

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO RELATIVO ALL'AFFIDAMENTO IN
CONCESSIONE DEL SERVIZIO MENSA PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI GRANZE, SANT'ELENA,
SOLESINO E STANGHELLA PER IL PERIODO 01.01.2014 – 31.07.2018**

Art. 1: Oggetto e durata della concessione

Costituisce oggetto del presente capitolato l'affidamento in concessione del servizio mensa per le scuole dei Comuni di Granze, Sant'Elena, Solesino e Stanghella per il periodo 01.01.2014 - 31.07.2018.

Il servizio comprende:

- A. fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione, somministrazione e servizi accessori per il consumo dei pasti presso le scuole dei Comuni di Granze, Sant'Elena, Solesino e Stanghella. I servizi richiesti, la loro quantità e le sedi nelle quali dovranno essere prestati sono analiticamente descritti più oltre. Si precisa sin d'ora che durante il periodo di svolgimento dell'appalto potranno verificarsi variazioni anche notevoli per soppressione o istituzione del servizio nei plessi scolastici. Il quantitativo dei pasti sottoelencato ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione di inizio di ciascun anno scolastico, all'istituzione od alla soppressione di plessi scolastici, all'effettiva presenza degli utenti o per qualsiasi altra causa, senza con ciò modificare i termini dell'offerta. Il numero dei rientri indicati nelle tabelle sottoriportate potrà subire alcune variazioni durante il periodo di durata dell'appalto. Nessuna pretesa potrà avanzare la ditta appaltatrice per eventuali variazioni quantitative.
- B. gestione amministrativa del servizio mediante sistema informatico, comprendente tutte le fasi della gestione stessa, dall'iscrizione degli alunni al servizio (su moduli raccolti dai Comuni) fino alla riscossione degli importi dovuti dagli utenti, sulla base delle tariffe comunicate dalle Amministrazioni comunali, alla rendicontazione e fatturazione del costo a carico dei Comuni.

Il servizio oggetto della presente concessione deve essere reso nel rispetto delle finalità della ristorazione scolastica, che le Amministrazioni Comunali di Granze, Sant'Elena, Solesino e Stanghella hanno fatto proprie:

- contribuire alla piena realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori in età scolare;
- valorizzare il consumo del pasto a scuola come momento educativo e di socializzazione, in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- adottare alimenti, menù, tabelle dietetiche nutrizionalmente corretti ed equilibrati, considerando la corretta alimentazione uno dei principali strumenti per la prevenzione delle malattie e per il mantenimento dello stato di salute;
- contribuire all'educazione alimentare, incentivando, anche sulla base di specifici progetti, il consumo consapevole, la conoscenza delle tradizioni locali, l'abitudine alla varietà e ricchezza dei gusti.

La gestione del servizio dovrà uniformarsi agli indirizzi indicati dalle *Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica* della Regione Veneto, edizione 2012.

Il servizio si articola nei settori sotto descritti, per i quali, in sede di gara, dovrà essere offerto un prezzo unitario:

1. fornitura delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti per gli alunni e il personale insegnante della Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria, la Scuola Secondaria di Primo Grado, il Nido del Comune di Sant'Elena presso la cucina centralizzata della Scuola dell'Infanzia in Via 28 Aprile e successiva veicolazione dei pasti presso i refettori della Scuola Primaria e del Nido.
2. fornitura delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti per gli alunni e il personale insegnante della Scuola Primaria, la Scuola Secondaria di Primo Grado, il Nido e il Centro Provinciale Istruzione Professionale Edile del Comune di Stanghella, presso la cucina centralizzata della Scuola Secondaria di Primo Grado e successiva veicolazione dei pasti presso i refettori della Scuola Primaria e del Nido.
3. Approvvigionamento derrate, produzione, consegna e distribuzione di pasti veicolati per le Scuole Primarie "F. Petrarca" di Solesino e "D.C. Gnocchi" della frazione Arteselle.

Approvvigionamento derrate, produzione, consegna e distribuzione di pasti veicolati per la Scuola Primaria "B. Croce" di Granze.

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento, pertanto i pasti veicolati per le scuole di Solesino, e Granze dovranno pervenire dalle cucine di Stanghella e Sant'Elena, nel rispetto dei limiti giornalieri di produzione di ogni cucina,

o in second'ordine da centro di cottura ubicato in una località tale da consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura, il quale dovrà essere di proprietà della ditta concessionaria o detenuto in locazione con regolare contratto di durata pari o superiore ad anni sei.

I menù saranno approvati ai sensi di quanto stabilito dal presente capitolato sulla base di quanto previsto dalle tabelle dietetiche di cui alle citate linee guida regionali. La grammatura dei cibi si intende riferita al crudo al netto dallo scarto.

Il servizio sarà svolto nei giorni in cui l'orario scolastico dei vari plessi preveda il rientro pomeridiano. Qualora la capienza dei refettori non consentisse il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni, la ditta provvederà alla somministrazione in due turni senza costi aggiuntivi.

Art. 2 – Composizione del pasto, consistenza, importo, articolazione dell'appalto.

Composizione del pasto tipo per Scuole Primarie (Granze, Sant'Elena, Solesino e Stanghella), **Scuole Secondarie** (Sant'Elena e Stanghella), **Centro Provinciale Istruzione Professionale Edile** (Stanghella)

(Riferimento Tabella Dietetica): Grammature o unità indicative per porzione, secondo le vigenti norme regionali;

- 1° piatto
- 2° piatto
- Contorno
- Pane
- Yogurt o dessert o dolce o frutta
- Bevanda (acqua potabile in caraffa)
- Coperto, piatti, posate, bicchieri, tutto a perdere
- Condimenti

Composizione del pasto tipo per Scuola Infanzia (Sant'Elena)

(Riferimento Tabella Dietetica): Grammature o unità indicative per porzione secondo le vigenti norme regionali:

- Merenda per lo spuntino del mattino e pomeridiano costituita da Yogurt bianco o alla frutta o ai cereali, in alternativa biscotti con bevanda, in alternativa fette biscottate con marmellata o cioccolata da spalmare e bevanda
- 1° piatto
- 2° piatto
- Contorno
- Pane
- Yogurt o dessert o dolce o frutta
- Bevanda (acqua potabile in caraffa)
- Condimenti

Composizione del pasto tipo per Nido (Sant'Elena e Stanghella)

- Merenda per spuntino del mattino: yogurt o fette biscottate o crackers;
- 1° piatto;
- 2° piatto;
- contorno;
- pane;
- yogurt o frutta;
- bevande (acqua minerale naturale)

E' prevista la fornitura rispettivamente del seguente numero di pasti

Plessi da servire nel Comune di Granze

1) Scuola Primaria "Benedetto Croce"

Ubicazione: via della Libertà, n. 13 – 35040 Granze PD
Numero di pasti previsto/settimana: 100
Numero di giorni settimanali: 2 (di norma: martedì e giovedì. La classe prima dell'anno scolastico 2013/2014 rientrerà due volte a settimana; le altre classi fanno un solo rientro, il martedì o il giovedì)
Tipologia del servizio richiesto: multiporzione
Fasi che si intendono appaltare: Produzione, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione e scodellamento.
Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio.
Tipo di stoviglie: Materiale a perdere

TOTALE dei pasti annui presunti: n. 3400

Plessi da servire nel COMUNE di Sant'Elena

1) Scuola primaria Petrarca Francesco

Ubicazione: Via Alcide De Gasperi, – 35040 SANT'ELENA
Numero di pasti previsto/settimana: 210 **Numero pasti annui 7560**
Numero di giorni settimanali: 5 (di norma da Lunedì al venerdì c/o refettorio scuola elementare)
Tipologia del servizio richiesto: Multiporzione
Fasi che si intendono appaltare: Fornitura derrate, preparazione e produzione presso il centro di cottura sito presso la scuola materna, trasporto, consegna, e distribuzione con scodellamento. Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio.
Tipo di stoviglie: Materiale a perdere

2) Scuola Secondaria Pegoraro Domenico

Ubicazione: Via Alcide De Gasperi, – 35040 SANT'ELENA
Numero di pasti previsto/settimana: 70 **Numero pasti annui 2520**
Numero di giorni settimanali: 2 (di norma Martedì e Giovedì c/o refettorio scuola elementare)
Tipologia del servizio richiesto: Multiporzione
Fasi che si intendono appaltare: Fornitura derrate, preparazione e produzione presso il centro di cottura sito presso la scuola materna, trasporto, consegna, e distribuzione con scodellamento. Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio.
Tipo di stoviglie : Materiale a perdere

3) SCUOLA DELL' INFANZIA

Ubicazione: Via 28 Aprile, – 35040 SANT'ELENA
Numero di pasti previsto/settimana: 250 **Numero pasti annui 9500**
Numero di giorni settimanali: 5 (dal lunedì al venerdì c/o refettorio scuola materna)
Tipologia del servizio richiesto: Multiporzione
Fasi che si intendono appaltare: Fornitura derrate, preparazione presso il centro di cottura in loco, distribuzione, pulizia e riordino del centro cottura ubicato presso la scuola stessa, con fornitura del materiale per la pulizia e per

lavastoviglie a carico della ditta aggiudicataria, ivi compresa la manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, degli arredi ed eventuali loro integrazioni e/o sostituzioni che si rendessero necessarie nel corso dell'appalto per la regolare esecuzione del servizio. Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio.

