



COMUNE DI TEOLO
(Provincia di Padova)
CAP. 35037 Via Euganea Treponti 34 - Tel. 049.9998511 Fax 049.9900264
cultura@comune.teolo.pd.it
www.comune.teolo.pd.it

CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA
Anni scolastici 2018/2019 2019/2020 2020/2021

CIG 7657132139

CPV 55524000-9

1. OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'appalto del servizio di refezione scolastica, nelle diverse fasi di preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparazione e riordino dei locali delle mense scolastiche, manutenzione degli arredi e attrezzature anche se di proprietà del Comune, acquisto di attrezzature ad integrazione o sostituzione di quelle esistenti, gestione buoni pasto e introito delle entrate derivante dai medesimi, con le modalità stabilite nei successivi articoli, nelle scuole ubicate nel territorio del Comune di Teolo (di seguito indicato come "Comune" o "Amministrazione Comunale") indicate successivamente.

Il servizio riguarda alunni e adulti aventi diritto al pasto che frequentano o svolgono la loro attività presso le scuole stesse.

La ditta si impegna, inoltre, ad eseguire il servizio di refezione per l'assistenza domiciliare (nel periodo scolastico con estensione indicativamente fino al mese di luglio).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di estendere il servizio anche ai dipendenti comunali.

Il menù proposto per gli utenti domiciliari potrà subire alcune variazioni per particolari esigenze dovute all'età e alla dieta degli utenti stessi.

Il servizio oggetto d'appalto deve essere reso nel rispetto delle finalità proprie del servizio di ristorazione scolastica, che sono le seguenti:

- contribuire alla realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori che frequentano le scuole ubicate nel territorio del Comune di Teolo;
- valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola come momento di crescita educativa e di socializzazione in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento per la prevenzione delle malattie e il mantenimento dello stato di salute della popolazione, mediante l'adozione di menù nutrizionali corretti ed equilibrati, mediante la realizzazione in ambito scolastico di specifici progetti e mediante la promozione di azioni volte a favorire l'educazione al consumo consapevole, alla conoscenza delle tradizioni locali e alla varietà e ricchezza dei gusti.

2. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è la Dott.ssa Mariazzurra Pagani.

Il RUP, oltre a quanto previsto da altre disposizioni contenute nel presente Capitolato in particolare per ciò che attiene le varianti in corso d'opera e la risoluzione del contratto, è tenuto a predisporre un piano di verifiche da effettuare nei confronti della ditta aggiudicataria ed al termine dell'appalto redigere una relazione sull'esito del servizio.

Il RUP è altresì tenuto a rilasciare entro 6 mesi dalla conclusione dell'appalto, il certificato di conformità provvisorio, che diventerà definito trascorsi 2 anni dalla sua emissione.

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto è la Sig.ra Anna Bovo.

3. DURATA DELL'APPALTO E FACOLTA' DI RINNOVO

Il servizio oggetto del presente Capitolato deve essere svolto per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 e 2020/2021.

L'Amministrazione si riserva di fissare la decorrenza iniziale dell'appalto in dipendenza dell'esito della procedura di aggiudicazione. L'inizio e il termine di ciascun anno scolastico saranno comunicati via PEC alla ditta appaltatrice.

Qualora alla scadenza dell'appalto la Stazione Appaltante non abbia ancora provveduto ad individuare il successivo contraente, l'appaltatore è tenuto a garantire il servizio prestato per tutto il tempo necessario fino alla data di assunzione del servizio da parte della ditta subentrante, e comunque per un periodo massimo di sei mesi, alle medesime

condizioni di cui al contratto d'appalto, dietro semplice richiesta scritta da inviare tramite PEC almeno 15 giorni prima della scadenza del contratto, ai sensi dell'art 106 comma 11 del Dlvo 50/2016.

Alla scadenza del contratto, è facoltà dell'Amministrazione rinnovare l'appalto per ulteriori 3 anni alle medesime condizioni in essere ai sensi di quanto disposto all'art. 106 comma 1 lettera a) del Decreto Legislativo 50/2016.

