o sia stata offerta dalla ditta in sede di gara per l'attribuzione del punteggio: € 1.000,00 (mille) a questo si aggiunge la spesa sostenuta dal comune per le analisi necessarie;
- qualità dei pasti non rispondente per corretta tecnica di preparazione o igiene nella preparazione da € 200,00 (duecento) ad € 1.000,00 (mille);
- conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente, rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o privi della data di scadenza nel centro cottura: Euro da 500,00 (cinquecento) ad € 1.500,00 (millecinquecento);
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa ed a quanto prescritto dal presente capitolato: Euro 500,00 (cinquecento);
- non rispondenza dei fornitori effettivi rispetto a quelli comunicati al Comune con le modalità e secondo le scadenze previste all'art. 23 del presente Capitolato: da Euro 300,00 (trecento) ad Euro 1.000,00 (mille);

- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi scolastici rispetto a quanto previsto nel presente capitolato: da Euro 300,00 (trecento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- parziale consegna delle portate previste dal menù giornaliero: da Euro 500,00 (cinquecento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- consegna delle derrate alimentari presso la cucina della scuola dell'infanzia non effettuata in tempo utile alla preparazione od alla somministrazione, o mancata consegna in tutto od in parte: da € 200,00 (duecento) ad € 1.000,00 (mille);
- mancata esecuzione del servizio: Euro 1.000,00 (mille) per ciascun plesso scolastico e per ciascun giorno di mancata fornitura dei pasti o di mancata distribuzione degli stessi;
- mancata consegna dei pasti per le diete speciali o mancato rispetto delle prescrizioni dietetiche: Euro 500,00 (cinquecento) per ciascun pasto mancante o non rispondente alle prescrizioni dietetiche;
- pietanze non rispondenti a quanto indicato nel menù concordato all'inizio dell'anno scolastico ai sensi dei precedenti artt. 6 e 9 e depositato presso il Comune (salvo quanto disposto all'art. 15): da Euro 200,00 (duecento) ad Euro 500,00 (cinquecento);
- mancato rispetto dei quantitativi (porzioni non corrispondenti alle grammature indicate nel presente Capitolato o numero di porzioni insufficienti): da Euro 200,00 (duecento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- utilizzo derrate non conformi a quanto richiesto dalle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: da Euro 400,00 (quattrocento) ad Euro 2.000,00 (duemila);
- mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti, il trasporto e la consumazione degli stessi: da Euro 500,00 (cinquecento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- utilizzo di contenitori o di mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal presente capitolato od indicato in sede di offerta: Euro 1.000,00 (mille);
- mancato rispetto del rapporto tra il numero di personale addetto alla produzione ed il numero di pasti prodotti, o del rapporto tra il numero di addetti alla distribuzione e il numero di alunni secondo quanto offerto in sede di gara: da Euro 300,00 (trecento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- mancato invio al Comune o mancata realizzazione del piano di formazione trasmesso in sede di gara: Euro 500,00 (cinquecento);
- mancato svolgimento o svolgimento insoddisfacente delle attività di pulizia e sanificazione della cucina della scuola dell'infanzia, del centro cottura, dei locali mensa, dei tavoli, delle sedie, dei frigoriferi e degli armadi: da Euro 500,00 (cinquecento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- ritardo ingiustificato nella sostituzione del personale addetto alla distribuzione, in caso di richiesta da parte del Comune: Euro 500,00 (cinquecento);
- mancato invio della documentazione prevista all'art. 23 del presente Capitolato (elenco aziende fornitrici, metodo di produzione e provenienza dei prodotti alimentari, dichiarazione prodotti non consumati, ecc.): Euro 600,00 (seicento) per ciascun documento non inviato;
- mancato rispetto del piano di autocontrollo: Euro 2.000,00 (duemila);
- omissione nella trasmissione della documentazione indicata all'art. 13 (documenti di trasporto): Euro 300,00 (trecento);
- mancata implementazione del protocollo per la cessione a titolo gratuito dei pasti non consumati dagli alunni ad un'organizzazione non lucrativa di utilità sociale, qualora alla sottoscrizione e realizzazione di tale protocollo la ditta si sia impegnata in sede di offerta e la causa sia imputabile alla ditta stessa: Euro 1.000,00 (mille);
- mancata realizzazione, per cause imputabili alla ditta, di tutte o parti delle "proposte di miglioramento del servizio" indicate in sede di offerta per l'attribuzione del punteggio previsto per gli aspetti qualitativi: da Euro 500,00 (cinquecento) ad Euro 2.000,00 (duemila);
- ritrovamento di corpi estranei nei pasti o nei cibi: da Euro 300,00 (trecento) ad € 1.500,00 (millecinquecento).