Tipo di stoviglie:

Stoviglie in porcellana bianca, posateria in acciaio inox, bicchieri in vetro infrangibile.

4) ASILO NIDO "Monumento ai Caduti in Guerra"

Ubicazione:Nido

Via Roma, – 35040 SANT'ELENA

Numero di pasti previsto/settimana:

50 **Numero pasti annui** **2250**

Numero di giorni settimanali:

5 (dal lunedì al venerdì c/o refettorio del nido)

Tipologia del servizio richiesto:

Multiporzione

Fasi che si intendono appaltare:

Fornitura derrate, preparazione e produzione presso il centro di cottura sito presso la scuola materna, trasporto e consegna, distribuzione con scodellamento. Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio.

Tipo di stoviglie:

Materiale a perdere.

TOTALE dei pasti annui presunti: N. 21.830

Plessi da servire Comune di Solesino

1) Scuola Primaria "Francesco Petrarca"

Ubicazione:

Viale Papa Giovanni XXIII, 106

Numero di pasti previsto/settimana:

35 **Numero pasti annui** **1190**

Numero di giorni settimanali:

2 (Mart. Giov.)

Tipologia del servizio richiesto:

Multiporzione

Fasi che si intendono appaltare:

Produzione, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione e scodellamento.

Tipo di stoviglie:

Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio.

Materiale a perdere

2) 1) Scuola Primaria "Don Carlo Gnocchi"

Ubicazione:

Via Borsellino, 103 - Arteselle

Numero di pasti previsto/settimana:

95 **Numero pasti annui** **3.230**

Numero di giorni settimanali:

3 (Lun. Mart. Giov.)

Tipologia del servizio richiesto:

Multiporzione

Fasi che si intendono appaltare:

Produzione, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione e scodellamento.

Tipo di stoviglie:

Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio.

Materiale a perdere

TOTALE dei pasti annui presunti: n. 4.420

Plessi da servire nel Comune di Stanghella

1) Scuola Primaria "G. Galilei"

Ubicazione:	Scuola Primaria "G. Galilei" - Via Marchesi 29 - Stanghella		
Numero di pasti previsto/settimana:	424	Numero pasti annui	14842
Numero di giorni settimanali:	5 (dal lunedì al venerdì)		
Tipologia del servizio richiesto:	Multiporzione		
Fasi che si intendono appaltare:	Fornitura derrate, preparazione presso il centro di cottura annesso alla locale scuola Secondaria di Primo Grado. Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio presso la scuola primaria. Trasporto, consegna, distribuzione e scodellamento dei pasti, pulizia e riordino del centro cottura, con fornitura del materiale per la pulizia e per lavastoviglie a carico della ditta aggiudicataria, ivi compresa la manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, degli arredi ed eventuali loro integrazioni e/o sostituzioni che si rendessero necessarie nel corso dell'appalto per la regolare esecuzione del servizio.		
Tipo di stoviglie:	Materiale a perdere		

2) Scuola Secondaria di Primo Grado "M. Buonarroti"

Ubicazione:	Scuola Secondaria di Primo Grado "M. Buonarroti" - Via C. Marchesi 27 - Stanghella		
Numero di pasti previsto/settimana:	113	Numero pasti annui	3959
Numero di giorni settimanali:	2		
Tipologia del servizio richiesto:	Multiporzione		
Fasi che si intendono appaltare:	Fornitura derrate, preparazione presso il centro di cottura annesso alla locale scuola Secondaria di Primo Grado. Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio, distribuzione e scodellamento dei pasti, pulizia e riordino del centro cottura e del refettorio, con fornitura del materiale per la pulizia e per lavastoviglie a carico della ditta aggiudicataria, ivi compresa la manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, degli arredi ed eventuali loro integrazioni e/o sostituzioni che si rendessero necessarie nel corso dell'appalto per la regolare esecuzione del servizio.		
Tipo di stoviglie:	Materiale a perdere		

3) Centro Provinciale Istruzione Professionale Edile

Ubicazione:	Via C. Marchesi		
Numero di pasti previsto/settimana:	29	Numero pasti annui	1500
Numero di giorni settimanali:	4		
Tipologia del servizio richiesto:	Multiporzione		
Fasi che si intendono appaltare:	Fornitura derrate, preparazione presso il centro di cottura annesso alla locale scuola Secondaria di Primo Grado. Approntamento e disbrigo dei tavoli del refettorio, distribuzione e scodellamento dei pasti, pulizia e riordino del centro cottura e del refettorio, con fornitura del materiale per la pulizia e per lavastoviglie a carico della ditta aggiudicataria, ivi compresa la manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, degli arredi ed eventuali loro integrazioni e/o sostituzioni che si rendessero necessarie nel corso dell'appalto per la regolare esecuzione del servizio.		

Tipo di stoviglie: Materiale a perdere

4) Asilo Nido

Ubicazione:Nido	Via Mazzini - Stanghella		
Numero di pasti previsto/settimana:	45	Numero pasti annui	1900
Numero di giorni settimanali:	5		
Tipologia del servizio richiesto:	Multiporzione		
Fasi che si intendono appaltare:	Fornitura derrate, preparazione presso il centro di cottura annesso alla locale scuola Secondaria di Primo Grado. Veicolazione dei pasti presso la sede del Nido.		
Tipo di stoviglie:	Materiale a perdere		

TOTALE dei pasti annui presunti: N. 22.201

PRODUZIONE PASTI PER ESIGENZE DIVERSE DALLA DIDATTICA

Durante tutto il corso dell'anno solare, dal lunedì al venerdì, ciascun Comune potrà chiedere la fornitura di pasti da consegnarsi presso le rispettive residenze municipali per soddisfare specifiche esigenze della propria collettività.

Per la tipologia del pasto si fa riferimento alle indicazioni fornite per la scuola secondaria

Il numero dei pasti presunto per esigenze diverse dalla didattica è: **2.680.**

I quantitativi dei pasti ed i plessi da servire sopra indicati hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno per l'Amministrazione Comunale. In particolare si segnala che il numero dei pasti e dei plessi da servire dipende dall'organizzazione degli orari scolastici che saranno definite sulla base delle decisioni delle istituzioni scolastiche e dalla normativa del settore.

Nel corso dell'intero periodo contrattuale la ditta concessionaria si impegna sin da ora a espletare gli obblighi oggetto dell'appalto anche in altri o nuovi servizi che l'ente dovesse avviare, alle stesse condizioni economiche e contrattuali (ad es. centri estivi), nei limiti del 20% dell'importo contratto.

Il numero dei pasti effettivamente serviti e quindi fatturabili e pagabili dagli utenti e dai Comuni secondo la rispettiva ripartizione degli oneri, sarà quantificato sulla base delle prenotazioni e delle ordinazioni così come risultanti dal sistema informatico che sarà adottato.

Art. 3 - Corrispettivi.

La riscossione delle tariffe dovute dagli utenti è a carico del concessionario e costituisce parte del suo corrispettivo. I Comuni determineranno le tariffe con proprio provvedimento e verseranno al concessionario la differenza fra i prezzi definiti in sede di gara (e successivi aggiornamenti ISTAT) e le tariffe stesse al netto di IVA, su presentazione della fattura che dovrà esporre il costo unitario del pasto (come da offerta) da cui andrà detratta la quota a carico dell'utente al netto dell'IVA.

Sarà corrisposto l'intero prezzo unitario di aggiudicazione per:

- i pasti per il personale che ha diritto ad usufruirne gratuitamente;
- i pasti per gli utenti cui è attribuita l'esenzione dal pagamento o riduzione dello stesso dalle Amministrazioni comunali.

Il corrispettivo spettante all'impresa appaltatrice sarà perciò determinato nel suo complesso dal prodotto fra i prezzi unitari contrattuali ed il numero dei pasti effettivamente ordinati e serviti.

Il pagamento della parte a carico dei bilanci comunali sarà effettuato su presentazione di regolari fatture, con cadenza mensile, distinte secondo i plessi e le differenti tariffe pagate dagli utenti di ogni singolo comune. I pagamenti saranno effettuati entro 30gg. dalla presentazione delle fatture al protocollo, previa acquisizione del DURC^[RP1].

Con i corrispettivi sopra indicati si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto, ivi comprese

le eventuali migliorie offerte in sede di gara, nonché qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente i servizi di che tratta. I prezzi sono fissi ed invariabili per tutta la durata dell'appalto, fatto salva la revisione annuale (a decorrere dal secondo anno contrattuale) sulla base dell'indice ISTAT di aumento del costo della vita operai e impiegati (FOI). Il mese di decorrenza sarà quello di settembre.

Art. 4 - Locali ed attrezzature.