4. SEDI, GIORNI DI SERVIZIO E NUMERO PRESUNTO DI PASTI

Indicativamente l'entità dei pasti da fornire annualmente è data dal numero presunto di circa n.71.500 e 1.000 merende con riferimento all'anno scolastico 2018/2019, complessivamente suddivisi come di seguito indicati, da fornire con le cadenze sotto indicate, salvo variazioni connesse all'organizzazione scolastica:

SCUOLA	frequenza settimanale	n. presunti pasti annuo
Primaria Don Bosco Via Molare n. 25 Teolo	dal lunedì al venerdì	19.000
Infanzia M. Rizzo Via M.Montessori 18 Treponti di Teolo	dal lunedì al venerdì	17.000
Primaria M.Montessori Via M.Montessori 18 Treponti di Teolo	dal lunedì al venerdì	18.000
Primaria E. De Amicis Via Delle Terme 12 Tramonte	dal lunedì al venerdì	16.000
Pasti domiciliari	dal lunedì al venerdì (durante il periodo scolastico con estensione fino al mese di luglio compreso)	1.500

SCUOLA	frequenza settimanale	n. presunte merende annue
Scuola Infanzia M. Rizzo – Via Montessori 18 – Treponti	dal lunedì al venerdì (per i bambini che non usufruiscono del pasto)	1.000

Totale presunto dei pasti in un anno 71.500 pasti e 1.000 merende

Totale presunto dei pasti per la durata dell'appalto pasti 214.500 e 3.000 merende

Totale presunto dei pasti per la durata dell'appalto compreso l'eventuale rinnovo 429.000 pasti e 6.000 merende

I giorni di rientro e il numero dei pasti hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno immediato per l'Amministrazione Comunale.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti richiesti fino alla concorrenza del quinto del valore del contratto la ditta aggiudicataria è obbligata ad assoggettarvisi alle medesime condizioni, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.lvo 50/2016.

L'Amministrazione comunale si riserva inoltre, per tutta la durata dell'appalto, la facoltà di modificare il menu' e gli orari previsti per i pasti.

5.AMMONTARE DELL'APPALTO E MODIFICHE NEL CORSO DELL'ESECUZIONE

Il valore contrattuale del presente appalto è di € 341.900,00 annui, IVA esclusa, e di € 1.025.700,00 per il triennio dall'a.s. 2018/2019 all'a.s. 2020/2021 (IVA esclusa) comprensivo dei costi per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad euro 11.703,93 e dei costi per la manodopera, soggetti a ribasso, pari ad euro 307.710,00 così calcolato:

- a) per **54.500** pasti annui da fornire alle scuole primarie e adulti (servizio domiciliare e insegnanti) calcolati in ragione di **Euro 4,80** (quattrovirgolaottanta) a pasto IVA esclusa;
- b) per **17.000** pasti annui da fornire alla scuola d'infanzia "M. Rizzo" (sulla base di un identico menù calcolati in ragione di **Euro 4,70** (quattrovirgolasettanta), IVA esclusa;
- c) **1.000** merende annue da fornire alla scuola d'infanzia "M. Rizzo" (limitatamente ai bambini che non usufruiscono del pasto, mentre per gli altri utenti devono essere incluse nel prezzo complessivo del pasto), calcolate in ragione di Euro **0,40** (zerovirgolaquaranta), IVA esclusa.

Gli oneri della sicurezza su ogni singolo pasto ammontano ad **0,002** euro.

In caso di rinnovo ai sensi dell'art 106 del D.lvo 50/2016 l'ammontare complessivo dell'appalto per il periodo dall' a.s. 2018/2019 all' a.s. 2023/2024 è pertanto presuntivamente di € **2.051.400,00** (IVA al 4% esclusa) comprensivo dei costi per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad euro **23.407,86** e della manodopera, soggetti a ribasso, pari ad euro **615.420,00**.

Si precisa che ai sensi dell'art. 23 del Dlvo 50/2016 il costo del personale è stato calcolato tenendo in considerazione il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo.

Il corrispettivo risultante dagli atti di gara deve intendersi comprensivo di tutti gli oneri direttamente o indirettamente previsti nel presente capitolato e non potrà variare per tutta la durata del contratto. I prezzi sono fissi ed invariabili per tutta la durata dell'affidamento, non è previsto l'adeguamento ISTAT dei prezzi offerti in sede di gara, salvo quanto previsto dall'articolo 1, comma 511, della legge 28 Dicembre 2015 n. 208, salvo quanto previsto dai successivi commi.

L'importo complessivo dell'appalto, risultante dagli atti di gara, sarà corrisposto all'appaltatore in parte mediante la riscossione da parte dello stesso delle tariffe del servizio, stabilite annualmente dalla Giunta Comunale, e per la parte non coperta dagli introiti, direttamente dal Comune, come meglio precisato successivamente.