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre di applicare una penale da € 100,00 ad € 2.500,00 per ogni irregolarità riscontrata non già esplicitata nel sopra indicato elenco.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità verrà raddoppiata.

In ragione della delicatezza del servizio, il Comune ritiene equo stabilire un livello massimo di tolleranza di cinque inadempimenti complessivi nel periodo di vigenza del contratto. Dopo il quinto

inadempimento il Comune potrà richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da regolare contestazione da parte del Comune alla ditta concessionaria delle deficienze o delle carenze. A ciò il Comune provvederà per iscritto, a mezzo fax o via posta elettronica certificata. Alla contestazione delle inadempienze la ditta, fermo restando l'obbligo di rimuovere la causa della violazione o dell'inadempienza entro 7 giorni dal ricevimento della contestazione, ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito. Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, il Responsabile del Servizio provvederà ad applicare la penale dandone comunicazione alla ditta. Il Comune ha comunque facoltà, in caso di grave violazione, di sospendere immediatamente il servizio.

L'applicazione della penale è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali.

Per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta, il rimborso delle spese ed il pagamento di penalità, il Comune potrà rivalersi a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che il Comune proceda, con ogni mezzo possibile, alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate, qualora i danni provocati dalla ditta risultassero superiori.

ART. 29 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, il Comune ha diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile – indipendentemente dai casi previsti nei precedenti articoli – di promuovere nei modi e forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei casi sotto indicati:

- 1) abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- 2) sospensione dell'attività commerciale, oppure apertura di una procedura a carico della ditta aggiudicataria di fallimento, concordato preventivo, liquidazione, amministrazione controllata;
- 3) violazioni degli obblighi contrattuali (mancato rispetto del C.C.N.L. di settore, con riferimento in particolare ai minimi retributivi da corrispondere al personale impiegato per il servizio), ovvero violazione delle disposizioni in materia di sicurezza, prevenzione, assistenza e previdenza, sia per quanto espressamente previsto dal presente capitolato, che per quanto comunque previsto dalle norme vigenti in materia;
- 4) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta concessionaria, salvo ogni responsabilità civile e/o penale;
- 5) gravi violazioni e/o reiterate inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato, in particolare per quanto indicato agli artt. 13 e 16 in materia igienico-sanitaria ed all'art 25 in materia di autocontrollo;
- 6) mancato rispetto da parte dei propri collaboratori, a qualsiasi titolo impiegati, di quanto previsto dal D.P.R. 16.4.2013 n. 62 recante il *Codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30.03.2001 n. 165* e dal *Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Ponte San Nicolò*, approvato con delibera di Giunta Comunale n. 120 del 18.12.2013;
- 7) quando si renda colpevole di frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- 8) comportamento abitualmente scorretto nei confronti degli utenti;
- 9) cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti o degli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- 10) accertamento del mancato possesso o della perdita dei requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente capitolato per la partecipazione alla presente procedura o per l'esercizio delle attività dalla stessa previste o della non veridicità delle dichiarazioni rese in sede di gara;
- 11) violazione delle disposizioni contenute all'art. 3 della L. 13.08.2010 n. 136 in merito alla tracciabilità dei flussi finanziari;
- 12) in caso di inosservanza delle modifiche o degli interventi richiesti dal Comune ai sensi dell'art. 28 del presente capitolato o in caso di carenze gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in maniera pregiudizievole ai sensi del medesimo articolo;

13) applicazione di penalità superiori a cinque ai sensi dell'articolo precedente.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta concessionaria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, quantificati nella somma pari alla differenza di prezzo tra quello praticato rispettivamente dal concessionario e dalla ditta subentrante, nonché nelle spese sostenute dal Comune per l'eventuale nuovo affidamento in concessione del servizio. Esso sarà prelevato dal deposito cauzionale e dagli altri crediti dell'Impresa.