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali gli Enti mettono a disposizione del Gestore i locali da adibire allo scopo, sotto elencati, nello stato in cui si trovano, compresi i relativi servizi igienici, spogliatoi, magazzini ecc., così come risultanti dalle planimetrie allegate:

Comune di Sant'Elena:

- Cucina e refettorio della Scuola dell'Infanzia
- Refettorio della Scuola Primaria e Secondaria
-

Comune di Stanghella:

- Cucina e refettorio della Scuola Secondaria di Primo Grado
- Refettorio della Scuola Primaria

Comune di Solesino:

- Refettorio della Scuola Primaria "F. Petrarca" di Solesino
- Refettorio della Scuola Primaria "D.C. Gnocchi" di Arteselle

Comune di Granze

- Refettorio della Scuola Primaria

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto in contraddittorio un verbale di consegna dei locali. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali e conterrà l'elencazione di tutte le attrezzature e materiali d'uso ivi presenti, che dovranno essere restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui si trovano al momento della consegna, salvo il normale deterioramento d'uso.

L'impresa concessionaria dovrà a propria cura e a proprie spese, acquisire nuova registrazione presso il SIAN dell'ASL 17 di ogni struttura di produzione e consumo dei pasti, con conseguente adeguamento alle prescrizioni che saranno impartite. Eventuali lavori di adeguamento dovranno essere preventivamente concordati con l'ente proprietario. A tal fine al momento dell'offerta, le ditte concorrenti dovranno avere preso visione delle strutture e dichiarare che il prezzo offerto tiene conto degli eventuali interventi di adeguamento.

E' a carico dell'Amministrazione comunale la manutenzione straordinaria degli immobili fatto salvo il diritto di rivalersi per fatti dovuti ad incuria o uso non corretto da parte del personale del concessionario; la manutenzione ordinaria degli stessi è a carico del concessionario. Resteranno a carico del concessionario tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza ovvero di uso improprio da parte del proprio personale.

In tale caso, se la Ditta dovesse risultare inadempiente, l'Amministrazione provvederà alle opere di intervento resesi indispensabili ma addebiterà le spese sulle competenze da liquidare al concessionario. La manutenzione straordinaria degli impianti tecnologici relativi al riscaldamento, impianto idrico, impianti elettrici, antincendio e aspiratori sono a carico dei Comuni proprietari degli immobili, mentre l'Impresa concessionaria dovrà assicurare quella ordinaria.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi ed in genere dei beni mobili in uso al concessionario per l'espletamento del servizio è a carico del Concessionario. Se necessario egli dovrà, sentita preventivamente l'Amministrazione comunale, ai fini dell'efficienza funzionale, integrare o sostituire, a sue spese, le attrezzature e/o suppellettili (certificate conformi alla normativa CEE) con altre che resteranno di proprietà del Comune. Per quanto riguarda le attrezzature della cucina (forno, fuochi, affettatrice, frigoriferi, lavastoviglie, ecc.) il concessionario dovrà provvedere alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio da effettuarsi con ricambi originali, o in caso di necessità la loro integrale sostituzione.

Per ogni attrezzatura dovrà comunque essere assicurato, con la frequenza prevista dal D. Lgs. n. 81/2008, un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura della ditta concessionaria; la stessa si impegna a presentare la scheda degli interventi manutentivi effettuati nel periodo considerato su ogni attrezzatura con periodicità almeno annuale.

Le attrezzature che il Concessionario ritenesse necessario mettere a disposizione resteranno di proprietà della stessa senza che null'altro sia dovuto da parte del Comune.

Ogni nuova attrezzatura è comunque subordinata al preventivo esame ed assenso dell'Amministrazione comunale. Inoltre a cura e carico del Concessionario, nel caso di acquisto di nuove attrezzature o modelli diversi rispetto a quelli inizialmente installati, dovrà essere effettuato un apposito corso al personale di cucina. Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura, per qualunque motivo, l'Impresa dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino. L'Amministrazione si riserva di far eseguire dai propri competenti uffici visite periodiche ai locali, impianti ed attrezzature per verificarne lo stato di manutenzione. Qualora da parte il Concessionario venisse verificata la necessità di interventi manutentivi straordinari alla struttura, questi dovranno essere immediatamente segnalati all'Ufficio Tecnico comunale.

Qualora il Comune dovesse eseguire lavori di adeguamento che rendano inutilizzabile la cucina centralizzata - o comunque questa non fosse per qualsiasi motivo utilizzabile - l'impresa concessionaria si impegna ad erogare il servizio con le medesime caratteristiche indicate nel presente capitolato utilizzando altro idoneo e certificato centro di cottura.

Il Concessionario sarà completamente responsabile del rispetto delle norme antinfortunistiche relativamente a tutti gli attrezzi, attrezzature, elettrodomestici e beni utilizzati ai fini dell'espletamento del servizio (con obbligo di sostituzione nel caso in cui non risultassero idonei alla suddetta normativa) e del corretto uso degli stessi da parte del proprio personale.

La fornitura dei prodotti occorrenti per la pulizia è a carico del Concessionario il quale avrà responsabilità dell'uso dei prodotti che devono essere assolutamente privi di tossicità. In caso di accertata presenza di prodotti tossici verranno escluse dal consumo le vivande preparate ed addebitati al concessionario gli importi relativi, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggior danno subito.

Art. 5 - Modalità di espletamento del servizio.

a) Acquisto derrate. L'acquisto delle derrate dovrà essere fatto in modo tale da sfruttare al meglio tutte le flessibilità ed opportunità del mercato minimizzando i tempi di stoccaggio che non dovranno mai superare la capacità di stoccaggio dei vari depositi.

Il personale addetto dovrà essere adeguatamente addestrato e responsabilizzato ad effettuare su tutte le derrate in ingresso accertamenti quanti-qualitativi sulla rispondenza delle stesse a quanto ordinato e agli standard qualitativi previsti dal capitolato speciale d'appalto.

La rotazione stock dovrà prevedere tempi complessivi di rotazione inferiori mediamente ai quindici giorni con rotazioni giornaliere o bisettimanali per i generi ad alta deperibilità. In modo particolare dovranno essere consegnati:

- QUOTIDIANAMENTE: pane, latte fresco;
- SETTIMANALMENTE: salumi, pasta fresca, stracchino o formaggi freschi, bevande, surgelati, ecc.;
- BISETTIMANALMENTE: frutta, verdura, carne, avicoli, pesce fresco, formaggi, yogurt ecc.;
- MENSILMENTE: scatolame, pasta, riso, farina, legumi, detersivi ecc.

E' vietato congelare sia i prodotti freschi sia quelli già cotti. Le temperature delle celle e dei frigoriferi vanno sempre accuratamente controllate e registrate. Ogni possibile anomalia deve essere tempestivamente comunicata alla Direzione dell'Amministrazione. I detersivi devono essere immagazzinati nell'apposito spazio in modo che non possano essere scambiati o confusi con le derrate stesse.

Si ricorda, che all'atto del ricevimento della merce, la ditta aggiudicataria dell'appalto sarà considerata diretta responsabile della corretta conservazione della stessa.

L'impresa dovrà procedere all'acquisto delle derrate alimentari occorrenti scegliendo a propria discrezione i fornitori delle merci. L'Amministrazione procederà, con proprio personale, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

Nell'eventualità di rifiuto da parte dell'Amministrazione della merce acquistata, l'Impresa concessionaria dovrà provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate e alla loro sostituzione. La

buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico dell'impresa concessionaria alla quale sarà imputato ogni caso di alterazione.

In ogni caso, qualora le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, si dà legittimare la svalutazione, l'Amministrazione Appaltante ne darà nota scritta all'impresa appaltatrice che effettuerà, mediante trattenuta sugli importi fatturati relativi, una detrazione pari al minor valore che si sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi, fatto salvo il diritto di rivalsa per il maggior danno subito.

b) Preparazione e cottura. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'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.

La ditta concessionaria deve uniformarsi al D.Lgs.155/1997 e al Regolamento CE 852/2004 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e punti Critici di Controllo).

Nell'approntamento del servizio, la ditta concessionaria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso,
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- montanara, nettatura, porzionatura, legatura e spaziatatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4 °C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a + 5-10 °C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata) ;
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budino arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per posticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dall'a cottura, raggiungimento di +10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a + 4°C in contenitori coperti).

Le ordinazioni dei pasti da fornire verranno comunicate alla Ditta concessionaria, secondo le modalità indicate nell'offerta tecnica. I pasti dovranno essere confezionati con modalità e tempi tali da assicurare che all'atto della consegna i cibi cotti non abbiano, al cuore, temperatura inferiore a 65°.