Eventuali modifiche contrattuali, a seguito di autorizzazione da parte del RUP, sono previste esclusivamente al verificarsi delle seguenti tassative ipotesi:

- servizi supplementari ai sensi dell'art.106 comma 1) lettera b) del Dlvo 50/2016 per i quali risulti impraticabile l'affidamento ad un nuovo gestore o comporti disguidi notevoli e duplicazione dei costi;
- cause imprevedute ed imprevedibili, sempre che la modifica non alteri la natura generale del contratto, ai sensi dell'art.106 comma 1) lettera c)
- modifiche non sostanziali, definite al comma 4 dell'art 106 del D.lvo 50/2016, entro il limite del 15% del valore originario dell'appalto;
- in ogni caso sono consentite modifiche, ai sensi dell'art. 106 comma 2 del D.lvo 50/2016, anche di natura sostanziale ma a condizione che non alterino la natura del contratto, qualora la modifica non ecceda le soglie di cui all'art 35 del Codice e non ecceda il 10% del valore dell'appalto.

6. REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E FINANZIARIA.

Oltre ai requisiti di ordine generale richiesti obbligatoriamente ai sensi degli artt. 80 del Codice Appalti, per partecipare alla procedura in oggetto sono altresì richiesti i seguenti requisiti di ordine tecnico e finanziario:

Requisiti di idoneità professionale

- Iscrizione alla Camera di Commercio per attività analoga a quella oggetto del presente appalto. Per le società cooperative o consorzi iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente.

Requisiti di capacità economica e finanziari

- avere un fatturato annuo relativo agli anni 2016 e 2017 almeno pari ad euro 600.000,00.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

- aver espletato negli ultimi 5 anni almeno 3 servizi di ristorazione scolastica ciascuno per un importo annuo minimo pari ad euro 340.000,00.

A comprova dei suddetti requisiti l'operatore economico dovrà presentare la seguente documentazione:

- estratti dei Bilanci degli anni 2016/2017;
- certificazioni rilasciate dall'Ente pubblico soggetto privato committente dalle quali si evinca l'oggetto dell'appalto, l'importo e la durata.

7. CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'unione europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto d'appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art 50 del Dlvo 50/2016, garantendo l'applicazione del CCNL di settore.

A tal fine si allega sub **a)** l'elenco del personale impiegato nel servizio.

Il personale di cui all'elenco allegato è richiesto per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato.

8.ONERI GENERALI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio oggetto del presente capitolato che l'impresa appaltatrice è tenuta a svolgere, comprende

- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- preparazione e cottura dei pasti, presso il centro di cottura comunale sito nella scuola primaria "Don Bosco" di Teolo Alta in via Molare n. 25;
- trasporto e distribuzione dei pasti nelle scuole ubicate nel territorio del Comune di Teolo indicate all'art. 3;
- porzionamento e distribuzione dei pasti ai tavoli;
- preparazione di diete speciali per singoli utenti;
- fornitura di cestini di viaggio per le gite scolastiche autorizzate;
- fornitura di stoviglie e tovagliato in misura superiore al 5% dei pasti richiesti;
- pulizia della cucina, della dispensa e dei servizi igienici utilizzati;
- riordino e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate presso i refettori delle scuole interessate al servizio;
- raccolta e conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti;
- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti adibiti alla refezione, manutenzione correttiva e preventiva delle attrezzature di cucina ed eventuale integrazione e sostituzione della dotazione esistente;

- fornitura pentolame e stoviglie vari ad integrazione del materiale di proprietà comunale già esistente presso il centro di cottura. Tale materiale rimarrà di proprietà del Comune al termine del contratto;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.);
- acquisto di eventuali attrezzature ad integrazione e/o sostituzione di quelle già esistenti se non più funzionanti o idonee;
- fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del decreto legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso il centro di cottura che presso le sedi di refezione;
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;
- gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale
- gestione ricevimento, registrazione delle richieste di iscrizioni al servizio;
- prenotazione pasti quotidiani e riscossione delle tariffe mediante sistema informatizzato;
- gestione dei solleciti;
- informativa annuale (anche in lingua straniera qualora si ravvisi la necessità) delle nuove modalità di tariffazione presso utenti con ogni mezzo e scopo atto a diffondere la comunicazione;
- realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. N 155/97;
- realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione, se non espressamente previsti dal presente capitolato.