L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla Ditta stessa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

ART. 30 – SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA

Qualora si rendesse necessario per il Comune ricorrere alla sostituzione della ditta concessionaria a seguito di risoluzione del contratto per cause imputabili a quest'ultima, l'Ente si riserva la facoltà di affidare in concessione il servizio in oggetto alla ditta collocatasi al secondo posto nella graduatoria.

ART. 31 – RECESSO

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi.

Al recesso si provvederà con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione.

ART. 32 – NORME APPLICABILI E CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa espresso rinvio alle disposizioni vigenti in materia ed alle norme del Codice Civile. Per qualsiasi questione dovesse insorgere tra il Comune e la Ditta concessionaria in ordine all'esecuzione delle norme contrattuali, non risolvibile in via bonaria, il foro competente è quello di Padova.

ART. 33 – CONTRATTO ED ONERI

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto di concessione e della relativa registrazione (tassa di registro, bolli e diritti di segreteria), ivi comprese le eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 34 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi degli artt. 13, 18 e 19 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità del rapporto medesimo, sia mediante supporto cartaceo, che informatico, in modo tale da garantire la sicurezza e la riservatezza.

I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare.

Il conferimento dei dati richiesti costituisce un onere, pena l'esclusione dalla gara.

I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:

- al personale dipendente del Comune e delle Amministrazioni coinvolte nel procedimento per ragioni di servizio;
- a tutti i soggetti aventi titolo, ai sensi della Legge 241/90 e successive modifiche ed integrazioni e del D.Lgs. n. 267/2000;
- ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste dalla legge in materia di servizi.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del citato D.Lgs. 196/2003, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti del Comune.

ART. 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO.....	1
ART. 2 – INIZIO DELLA PRESTAZIONE.....	2
ART. 3 – DURATA DELLA CONCESSIONE	3
ART. 4 – AGGIORNAMENTO DEL PREZZO	3
ART. 5 – QUANTITÀ E TEMPI DELLA FORNITURA.....	3
ART. 6 – CARATTERISTICHE DEI PASTI	4
ART. 7 – ATTREZZATURE E STOVIGLIE PER LA CONSUMAZIONE DEI PASTI	6
ART. 8 – RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E GESTIONE DELLE ENTRATE	7
ART. 9 – VARIAZIONI QUANTITATIVE E QUALITATIVE.....	8
ART. 10 – CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA FORNIRE - TRACCIABILITÀ.....	9
ART. 11 – QUANTITATIVI DEGLI ALIMENTI DA FORNIRE.....	12
ART. 12 – NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.....	14
ART. 13 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE.....	15
ART. 14 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO	18
ART. 15 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	18
ART. 16 – OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO.....	19
ART. 17 – PERSONALE	19
ART. 18 – FORMAZIONE DEL PERSONALE	20
ART. 19 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	21
ART. 20 – CORRISPETTIVI.....	24
ART. 21 – POLIZZA ASSICURATIVA.....	25
ART. 22 – DEPOSITO CAUZIONALE.....	25
ART. 23 – VIGILANZA SUL SERVIZIO.....	26
ART. 24 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI E NORMATIVE	27
ART. 25 – RESPONSABILITÀ	28
ART. 26 – ADEMPIMENTI IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	28
ART. 27 – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO	28
ART. 28 – PENALITÀ	29
ART. 29 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	31
ART. 30 – SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA.....	32
ART. 31 – RECESSO	32
ART. 32 – NORME APPLICABILI E CONTROVERSIE GIUDIZIARIE	32
ART. 33 – CONTRATTO ED ONERI	32
ART. 34 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	32