E' ammesso l'uso, limitato ad alcune verdure e al pesce, di derrate congelate o surgelate, uso che deve essere specificatamente evidenziato nell'offerta. Per quanto attiene la preparazione dei pasti in particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- La frutta consegnata lavata e a temperatura ambiente;
- Le razioni di pesce o carne somministrate possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc);
- Evitare la eccessiva cottura di minestre, minestrone, verdura, pasta ecc..;
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, l'eccessiva quantità di acqua utilizzata in cottura, eccessivi tempi di cottura ricorrendo in preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- La soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

Il cibo non consumato dagli utenti esterni non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. 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, alfatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento. Il Comune avrà la facoltà di eseguire accertamenti sanitari anche tramite l'Azienda Sanitaria territoriale in qualsiasi momento sui prodotti impiegati per la disinfestazione e la sanificazione degli ambienti e di emanare in proposito delle prescrizioni a cui il Concessionario dovrà attenersi.

c) Trasporto dei pasti veicolati. I pasti preparati in legume caldo, debbono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzionali che garantiscono il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80: la ditta concessionaria specifichi dettagliatamente nell'offerta il/i modello/i di contenitori utilizzati e comunque le modalità di confezionamento utilizzate per i pasti in multiporzione, per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi freddi, per il pane, la frutta, il gelato e quant'altro da trasportare ai terminali periferici. Per le consegne, la ditta appaltatrice deve dotarsi di appositi furgoni (muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 D.P.R. 327/80) adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C, ed in numero sufficiente a consentire le consegne tassativamente nell'arco di 60 minuti a decorrere dal momento di partenza dei furgoni e comunque non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione. Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti preparati e dei generi alimentari debbono essere autorizzati dall'Autorità sanitaria locale ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/1980. La ditta concessionaria deve organizzare il trasporto garantendo che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali non superiori i 60 minuti. La consegna dei pasti va effettuata negli orari stabiliti in accordo con le autorità scolastiche. La ditta concessionaria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Nell'approntamento del servizio la ditta deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- i cibi sia caldi che freddi siano veicolati esclusivamente in bacinelle "gastronorm" in acciaio inox a chiusura ermetica;
- mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65°C durante il trasporto e sino all'ultimazione della distribuzione;
- mantenere, per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore a + 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva; condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire; condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì, ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi, o acqua di cottura della pasta con cui ammorbidire la pasta;

- inviare il formaggio grana grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti; inviare ai terminali periferici la giusta quantità di olio extra vergine di oliva, aceto di buona qualità e sale fino con cui condire gli ortaggi: in ogni terminale vi devono essere utensili per la misurazione della qualità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero delle porzioni da servire.

d) Distribuzione, somministrazione dei pasti e pulizie. Il personale della ditta concessionaria deve provvedere presso ogni plesso scolastico all'approntamento dei refettori e pulizia dei relativi armadi, alla distribuzione dei pasti, al riordino dei tavoli e delle sedie, alla raccolta differenziata dei rifiuti, alla pulizia almeno settimanale dei contenitori dei rifiuti, alla pulizia di stoviglie, contenitori, utensili da effettuarsi presso la cucina locale o la cucina centrale,. La ditta curerà a proprie spese eventuali obblighi di legge.

La pulizia del locale mensa ivi compresi l'igienizzazione di tavoli e sedie resta a carico del personale A.T.A. di ogni singola scuola[RP2].

La distribuzione dei pasti per lattanti e divezzi nell'asilo nido deve essere effettuata con le modalità specificamente indicate alla successiva lettera f); quella per i bambini delle scuole dell'infanzia con servizio al tavolo; quella per gli alunni degli altri ordini di scuola avverrà con sistema di distribuzione selfservice, oppure al tavolo secondo le disposizioni che saranno date per ciascun plesso.

Le norme da seguire durante il servizio sono:

- distribuire i pasti facendo uso di carrelli termici, dispensa-vivande riscaldati elettricamente a bagnomaria, ove non esiste la cucina. Il modello da adottare dovrà essere preventivamente approvato dall'Amministrazione Comunale; la dotazione di tale materiale sarà a carico della ditta appaltatrice;
- approntare i refettori in modalità differenziata a seconda del servizio: per il servizio al tavolo: allestire i tavoli con caraffe, tovaglietta a perdere individuale o per l'intero tavolo in carta non colorata, tovagliolo a perdere in carta, posate e bicchieri; per il servizio self-service: predisposizione dei vassoi, tovagliette a perdere individuale tovagliolo a perdere in carta, posate e bicchieri.
- per i plessi ove non sono presenti stoviglie a rendere: fornitura di bicchiere a perdere, piatti in melamina, posate in polycarbonato di tipo pesante, non soggette a spezzatura ed idonee al taglio della carne. La tipologia dovrà essere approvata dall'Amministrazione Comunale.
- utilizzare contenitori di pane, frutta e formaggio in materiale perfettamente lavabile e sanificabile.
- nelle scuole dove i pasti saranno serviti su piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate in metallo, non a perdere l'impresa concessionaria dovrà provvedere con il proprio personale anche al lavaggio e stoccaggio delle stoviglie. La manutenzione, le riparazioni, le sostituzioni, i detergenti e degli altri materiali necessari al funzionamento della lavastoviglie saranno a carico della ditta concessionaria.
- L'Amministrazione si riserva di adottare tale metodologia anche in altri plessi. In questo caso l'impresa concessionaria dovrà, su semplice richiesta del Comune, assumere i medesimi oneri senza aumento di spesa..

e) Pane, frutta e acqua. Per quanto riguarda la distribuzione di pane e frutta, si richiede alla ditta concessionaria di farli pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto. Il consumo della frutta (che deve essere lavata prima della distribuzione dal solo personale autorizzato) da parte degli alunni, a merenda, nella mattinata deve essere concordato con le direzioni didattiche interessate e l'ufficio preposto. Il pane e la frutta al pasto dovranno, di norma, essere serviti in due tipologie a scelta (pane bianco e integrale). In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione dei dietisti o del responsabile scolastico, la ditta concessionaria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti.

Nelle mense scolastiche viene consumata l'acqua della normale rete idrica. Ciascuna scuola ha in dotazione le caraffe rispettivamente necessarie[RP3]. L'impresa concessionaria dovrà provvedere al riempimento e servizio in tavola, alla pulizia giornaliera e stoccaggio delle caraffe, alla periodica sanificazione con lavastoviglie presso la cucina centralizzata. Nel caso l'acqua delle rete idrica non fosse disponibile per inquinamento o interruzione della rete, o il suo consumo non risultasse adatto ai bambini per qualsiasi causa, l'impresa concessionaria dovrà senza aumento di costo fornire acqua minerale imbottigliata in ragione di 300 cc per ogni bambino in media al giorno.

f) Pasti per l'asilo nido.

La preparazione dei pasti e il lavaggio delle stoviglie per l'asilo nido dovrà essere effettuata nella cucina centralizzata del Comune con una linea di produzione separata rispetto a quelle per le altre utenze e dovrà essere elaborato e presentato uno specifico piano HACCP, contenente accorgimenti e modalità di gestione della sicurezza alimentare adeguati all'età dei bambini. I menù dovranno essere modulati secondo le fasce di età dei bambini: lattanti e divezzi. In particolare per lattanti potranno essere studiati menù, grammature e prodotti ad hoc anche in relazione con i pediatri che seguono i bambini. I menù dovranno essere articolati nei modelli a 5 pasti (con esclusione ovviamente della sera), distintamente per fasce di età (4-6 mesi, 6-9 mesi, 9-12 mesi, 12-36 mesi), conformemente alle indicazioni contenute nel paragrafo 4.5.1 delle *"Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"* emanate dalla Regione Veneto, 2012. Tutti pasti serviti per i bambini dell'asilo nido devono comprendere anche la fornitura di acqua minerale imbottigliata, in ragione di 250 cc bambino/giorno. L'impresa aggiudicataria consegnerà i pasti e ritirerà le stoviglie ed i contenitori presso la sede dell'asilo nido; la somministrazione sarà effettuata dal personale dell'asilo nido.

g) Merenda per la Scuola dell'Infanzia.

Per i bambini che non usufruiscono del servizio mensa si prevede la fornitura della sola merenda mattutina ad un prezzo unitario fisso e non rientrante nella base di gara

Art. 6. Menù e regime dietetico

I menù saranno proposti dalle ditte in sede di offerta. La loro composizione dovrà essere conforme alle indicazioni contenute nelle *Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica* emanate dalla Regione Veneto, 2012, prevedere una rotazione almeno su quattro settimane. In ogni caso ogni pasto dovrà prevedere primo piatto, secondo piatto, contorno, pane (in due tipologie), frutta/yogurt/dolce (in due tipologie), fatto salvo la proposta in alcuni casi che ci si riserva di approvare di "piatto unico". Dovranno essere presentati menù differenziati per lattanti, divezzi dell'asilo nido, scuole dell'infanzia, scuole primarie e adulti (con riguardo alle grammature) e dovranno essere differenziati in almeno 2 tipologie stagionali (estivo/primaverile e invernale). Per le scuole dell'infanzia la proposta deve contenere anche lo spuntino a metà mattina e la merenda del pomeriggio. Prima dell'inizio del servizio i menù dovranno essere approvati dal SIAN dell'ASL 17. Per l'asilo nido si fa rinvio a quanto indicato alla lettera f) del precedente articolo e al par. 4.5.1 delle Linee guida regionali sulla ristorazione scolastica.