Alla ditta appaltatrice vengono consegnati i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'inventario dei beni di proprietà dell'Amministrazione comunale allegato **b)** al presente capitolato.

La ditta li assume in uso ai soli fini inerenti del servizio di cui trattasi, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

In caso di mancato intervento l'Amministrazione provvederà a comminare le penalità.

La ditta è tenuta ad apportare modifiche, innovazioni, migliorie agli impianti ed alle attrezzature, solo dopo aver acquisito espressa e preventiva autorizzazione del Comune.

Il Comune si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato di locali, attrezzature, impianti, arredi e utensili.

Resta inteso che le attrezzature sostituite rimangono di proprietà comunale.

Salvo restando gli obblighi a carico della ditta aggiudicataria previsti da altri articoli del presente capitolato, la stessa è tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio accompagnato dai dati relativi all'ubicazione della sede lavorativa di ciascun addetto e dall'orario di lavoro assegnato al medesimo per lo svolgimento del servizio unitamente ad una scheda individuale riferita all'esperienza lavorativa già svolta, ai corsi di formazione

frequentati, al possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa, dal presente Capitolato e dalla stessa impresa. La comunicazione e le schede devono essere reiterate con riferimento agli eventuali sostituti impiegati nel corso del servizio, e dovranno pervenire entro tre giorni dalla sostituzione stessa.

La Ditta dovrà indicare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, una propria sede operativa ed un proprio recapito telefonico cui poter far riferimento per le comunicazioni.

Durante lo svolgimento del servizio la ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere:

- all'esecuzione delle attività necessarie per garantire a tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica che il servizio erogato sia effettivamente conforme a quello previsto dal presente capitolato ed in generale ad assicurare ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio stesso, per quanto di competenza dello stesso aggiudicatario, anche se prevista solo implicitamente dal presente capitolato;
 - all'immediata sostituzione del personale assente e, in caso di dimissioni, del personale uscente;
 - all'aggiornamento tempestivo dell'elenco nominativo del personale in caso di inserimento di nuovi operatori e alla trasmissione per gli stessi della documentazione sopra precisata.
- Le spese relative all'energia elettrica, gas e telefono relative al centro di cottura sono a carico della ditta appaltatrice.

Presso il centro cottura affidato in gestione non possono essere prodotti pasti per terzi.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata nei giorni feriali indicati all'art.3 nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il rispettivo calendario scolastico. Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l' Amministrazioni Comunale sarà affidato dalla Ditta ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'inizio del servizio.

Al coordinatore sono assegnati i seguenti compiti:

- garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal capitolato a carico della Ditta aggiudicataria;
- coordinare l'attività degli operatori;
- controllare il corretto andamento del servizio in collaborazione con il Comune e gli altri soggetti (es .Autorità Scolastiche, Autorità Sanitaria, genitori componenti la Commissione Mensa) comunque interessati al servizio di ristorazione scolastica, promuovendone l'adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione.

Il coordinatore (o il suo sostituto) deve essere sempre reperibile dall' Amministrazione Comunale durante la fascia oraria coincidente con l'orario scolastico mattutino fino al termine del ciclo di erogazione del servizio in tutte le scuole.

9.ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale le seguenti procedure:

- determinazione delle tariffe annuali del servizio di refezione scolastica;
- riscossione coattiva insoluti.

Inoltre, il Comune si impegna:

- a) alle forniture di acqua, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento degli impianti presso la cucina comunale.
- b) alla manutenzione straordinaria concernente gli edifici di proprietà comunale adibiti al servizio;
- c) al versamento dei corrispettivi pattuiti per il regolare e pieno adempimento delle prestazioni previste dal presente capitolato.

10.RISPETTO DISPOSIZIONI LEGISLATIVE E REGOLAMENTARI.

La ditta è tenuta ad osservare scrupolosamente le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, confezionamento, conservazione e trasporto dei pasti; deve

rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

E' posta a carico dell'aggiudicataria l'individuazione dell'operatore del settore alimentare, come definito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo") che sarà tenuto, relativamente al servizio di cui al presente capitolato all'attuazione di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti ed all'assunzione delle relative responsabilità.