L'Impresa concessionaria dovrà accettare nel corso dell'appalto tutte le modifiche che dovessero essere apportate ai menù su ordine del Comune, su proposta della commissione mensa di cui al successivo all'art. 12 comunque previa approvazione del SIAN competente.

I pasti devono essere cucinati, secondo il sistema della "cucina tradizionale" in legume fresco-caldo, e non è ammesso l'impiego di cibi precotti. Per la loro preparazione, i grassi devono essere impiegati moderatamente, privilegiando gli oli vegetali allo stato crudo.

Il menù giornaliero dovrà garantire un apporto energetico e macronutrienti adeguati al fabbisogno della fascia di età a cui è destinato. La grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica in nutrienti dovranno essere conformi a quanto previsto dalle linee guida sulla corretta alimentazione e dei LARN -revisione 1996- (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati di energia e Nutrienti) dell'Istituto Nazionale della Nutrizione, nonché dalle *"Linee guida della Regione Veneto in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"*.

In ogni caso i menù dovranno essere rispondenti ai seguenti requisiti:

- periodicità mensile (quattro settimane)
- articolazione su due periodi: uno estivo (settembre ottobre, aprile maggio giugno), e uno invernale (novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)
- proposta di primo piatto, secondo piatto, contorno, almeno 2 tipologie di pane o suoi sostituti, almeno 2 tipologie di frutta fresca di stagione
- uso esclusivamente di olio extravergine di oliva e sale marino iodato
- inserimento di piatti di pesce
- evitare lavorazioni potenzialmente pericolose preferendo quelle meno soggette a mutamenti organolettici tra la cottura e il consumo
- evitare metodi di cottura con troppi grassi.

Menù speciali

In occasione delle festività o di eventi speciali ci si riserva la facoltà di richiedere menù speciali, senza alcun aggravio di spesa.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente concedente e la commissione mensa.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie.

Art. 7 Diete speciali

La Ditta aggiudicataria si impegna a preparare inoltre diete speciali, documentate da certificazione sanitaria o giustificate da particolari esigenze, incluse quelle di carattere religioso, di alcuni utenti; tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La ditta si impegna a fornire menù alternativi in particolare in casi di incompatibilità di taluni alunni a particolari cibi:

- soggetti affetti da allergie/intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificazione medica, da consegnare all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune, che assumerà le necessarie direttive

Art. 8 Gestione dinamica del servizio. Variazioni qualitative e quantitative dei servizi di refezione scolastica. Servizi aggiuntivi.

La concessione dovrà essere gestita in modo dinamico, allo scopo di adattarsi a tutte quelle innovazioni legislative, tecniche, tecnologiche, merceologiche, didattiche, del gusto che si presenteranno nel corso dell'appalto.

Il concessionario dovrà altresì adattare il servizio alle modifiche dell'organizzazione scolastica che dovessero intervenire. In particolare dovrà accettare di attuare il servizio in plessi nei quali dovesse essere attivato ex novo, o accettare una sua riduzione nei casi di soppressione o limitazione dello stesso in taluni plessi.

In dipendenza da quanto sopra indicato, successive valutazioni di opportunità, nuove acquisizioni della scienza dell'alimentazione, particolari indicazioni provenienti dal SIAN dell'ULSS 17, proposte della Commissione Mensa accolte dal Comune e approvate dal SIAN o altri organi competenti, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, il dirigente responsabile del servizio potrà disporre l'adeguamento dei servizi e le modifiche delle tabelle dietetiche e dei menù, sempre previa approvazione del SIAN competente. Potranno essere introdotte sperimentazioni, anche parziali, di particolari forme di alimentazione.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità potrà essere autorizzato un menù straordinario previ contatti con l'ufficio Pubblica Istruzione.

I menù potranno subire variazioni stagionali o essere modificati in base alle esigenze delle scuole.

Le parti possono effettuare, ove ricorrano le esigenze, una ricognizione sulla necessità dei servizi.

L'impresa concessionaria dovrà garantire la fornitura dei pasti con una maggiorazione del 5% sui pasti ordinati per rispondere ad eventuali richieste di bis e a esigenze impreviste.

Art. 9 - Campionatura rappresentativa del pasto Il responsabile dell'appalto indicato dalla ditta concessionaria è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno presso il centro cottura e presso le singole cucine delle scuole dell'infanzia. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservazione a + 2/+ 4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica". Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Art. 10 - Programma e modalità di pulizia e sanificazione

Nell'esecuzione della pulizia e della sanificazione vanno rispettate le regole fondamentali qui di seguito riportate.

Oltre alla spazzatura a secco (rimozione con scope, spazzole od altri utensili dei residui di lavorazione e dello sporco dai pavimenti o dalle superfici), alla detersione con soluzioni detergenti più o meno alcaline che rimuovono il grasso (meglio se in acqua calda), occorre risciacquare ed igienizzare con soluzioni igienizzanti - disinfettanti a base di cloro o alcool. Inoltre è previsto l'uso di detergenti acidi per la rimozione del calcare dalle superfici.

Occorre comunque tenere presente che:

- le pulizie possono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai locali mensa e, sono stati riposti o nei frigoriferi o magazzini; è comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione da pavimenti od attrezzature (affettatrice, pelapatate ecc.) se queste sono lontane da altri alimenti in lavorazione e non si fa polvere;
- le apparecchiature devono essere scollegate dalla rete mediante distacco della spina dalla presa a muro;
- vanno seguite le proposte di lavoro contenute nel piano di sanificazione e rispettate le indicazioni dei prodotti chimici riportate sulle schede tecniche. Ai termine delle operazioni di pulizia è necessario lavare tutte le attrezzature utilizzate e riporle in un luogo esclusivamente utilizzato a tale scopo, o comunque isolarla, dal resto delle derrate;
- ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia (ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere) deve essere prontamente segnalata al responsabile ed all'Amministrazione Comunale.
- All'interno del locale di cucina devono essere appesi i seguenti **cartelli** e deve essere informato il personale sul contenuto degli stessi:
 - pulizia della persona;
 - indumenti;
 - divieti.

Pulizia della persona

E' indispensabile lavare accuratamente le mani con sapone disinfettante:

- prima di toccare gli alimenti;
- dopo essere stati in bagno;
- quando si passa dalla manipolazione di alimenti crudi a quelli cotti;
- dopo gli pausa pranzo;
- ogniqualvolta si sono maneggiati rifiuti, terra, sporcizia;
- dopo gli volta che ci si è soffiati il naso.

Le mani vanno asciugate con asciugamani di carta a perdere. Le unghie vanno mantenute corte, pulite e senza smalto. Vanno mantenute la pulizia e l'igiene della persona e della capigliatura.

Indumenti

- Tutti gli operatori devono indossare indumenti protettivi puliti.
- I capelli devono essere sempre raccolti in cuffie o berretti.
- Gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente nel posto di lavoro.
- Gli abiti indossati al di fuori del posto di lavoro vanno lasciati in appositi armadietti.

Divieti

Deve essere appeso all'entrata della porta della cucina il divieto di entrata ai non autorizzati.

E' vietato:

- assaggiare il cibo con le dita;
- manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con gli appositi ditali o guanti di gomma;
- indossare braccialetti, anelli, orologi da polso;
- fumare;
- starnutire o tossire sugli alimenti.

Evitare

- il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti (bisogna utilizzare guanti a perdere, cucchiari, spatole, coltelli, pinze ecc. naturalmente puliti);
- di toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso.

Sanificazione

La sanificazione consiste nelle due operazioni di detersione (eliminazione dello sporco presente sulle superfici) e di disinfezione (procedimento che tende ad eliminare o limitare drasticamente i microbi presenti nell'ambiente, sulle attrezzature e sugli utensili) da compiersi secondo le seguenti linee guida:

- la detersione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e anche durante brevi soste del lavoro e all'intervallo di pranzo; - si devono impiegare detergenti adatti allo scopo e cioè per ambienti di produzione alimentare,
- il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalle superfici (es. tavoli, ripiani ecc.), attrezzi (es. affettatrici, impastatrici, ecc.), utensili (es. posate, ecc.); le attrezzature devono essere smontate ogni giorno in ogni loro parte;
- il detergente va sciacquato;
- disinfettare con prodotto idoneo utilizzandolo scrupolosamente in concentrazione consigliata dal fornitore;
- è consentito che gli utensili e le parti smontate delle attrezzature sostino durante la notte nella soluzione disinfettante: al mattino si deve risciacquare tutto prima di riprendere il lavoro.

Per la scelta dei vari prodotti, cioè detergenti e sanificanti, si dovrà rivolgere l'attenzione ad aziende qualificate del settore che possano offrire:

- personale professionale che affianchi gli operatori con consigli concreti;
- la serie dei prodotti giusti per gli impieghi adeguati,
- la stesura di piani di pulizia personalizzati e rispondenti alle reali necessità di quel singolo plesso.

Disinfezione

La disinfezione comprende la derattizzazione, disinfestazione contro insetti volanti e deblattizzazione.