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

Fermo restando l'obbligo per l'operatore del sistema alimentare di osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, si elencano i principali adempimenti e obblighi da attuarsi in relazione alle mense scolastiche servite e in generale al servizio di ristorazione scolastica di cui al presente capitolato:

- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002,
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dai Regolamenti (CE) n. 852/853/854/882 del 2004 . del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dal Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dal Decreto Legislativo 193/2007: Attuazione direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

La Ditta deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

L'aggiudicataria è tenuta a trasmettere al Comune di Teolo, a semplice richiesta, copia di tutta la documentazione predisposta in attuazione della normativa citata (es. documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti messa in atto, documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema H.A.C.C.P predisposte, attuate e mantenute, documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento (CE) n. 2073/2005 e relativi risultati). Tutta la documentazione citata dovrà comunque essere a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa scolastica servita.

La Ditta deve individuare un responsabile del sistema di rintracciabilità che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo 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).

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti deve rispettare le prescrizioni contenute nelle linee guida Regione Veneto nonché le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n.134 del 11 giugno 2010.

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 DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.

La Ditta appaltatrice deve rispettare scrupolosamente le disposizioni del presente Capitolato ed altresì tutte le disposizioni normative e regolamentari, sia regionali, nazionali che comunitarie, in materia di ristorazione scolastica, anche se non esplicitamente menzionate dal presente Capitolato, in quanto si intendono tutte implicitamente richiamate. Nel caso la ditta aggiudicatrice riscontrasse contraddizioni tra quanto previsto nel presente Capitolato e la normativa vigente prevalgono le disposizioni contenute nella normativa vigente a cui il Capitolato deve attenersi.

11. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'aggiudicatario dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi ed essere acquistate in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi. Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti contenuti nell'allegato 3 delle Linee Guida della Regione veneto 2014/2018 nonché a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi nazionali e regionali vigenti, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate.

In ogni caso tutti i prodotti utilizzati dovranno rispondere alle disposizioni relative alla rintracciabilità delle forniture alimentari di cui alla DGR Veneto 3642/2004.

Va data preferenza ai prodotti con caratteristiche igienico sanitarie migliorative, prodotti provenienti da agricoltura biologica, prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP e IGP. E' tassativamente vietato l'utilizzo di:

- derrate alimentari contenenti Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M), in riferimento ai regolamenti CE n.1829/2003 e n.1830/2003 e non potranno essere impiegati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione < contiene O.G.M. >. La ditta aggiudicatrice dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta < non contiene O.G.M. >.
- alimenti sottoposti a irraggiamento;
- derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento;
- derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto;
- etichettatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato;
- termine di conservazione o data di scadenza ben visibile sulle confezioni;
- integrità' degli imballaggi e assenza di alterazioni manifeste,
- integrità' del prodotto consegnato;
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento;
- provenienza da filiere produttive certificate

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato 3 comma 3.4 delle Linee Guida

della Regione Veneto che deve intendersi qui unito, seppur non materialmente trascritto, per far parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

La ditta appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense scolastiche terminali);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta appaltatrice;

12.PRODOTTI AGRICOLI E BIOLOGICI

L'Amministrazione Comunale nella preparazione dei pasti richiede l'utilizzo di:

- Prodotti agricoli di origine regionale.

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 2 della Legge Regione Veneto n.7 del 25.07.2008, nella preparazione dei pasti devono essere utilizzati prodotti agricoli di origine regionale in misura non inferiore al 50%, in termine di valore, dei prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

- Prodotti biologici in conformità a quanto previsto dall'art. 59 comma 4) della L. 488/1999 e della L.R. Veneto n. 6/2002.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad utilizzare, ogni qualvolta lo richieda il menù i seguenti prodotti biologici: frutta e verdura, che costituiscono lo standard minimo che l'Amministrazione intende garantire. I prodotti biologici utilizzati devono essere di produzione italiana in ottimo stato di conservazione reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati.

13. ETICHETTATURE.

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni contenute nelle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e di atti amministrativi in materia L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal regolamento CE n. 889/2008.

L'etichetta deve sempre riportare il luogo di provenienza/produzione, l'organismo di controllo, il codice del produttore e il numero della confezione

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana. Gli alimenti riconfezionati dalla Ditta Appaltatrice devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto .Il Comune potrà chiedere alla Ditta aggiudicataria la documentazione idonea a dimostrare i tipi di prodotti utilizzati nella produzione dei pasti destinati alle mense scolastiche del Comune. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

14.MENU' E TABELLE DIETETICHE

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è regolato dai menù e dalle grammature allegati **c),d),e) f) g)** al presente capitolato;

I menù saranno articolati in menù invernale (indicativamente dal 1 ottobre al 30 aprile) e menù estivo (indicativamente dal 1 maggio al 30 settembre). Tali date potranno essere

modificate dalla ditta aggiudicataria in accordo con il Comune, tenendo conto della situazione contingente.