La derattizzazione si effettua mediante posizionamento di esche avvelenate a base di principi attivi anticoagulanti in appositi contenitori di sicurezza segnalati con apposita cartellonistica; le trappole posizionate vanno sistematicamente controllate. L'opera di prevenzione dell'infestazione va condotta:

- individuando le vie di accesso quali porte, fessure nel pavimento, canaline aperte all'esterno, ecc.
- controllando sistematicamente quadri elettrici, canaline dei cavi elettrici, controsoffittature, ecc.

Gli interventi devono essere più concentrati nel periodo primavera-autunno per un totale di 6 all'anno salvo interventi eccezionali.

Per la disinfestazione contro insetti volanti (mosca domestica, vespa, ecc.) occorrerà provvedere:

- all'eliminazione dei rifiuti in modo sistematico;
- al posizionamento di lampade U.V. per la cattura degli insetti volanti in prossimità delle porte d'accesso.

Gli interventi devono essere concentrati nel periodo primavera-autunno secondo l'andamento stagionale.

Se per la deblattizzazione (lotta contro la *Blatta orientalis* e la *Blattella germanica*) vengono scelti prodotti atomizzabili nell'ambiente si devono assolutamente coprire tutte le superfici e le attrezzature lavandole successivamente prima dell'uso. Anche i carrelli, i contenitori e gli automezzi per il trasporto del pasto veicolato devono essere sottoposti, oltre che alla pulizia e sanificazione giornaliera, anche a periodiche disinfestazioni. Le linee da seguire per la prevenzione sono:

- fornire tutte le finestre e le porte esterne di reti anti-insetti e mantenere i rifiuti ermeticamente ed ordinatamente stivati negli idonei contenitori, lontano dalle zone di lavorazione. non lasciare mai, durante la notte, attrattive alimentari all'interno dei locali. ispezionare gli imballaggi delle derrate, prima di introdurli nei luoghi di deposito; i prodotti alimentari, anche se non deperibili, devono essere ricoverati in luoghi idonei e mai direttamente a terra.
- mantenere sotto stretto controllo le zone umide, non ricoverare assolutamente derrate in queste aree; cementare subito tutte le rotture che si producono su soffitti, pareti e pavimenti. mantenere a disposizione una scorta di trappole per scarafaggi e topi, anche se si suppone che non stiano presenti; quando le trappole vengono posizionate, vanno sistematicamente controllate.

Piano delle pulizie. Il programma minimo di pulizie della cucina centralizzata, dovrà essere come di seguito indicato:

Interventi giornalieri (immediatamente dopo l'uso):

- Utensili e pentolame
- Taglieri
- Banchi di lavoro
- Macchinari appositi (tritacarne, affettatrice, frullatore ecc.)
- Lavaggio accurato dei carrelli
- Interventi di pulizia ordinaria giornalieri:
- Impianti di cottura (blocco cucina, forni, pentole ecc.)
- Impianti di lavaggio (lavandini- lavastoviglie- lavapentole)
- Frigoriferi
- Banchi di lavoro (superfici interne, cassette ecc.)
- Bilance
- Svuotamento e disinfezione bidoni della spazzatura
- Scopatura e lavaggio pavimentazioni dopo la preparazione dei pasti principali
- Griglie di scarico
- Piastrelle e mensole
- Servizi e spogliatoi
- Disinfezione materiale di pulizia (secchi - strofinacci - spugne - scope ecc.)

Interventi di pulizia ordinaria settimanali:

- Cella frigo con relative scaffalature
- Magazzino
- Davanzali finestre
- Ripostiglio utensili di pulizia
- Pavimenti
- Disinfezione griglie di scarico
- Banchi di lavoro
- Blocco cucina
- Lavandini
- Rivestimenti murari
- Spogliatoi

Interventi di pulizia ordinaria quindicinale:

- Sbrinatoria e disinfezione frigoriferi
- Scaffali magazzino
- Cappe
- Serramenti
- Zoccolini

Interventi di pulizia straordinaria mensile

- Plafoniere
- Veneziane
- Serramenti
- Pulizia accurata e lavaggio di tutti gli armadi, scaffalature e cappe
- Disinfezione pavimento
- Lavaggio vetri
- Pulizia accurata con specifici prodotti di tutti i piatti
- Lavaggio accurato dei carrelli
- Pulizia delle celle frigo, congelatori, scaffalature e cassette
- Disinfezione di tutta la pavimentazione dei locali cucina con pulizia delle griglie di scarico

- Lavaggio e riordino delle scaffalature
- Scopatura e lavaggio delle superfici verticali e orizzontali di tutti i magazzini e locali accessori
- Disinfestazione e derattizzazione

IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO. Il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. In particolare si richiede che gli addetti non portino anelli e bracciali, che abbiano unghie corte e pulite e prive di smalto, che non tocchino il cibo preparato con le mani. La ditta concessionaria deve mettere a disposizione degli addetti:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la panificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie. Il personale deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura; le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo devono essere rigorosamente puliti. Il personale deve utilizzare indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione e per la pulizia.

RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche. Dovranno essere applicate le modalità di smaltimento previste dalle norme e dalle direttive dei competenti organi in ordine alla raccolta differenziata. Occorre provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti vanno svuotati quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio. I coperchi non devono mai mancare; i bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno tenuti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti. E' necessario procurare dei contenitori in numero adeguato per mantenere accuratamente raccolte sia le immondizie che i rifiuti. I contenitori devono essere costruiti in materiali a lunga durata, non devono produrre cessioni né assorbire liquidi. I rifiuti devono essere ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati.

Art. 11 - Vigilanza sul servizio

La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto 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.

La ditta indicherà un responsabile dell'appalto e metterà a disposizione del Comune un numero telefonico ed un numero di telefax per le chiamate urgenti. Il Comune potrà in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio ispezionare i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento nonché i depositi delle sostanze alimentari destinati a qualsiasi titolo alla refezione scolastica allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme di legge e a quelle stabilite dal presente capitolato. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

CONTROLLO TECNICO - ISPETTIVO svolto dal SIAN dell'ASL 17, e/o da qualsivoglia personale a ciò appositamente incaricato dal Comune Capoconvenzione, in accordo e collaborazione con i competenti organi, e comprendente: l'ispezione delle attrezzature, dei locali e dei magazzini, refettori, cucine e quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù in vigore; il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la corretta metodologia di cottura e preparazione dei cibi; la buona conservazione degli alimenti; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati e comunque di tutte le norme comprese nel presente capitolato. Potranno inoltre essere fatte verifiche sulla appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto della grammatura (da verificarsi su una media di 5 porzioni) e, in generale, sul corretto funzionamento delle refezioni. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienicosanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche.

CONTROLLO IGIENICO – SANITARIO svolto dal SIAN dell'ASL n.17, relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni sanitarie, alla validazione dei menù, al controllo di qualità agli aspetti educativi e migliorativi del servizio.

CONTROLLO SUL FUNZIONAMENTO del servizio da parte della Commissione mensa presso le singole strutture, previa regolare autorizzazione delle competenti autorità scolastiche e dell'Amministrazione Comunale, con le modalità di cui al successivo articolo.

Art. 12 - Commissione mensa e comitato tecnico

L'Amministrazione Comunale eserciterà le funzioni di controllo anche avvalendosi di una Commissione mensa scolastica, la quale avrà il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, ed una maggiore efficacia nei controlli, di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio.

Art. 13 - Gestione amministrativa del servizio

La Ditta concessionaria garantirà la gestione dei seguenti servizi:

- a) gestione dei dati (con supporti informatici) relativi all'utenza del servizio così come comunicati dall'Amministrazione comunale;
- b) registrazione presenze quotidiane ed invio delle stesse al centro di cottura e al sistema informatizzato;
- c) gestione dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio come più oltre specificato;
- d) calcolo e riscossione delle tariffe mediante sistema di prepagato, come più oltre specificato;
- e) gestione dei solleciti;
- f) recupero di eventuali crediti da utenti morosi.

Restano a carico dell'Ente le seguenti procedure:

- a) gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta delle iscrizioni e comunicazione degli iscritti all'anno scolastico in formato informatico alla concessionaria del servizio;
- b) determinazione delle tariffe annuali del servizio ristorazione e delle eventuali riduzioni;
- c) eventuale calcolo fascia ISEE di appartenenza dell'utente richiedente con definizione della tariffa o dell'esenzione relativa e contestuale comunicazione del nominativo dell'utente stesso;
- d) trasmissione dell'elenco dei bambini iscritti al servizio;
- e) comunicazione elenco personale della scuola avente diritto al pasto gratuito.

Specifiche tecniche del sistema informatico

Il Comune affida alla Concessionaria l'organizzazione e l'esecuzione e il mantenimento del servizio di gestione degli iscritti, riscossione tariffe, prenotazione ed erogazione pasti, per le scuole secondo le seguenti specifiche:

a) ISCRIZIONI AL SERVIZIO RISTORAZIONE

I Comuni procedono alla raccolta delle iscrizioni e alla eventuale assegnazione della fascia ISEE o delle tariffe ridotte.