La programmazione del menù deve essere esposta nei locali mensa e fornita, nelle sue due articolazioni, all'utenza iscritta al servizio. La Ditta dovrà provvedere alla stampa del menù (in lingua straniera, se necessario), corredato delle indicazioni di cui sopra, in numero di copie corrispondenti agli utenti serviti, prevedendone la distribuzione tramite le Istituzioni Scolastiche. Una copia dello stesso sarà comunque pubblicata all'albo di ciascun plesso scolastico e inviata al Comune.

La ditta dovrà essere disponibile ad apportare variazioni sulla base di innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., il Comune e la Commissione mensa. Inoltre, i menù possono subire variazioni stagionali o essere modificati in base alle applicazioni di nuove indicazioni in campo nutrizionale.

Tutte le variazioni dei menù dovranno essere concordate con l'ufficio preposto del Comune, salvo casi di forza maggiore che dovranno comunque essere comunicati (guasti agli impianti, avarie, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.).

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'Amministrazione Comunale, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di richiedere menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 5% sui pasti prenotati per rispondere alle eventuali necessità.

15.PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno,
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il pure' con patate fresche;
- le verdure da consumare crude dovranno essere lavate e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e di pesce in un'unica porzione;
- evitare la pre cotture e la successiva cottura;
- i cibi dovranno essere cotti in acqua, a vapore, in umido, al forno, sottovuoto, alla piastra;
- evitare le frittiture e le cotture alla griglia;
- osservare modalità di preparazione atte a limitare la perdita di nutrienti;
- i sughi vanno messi sulla pasta al momento della distribuzione;
- evitare l'uso di carni al sangue, cibi fritti, dado da brodo contenente glutammato, residui dei giorni precedenti, alimenti contenenti oli tropicali, conservanti e additivi chimici, modalità di cottura come soffrittura;
- evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;

- non congelare il pane; le grammature degli alimenti si intendono al netto e al crudo degli scarti;
- usare il riso parboiled per i pasti veicolati che comprendono tale alimento nel menù;
- la pasta al pomodoro, per il pasto veicolato, verrà preparata bianca con il sugo separato, per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco;
- i passati di verdura devono essere cremosi e non troppo densi;
- utilizzo di gnocchi surgelati o confezionati utilizzando le patate come unico agente addensante;
- il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini/ragazzi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- l'uso della maionese va evitato;
- la verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni;
- utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
- come frutta si possono fornire anche i kiwi maturi accompagnati da cucchiaino;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento perché sia il più basso possibile;
- utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- cuocere esclusivamente preparazioni che prevedono l'impiego di brodo vegetale;
- preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti dadi, concentrati; impiegare sale iodato (poco);
- aggiungere olio extra vergine a fine cottura utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno;
- i condimenti di sughi, minestre, passati, risotti, puree, vanno aggiunti a freddo alla preparazione ultimata;
- preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche) evitando assolutamente l'impiego di zucchero quale correttore di acidità, gli ortaggi frantumati vanno incorporati nella preparazione della salsa;
- carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, etc.);
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per le preparazioni delle vivande;
- approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto;
- è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate esclusivamente nella giornata di consumazione del pasto;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mettere sottovuoto gli alimenti solo se in possesso di una precisa autorizzazione sanitaria dell'ULSS competente per territorio;
- mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
- mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);

- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengano la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C;
- mantenere secondi piatti e contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: devono giungere ai terminali di distribuzione a temperatura max di 10°;
- condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronorm in acciaio inox;
- ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.
- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili mono uso;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolino alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.

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

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il termine che intercorre tra la cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 minuti,

Il cibo non consumato potrà essere devoluto ad associazioni caritatevoli seguendo le indicazioni previste nell'allegato 8 delle Linee Guida Regione Veneto.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

16 PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°, in conformità all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

17.LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 4° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti, paste al forno e raghu'.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

18.CONDIMENTI

Le paste asciutte, devono essere trasportate alle mense unicamente condite con olio extravergine di oliva. Il condimento (pomodoro, ragù, pesto, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato (parmigiano reggiano stagionatura non inferiore a 18 mesi e grana padano stagionatura non inferiore a 12 mesi) sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987.

19. DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria dovrà preparare le diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo.

La ditta deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, la possibilità di richiedere direttamente dall'utente, anche tramite la scuola in caso di indisposizione dell'utente stesso, un menù dietetico generale predefinito (fino ad un massimo del 10 % dei pasti per mensa) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) od, in alternativa, carni bianche al vapore o alla piastra con patate o carote cotte al vapore.

Il menù dietetico può essere richiesto, in caso di indisposizione temporanea dietro presentazione di certificato medico;

Altre diete comuni richieste dall'utenza sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, patologie metaboliche o altre patologie certificate;
- soggetti celiaci con "dieta no glutine" per la quale la ditta dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri.
- Diete correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono previste su espressa richiesta scritta della famiglia, considerando il servizio della mensa quale momento educativo e di socializzazione per i bambini, anche allo scopo di garantirne l'integrazione.

Gli utenti che richiedono la dieta speciale dovranno presentare annualmente richiesta al Comune esibendo necessariamente adeguata certificazione medica. La procedura per l'erogazione della dieta speciale deve essere la seguente:

- il Comune raccoglie la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica, le trasmette alla Ditta;
- la ditta invia al SIAN, per la vidimazione, copia del menù della dieta speciale;
- la Ditta invia al Comune, per conoscenza, il menù definitivo vidimato dal SIAN.
- l'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportata in contenitori monoporzione isotermitici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

La Ditta dovrà offrire diete speciali nell'ambito di un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata, varia pur nel rispetto delle esigenze cliniche di bambini con diagnosi certa di reazione avversa ad alimenti, evitando di farli sentire "diversi" ed isolati e cercando di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto. Conseguentemente le diete speciali dovranno essere il più possibile uguali alle pietanze normalmente erogate nella giornata.

Per tutto ciò che non è dettagliatamente disciplinato nel presente articolo si rimanda alle Linee Guida in materia di ristorazione scolastiche elaborate dalla Regione del Veneto

20.USCITE DIDATTICHE

In occasione delle uscite didattiche autorizzate dalla scuola il pasto potrà essere sostituito dalla fornitura di cestino cestino senza variazioni di prezzo.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

I cestini da viaggio per le gite devono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno sette giorni prima del giorno del consumo; devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede da concordare con il Comune e/o con le istituzioni scolastiche, previo alloggiamento in idonei contenitori isotermitici.

Il cestino da viaggio per tutte le utenze (bambini e adulti), deve essere così costituito:

panini n. 2 uno con formaggio e uno con prosciutto cotto, senza polifosfati	Secondo le grammature previste dalle Linee Guida della Regione Veneto
	MI 200
biscotti o crackers o schiacciatine (pacchetto monoporzione)	n.1
frutta: una banana	1
acqua minerale naturale	MI 500
tovaglioli e bicchiere a perdere	n.2

Dovranno essere assicurati anche i cestini da viaggio anche per i bambini/adulti con diete speciali.

21.UTILIZZO DELL'ACQUA POTABILE

L'acqua utilizzata nel servizio di ristorazione scolastica proviene dall'acquedotto, quindi dovranno essere rispettate e seguite le seguenti procedure:

- pochi minuti prima dell'inizio dello scodellamento, gli addetti al servizio mensa dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato scorrere l'acqua per almeno un minuto;
- le caraffe riempite e chiuse dal coperchio dovranno essere riposte sopra i tavoli;
- dovrà essere garantito almeno un litro d'acqua ogni 4 bambini;
- durante il pranzo le caraffe dovranno essere costantemente rifornite d'acqua;
- le caraffe dovranno essere lavate eventualmente tra un turno e l'altro;
- ogni giorno al termine del pranzo le caraffe devono essere lavate e sanificate;
- le caraffe sanificate ed asciutte devono essere riposte negli appositi armadi per stoviglie al riparo dalla polvere pronte per il giorno successivo;
- regolarmente dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria con prodotti che permettano l'eliminazione di eventuale tracce di calcare depositato.

Le caraffe, già presenti nelle mense, dovranno essere integrate dall'aggiudicatario, qualora siano insufficienti, secondo quanto sopra detto, lo stesso dicasi in caso di usura e/o rottura delle stesse.