I dati relativi a nome, cognome, recapito telefonico, e-mail dell'iscritto al servizio, riduzioni o fascia ISEE corrispondente verranno forniti al Concessionario dal competente ufficio comunale tramite consegna dei moduli di iscrizione.

Le procedure di informazione e di iscrizione dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini (è preferenza dell'Ente utilizzare procedure web e servizi accessibili e/o fruibili anche tramite il sito istituzionale dell'Ente).

Le tariffe per il servizio verranno stabilite annualmente dal Comune con apposito provvedimento indipendentemente dal costo effettivo del pasto contrattualmente pattuito. Le differenze riscontrate tra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati spettanti al Concessionario delle rette degli iscritti, saranno a carico del Comune.

b) PRENOTAZIONE PASTO E RACCOLTA PRESENZE

La Concessionaria procede quotidianamente alla raccolta prenotazioni e presenze pasti nei singoli plessi mediante strumenti e apparecchiature di rilevazione elettronica automatica secondo modalità di accesso ai plessi concordate con il competente ufficio del Comune e con l'Istituto Scolastico, in modo da non recare disturbo allo svolgimento delle lezioni. La Concessionaria provvederà quindi all'inoltro dei dati rilevati elettronicamente al centro di cottura.

c) RISCOSSIONE DELLE TARIFFE

Il Concessionario organizzerà il servizio riscossione delle tariffe con un sistema prepagato, da dettagliare nell'offerta tecnica presentata in sede di gara ed oggetto di valutazione specifica, come indicato nella tabella per l'attribuzione del punteggio dei parametri di qualità. Le modalità di pagamento dovranno essere praticabili da parte dell'utenza in uno o più punti presenti in ciascuno dei territori comunali interessati

d) SOLLECITI E RISCOSSIONE COATTIVA INSOLUTI

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva per il recupero delle somme dovutegli, previo inoltro di almeno due solleciti scritti all'utenza insolvente. Il rischio derivante dal mancato introito delle quote spettanti è a totale carico della ditta concessionaria[RP4].

e) SISTEMA E PROCEDURE INFORMATICHE

Il Concessionario dovrà dotarsi di un sistema informatico che permetta la gestione dell'intero "ciclo del pasto", dal pagamento, alla prenotazione, alla fruizione, in modo da:

- fornire un servizio utile al cittadino, rendendo più semplici e veloci le procedure per il pagamento dei pasti;
- permettere un costante e continuo flusso di informazioni tra le parti coinvolte nella gestione del servizio;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti con strumenti automatizzati; ciò allo scopo di evitare sprechi o disservizi, ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai relativi dati sensibili e delicati (sanitari, religiosi, fasce di reddito, ecc.) con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e di addebito;
- dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione, anche con uno o più strumenti grafici di facile ed immediato utilizzo. Tra tali indicatori è da includersi altresì la rilevazione statistica, dato ciascun intervallo di tempo, per singolo plesso scolastico, del numero di fruitori, distinto fra adulti e bambini.
- permettere la gestione dei costi differenziati del pasto in base alle tariffe deliberate dall'Amministrazione Comunale
- non prevedere l'impiego di personale ATA e di altro personale della scuola per identificare la presenza degli alunni in mensa
- permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità.

Questi strumenti, con diversificati livelli di accesso e sicurezza, saranno utilizzati dal personale dell'Ente tramite web e con verifica della compatibilità sulle comuni piattaforme browser.

Caratteristiche del sistema.

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

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

- a. la gestione completa delle prenotazioni dei pasti e l'effettiva fruizione;
- b. la gestione completa dei pagamenti, mantenendo e facilitando comunque il pagamento in contanti, e introducendo altre forme quali R.I.D., bonifico bancario ed eventuali strumenti online;
- c. la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
- d. le comunicazioni con i genitori anche attraverso web;

Il sistema dovrà prevedere anche la gestione dei pasti per il personale della scuola autorizzato dal Comune, differenziandone le relative prenotazioni.

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

Al sistema il Comune accederà per la rilevazione di dati. Dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica e la piena tutela della privacy secondo le normative vigenti.

Il software dovrà garantire la possibilità di classificare i dati secondo diverse esigenze:

- in ordine alfabetico;
- suddivisi per scuole e classe di utenti,
- per omogeneità di tariffe relative alle fasce di reddito,
- per omogeneità di dieta,
- per genitore e per alunno utente

Il sistema dovrà permettere in modo semplice la definizione da parte dell'Amministrazione comunale di indicatori significativi del servizio; il loro costante aggiornamento in tempo reale ed il monitoraggio attraverso valori e/o grafici.

Dovranno essere indicate le referenze di altri enti utilizzatori del sistema informatizzato proposto.

Oneri di gestione.

Oltre a quanto sopra specificato, competono al Concessionario:

1. la manutenzione durante la durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software
2. l'attivazione ed il mantenimento per tutta la durata della concessione dei contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire la gestione del programma;
3. l'acquisto e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso i plessi scolastici, in modo da permettere la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione / prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione / prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
4. la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
5. la disponibilità di personale qualificato per la realizzazione di riunioni con l'utenza prima dell'avvio del servizio;
6. la formazione professionale di base per gli operatori comunali del settore competente e la predisposizione e consegna agli stessi della manualistica d'uso per il programma informatico utilizzato;
7. la segnalazione agli utenti dell'imminente esaurirsi del credito prepagato dei pasti già acquistati.

Il sistema descritto dovrà essere fornito in uso al Comune anche per consentire fin da subito l'informatizzazione di altri servizi che il Comune desiderasse per proprio conto informatizzare sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti delle apparecchiature, comprese quelle informatiche, il Concessionario è tenuto a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese.

Art. 14 – Caratteristiche merceologiche

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende in buona parte dalla qualità delle materie prime utilizzate che pertanto dovranno essere di "qualità superiore".

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da DPR n.322/82 dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite ne' ammaccate, cartoni non lacerati etc.;

- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza etc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- i prezzi d'acquisto dovranno essere in linea con i valori di mercato.

In ogni caso le caratteristiche merceologiche dovranno essere rispondenti a quanto previsto dalle linee guida regionali, che qui si intendono integralmente recepite.

Art. 15 – Altri oneri di gestione del servizio^[RP5]

Oltre a quanto prescritto in ogni parte del presente Capitolato, la ditta concessionaria si impegna a provvedere:

- a) all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione della prestazione contrattuale entro i limiti indicati nel presente Capitolato, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, di assicurazione sociale e l'assunzione a carico di tutti gli oneri relativi;
- b) al pagamento diretto delle imposte e tasse comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute per l'impianto e per l'esercizio dei servizi previsti nel presente Capitolato. Per quanto riguarda l'IVA si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia.
- c) ad effettuare gli interventi richiesti dal S.I.A.N dell'Azienda Sanitaria Locale n.17 per adeguare le cucine di produzione e confezionamento e i refettori alle norme igienico sanitarie vigenti (D.Lgs. 155/1997), la ditta concessionaria provvederà all'organizzazione generale del servizio con particolare riguardo ai soggetti obbligati;
- d) di segnalare ogni fatto anormale al competente ufficio del Comune;
- e) in caso di consegne non accettabili (per problemi di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori in quantità ai pasti ordinati, la ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, ENTRO 30 MINUTI dalla segnalazione telefonica a SOSTITUIRE OD INTEGRARE I PASTI.;
- f) alla fornitura del materiale detergente e sgrassante per le operazioni di pulizia delle attrezzature, delle stoviglie e del pentolame della cucina, del refettorio e relativi arredi;
- g) in caso di necessità fornire l'acqua minerale in quantità adeguata per tutte le scuole servite in ragione di circa 300 cc per alunno in media al giorno.
- h) a costituire presso le scuole ove esiste la cucina interna, una riserva di cibi non deperibili, allo scopo di poter affrontare situazioni particolari, comprendente: - riso - pasta - biscotti – fette biscottate.

Art. 16 - Oneri a carico dell'Amministrazione Appaltante

In relazione al presente Capitolato il Comune si impegna:

- a) alla concessione in uso dei locali, delle attrezzature, delle strutture necessarie all'espletamento del servizio, come descritti nei precedenti articoli;
- b) alla manutenzione straordinaria degli ambienti adibiti al servizio escluso gli interventi ecc.(art.15 lettera c)
- c) alle forniture di gas metano, acqua, energia elettrica, riscaldamento necessari per il funzionamento del servizio.

Art. 17 - Responsabilità ed assicurazioni

L'impresa concessionaria è direttamente responsabile, nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni evento comunque connesso al servizio di refezione (**intossicazione compresa**) reso presso le strutture comunali, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici. La ditta stessa è tenuta a stipulare apposita polizza contro i relativi rischi (responsabilità civile terzi e verso il Comune compresi i danni accidentali alle attrezzature e beni in genere avuti in consegna dall'ente appaltante) per un massimale non inferiore a €. 10.000.000,00. Copia della polizza dovrà essere prodotta all'Amministrazione

comunque prima dell'attivazione del servizio. La polizza deve avere come oggetto specifico i servizi oggetti del presente appalto ed avere durata pari alla durata della concessione.

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

Art. 18 – Cauzione definitiva

1. La cauzione definitiva dovrà essere prestata a garanzia degli obblighi contrattuali dalla ditta concessionaria, prima della stipula del contratto, nella misura del 10% dell'importo contrattuale. L'importo della cauzione provvisoria e della cauzione definitiva è ridotto del 50% nei confronti delle imprese in possesso di certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000, rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN.
2. La cauzione potrà essere presentata mediante costituzione di fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da aziende di credito o imprese di assicurazione debitamente autorizzate e dovrà essere redatta secondo quanto previsto dall'art. 113 comma 2 del D.Lgs. n. 163/2006.
3. La garanzia deve essere presentata prima della sottoscrizione del contratto e deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte del Comune quale Ente garantito.
4. Il Comune potrà avvalersi parzialmente o totalmente della cauzione definitiva per il pagamento delle penali e delle spese conseguenti a servizi od oneri a carico dell'appaltatore. La garanzia fideiussoria è progressivamente svincolata con le modalità e i tempi previsti dall'art. 113 comma 3 del D.Lgs. n. 163/2006.
5. L'eventuale incameramento della cauzione avviene con atto unilaterale del Comune, senza necessità di dichiarazione giudiziale e salvo il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità Giudiziaria ordinaria.
6. La cauzione definitiva deve essere reintegrata entro i termini assegnati e comunicati al concessionario qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata dal Comune parzialmente o totalmente.

Art. 19 – Penalità

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

Ove non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamento, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, è tenuta al pagamento di una sanzione pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 20.000,00.

In caso di recidiva la sanzione viene moltiplicata per il numero di volte che viene contestata fatta salva la facoltà dell'ente di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 22.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione alla ditta appaltatrice, applica dette sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato.

Le sanzioni previste sono le seguenti:

- penale da € 2.000,00 a € 20.000,00 nel caso di utilizzo di alimenti contaminati e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente o parassitologicamente;
- penale da € 500,00 a € 1.000,00 nel caso di fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nella tabella dietetica;
- penale da € 500,00 a € 1.000,00 per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara e comunque non idonee;
- penale di € 500,00 per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste, tenuto conto anche dell'ampliamento del 5%;
- penale di € 500,00 per mancato rispetto del piano di sanificazione previsto per i locali affidati;
- penale di € 500,00 in caso di ritardo nella consegna dei pasti o nella loro sostituzione per problemi di qualità;
- penale di € 3.000,00 in caso di mancata consegna dei pasti;

- penali da € 1.000,000 a € 10.000,00 in caso di rilevazione di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto che in distribuzione, nonché in caso di presenza di corpo estraneo;
- penale di € 1.000,00 in caso di mancata corrispondenza delle temperature indicate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto del pasto veicolato;
- penale di € 1.000,00 in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'interno del pasto sostitutivo;
- penale di € 500,00 per mancata fornitura all'Amministrazione comunale di copia di tutte le fatture inerenti agli acquisti dei latticini che si riferiscono ai pasti dell'intero anno scolastico.
- penale da € 1.000,00 a € 10.000,00 per inadempimento parziale o tardivo delle prescrizioni dell'ASL nell'adeguamento dei locali o delle procedure;
- penale da € 500,00 a € 1.000,00 per utilizzo di posate o piatti a perdere non corrispondenti a quanto richiesto dall'art. 4.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta concessionaria per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione comunale. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali sopra indicate è la contestazione scritta degli addebiti anche a mezzo fax. Il Comune si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio e di acquistare il materiale occorrente a spese della ditta concessionaria.

Ricevuta la contestazione dell'inadempimento, la ditta concessionaria ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre i successivi otto giorni. Il provvedimento che commina la penality viene trasmesso per conoscenza al SIAN competente del controllo.

Il Comune procede al recupero della penality mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta o sulla cauzione; in questo caso il concessionario dovrà reintegrarla entro il termine di gg. 15. Nel caso l'impresa concessionaria non provveda ad eliminare le carenze rilevate nei tempi assegnati, l'Amministrazione concessionaria si riserva di procedere alla risoluzione del contratto, con tutte le conseguenze previste dalla legge e dal presente capitolato.

Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che il Comune proceda con ogni possibile mezzo, alla richiesta di indennizzi di importo superiore alle somme su indicate, nel caso i danni provocati dalla ditta appaltatrice siano maggiori.

Art. 20 – Subappalto

Il subappalto è ammesso esclusivamente per le seguenti parti del contratto:

- fornitura derrate al crudo

e comunque in misura non superiore al 30% dell'importo complessivo del contratto.

L'affidamento in subappalto è sottoposto a tutte le condizioni di cui all'art. 118, comma 2, del D.lgs. 163/2006.

In particolare, il concorrente all'atto dell'offerta deve:

1. indicare il servizio che intende subappaltare;
2. impegnarsi, quale eventuale aggiudicatario, a depositare presso il Comune il contratto di subappalto, almeno venti giorni prima dell'inizio dei relativi servizi;
3. trasmettere al momento del deposito del contratto di subappalto presso il Comune, la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.lgs. 163/2006;
4. trasmettere al Comune copia delle fatture debitamente quietanzate relative ai pagamenti dell'aggiudicatario medesimo corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento ricevuto.

Art. 21 - Controversie giudiziarie

Il foro competente per ogni controversia non risolvibile in via amichevole è quello di Padova.

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa rinvio alla parte 4^a del D.Lgs. 163/2006.

Art. 22 - Clausola risolutiva espressa

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali e ai casi previsti dagli artt. da 135 a 140 del D. Lgs 163/2006, costituiscono motivo per la risoluzione unilaterale del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, e le seguenti fattispecie:

- abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- mancata osservanza delle norme sul subappalto;
- ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- accertata tossinfezione alimentare, determinata da condotta colposa o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale
- ripetute violazioni sanzionate ai sensi dell'art. 21;
- mancata eliminazione delle carenze del servizio segnalate dall'ente appaltante;
- mancato ottenimento della registrazione dei luoghi di produzione e consumo dei pasti;
- mancata esecuzione degli eventuali lavori e forniture per l'adeguamento delle cucine e dei refettori comunali alle prescrizioni del SIAN.

In questi i casi il deposito cauzionale è incamerato dall'Amministrazione e la ditta dovrà risarcire ogni danno, anche di entità superiore.

In caso di fallimento del concessionario o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, l'ente appaltante potrà interpellare le ditte collocate utilmente nella graduatoria di aggiudicazione, applicando l'art. 140 del D. Lgs 163/2006.

Art.23 - Disposizione per il termine finale dell'appalto

La ditta concessionaria alla fine della concessione dovrà restituire i locali, gli impianti e le attrezzature perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso. In caso di ammanco di materiali ed attrezzature o di danneggiamento dei locali, il prezzo di ciascuno di questi ed il danno ai locali sarà determinato in via amichevole al momento della restituzione, ai sensi dell'art. 240 del D.Lgs. 163/2006. In caso di mancato accordo la valutazione sarà deferita ad arbitri, secondo le procedure di cui all'art. 241 del D.Lgs 163/2006. Dell'esistenza e dello stato dei materiali è data all'Amministrazione la più ampia facoltà di prova con qualsiasi mezzo.

Art. 24 - Riservatezza dei dati trattati

Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa l'impresa concessionaria responsabile del trattamento dei dati che acquisirà, in ragione dello svolgimento del servizio. La designazione è operativa a far data dalla firma del contratto. L'Impresa Concessionaria è tenuta all'osservanza del D.Lgs. 196/03 e ad indicare con apposita comunicazione un eventuale diverso responsabile del trattamento dei dati.

All'Impresa Concessionaria vengono in particolare impartite le seguenti istruzioni:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare);
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) né diffondere dati in suo possesso, né conservarli alla scadenza del contratto di appalto; in quest'ultimo caso dovrà restituirli all'Istituzione entro il termine perentorio di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;
- dovrà designare i propri incaricati al trattamento dei dati riferendone i nominativi al Responsabile del trattamento dati dell'istituzione.

Si precisa che, ai sensi del D.Lgs.196/2003 oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'Impresa Concessionaria è comunque obbligata in solido con il titolare per il risarcimento dei danni provocati agli interessi in violazione medesima.

Art. 25 - Contratto

La ditta concessionaria dovrà produrre la documentazione prevista per la firma del contratto nella forma dell'atto pubblico entro 20 giorni dalla richiesta, previa la revoca dell'affidamento.

Tutte le spese relative a tasse, imposte, tributi in genere, comprese le spese contrattuali, di registrazione e comunque inerenti e conseguenti al presente contratto di servizio, sono a carico della ditta concessionaria. La ditta concessionaria si impegna comunque ad iniziare il servizio, su richiesta del Comune, anche in pendenza della stipula del contratto di concessione.