In caso eccezione di indisponibilità di acqua dell'acquedotto, l'aggiudicatario dovrà provvedere a fornire acqua in bottiglia.

22.TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI.

La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa nel rispetto di quanto previsto dal DPR 327/80. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire mediante appositi automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al

trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento di una temperatura non inferiore ai +65°C e per gli alimenti freddi +10° C , fino alla somministrazione dei pasti.

I contenitori devono essere chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili, idoneamente coibentati per garantire il mantenimento della temperatura ottimale , possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore.

Tra la fine cottura e la consegna dei pasti deve intercorrere un tempo non superiore ai 60 minuti.

Tra la consegna dei pasti e la somministrazione non deve intercorrere un tempo superiore ai 30 minuti I pasti non devono arrivare prima di 15 minuti dall'orario stabilito per l'inizio della distribuzione.

La ditta aggiudicataria, per il trasporto dei pasti da trasportare ai plessi scolastici, deve utilizzare esclusivamente contenitori chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili. Eventuali richieste di modifica saranno valutate dal Comitato Mensa e dal Comune e autorizzate solo se migliorative.

La consegna dei pasti deve essere accompagnata da documentazione che consenta di rilevare:

- l'orario di partenza dal centro cottura;
- l'orario di arrivo alla scuola;
- l'orario di inizio distribuzione previsto.

Sono a carico della ditta appaltatrice la fornitura e/o sostituzione dei termometri ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e delle bilance per il controllo delle grammature presso il centro cottura ed i plessi scolastici.

Le rilevazioni devono essere effettuate quotidianamente all'inizio e alla fine della distribuzione, e registrate in apposite schede.

Inoltre si ricorda che:

- i sughi e le salse con i quali condire pasta e riso asciutti vanno confezionati in contenitori termici ed inviati ai terminali periferici, dove, solo prima della distribuzione vanno aggiunti ai primi piatti da condire;
- il formaggio grana grattugiato va inviato ai terminali di distribuzione in quantità necessaria, valutato il numero di utenti presenti, in appositi contenitori o in buste monouso;
- ai terminali periferici vanno inviati altresì la giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di buona qualità, sale fino e/o sale iodato in monodose, con il quale condire gli ortaggi; in ogni terminale vi debbono essere gli utensili per la misurazione della qualità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero di porzioni da servire.

La ditta aggiudicatrice deve provvedere al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

23.DISTRIBUZIONE DEI PASTI E RIASSETTO LOCALI.

La somministrazione dei pasti avverrà presso i luoghi preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dal Comune per tipologie d'utenza a cura della Ditta aggiudicataria, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il personale dovrà essere munito di corso di formazione come previsto dalla normativa (legge regionale 41/03) il cui documento attestante la formazione dovrà essere conservato sul luogo di servizio, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dalla normativa vigente;
- provvedere al servizio di distribuzione dei pasti con un numero adeguato di operatori per ogni singolo refettorio, legato al numero dei pasti da somministrare, e

comunque tale da garantire un regolare svolgimento del servizio; le unità di personale addetto alla distribuzione dovranno rispettare almeno il seguente rapporto minimo con gli alunni: 1/50. In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.

La ditta, inoltre dovrà provvedere :

- al ricevimento dei pasti, all'apparecchiatura dei tavoli, alla porzionatura e distribuzione dei pasti alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, da effettuarsi nelle zone lavaggio dove presenti o presso il centro di cottura;
- alla pulizia e sanificazione dell'eventuale banco di distribuzione e delle attrezzature connesse con il servizio (lavastoviglie, tavoli per distribuzione, ecc.);
- alla pulizia e sanificazione intermedie dei lavori in caso di doppi turni;
- alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.
- alla fornitura di tovagliette, tovaglioli in carta e stoviglie lavabili e riutilizzabili (ceramica meter bi) nei plessi provvisti di lavastoviglie.

Per quanto concerne la distribuzione dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- alla scuola d'infanzia statale la distribuzione dovrà avvenire al tavolo. Per le altre mense si procederà con la distribuzione anche tramite linea self service;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore ai 30 – 45 minuti;

la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto, salvo indicazioni comunicate dal Comune, su richiesta degli Istituti scolastici, per poter garantire l'erogazione di più turni;

Il pasto va servito nel rispetto degli orari indicati dalle scuole; orientativamente gli orari del consumo del pranzo sono: ore 11:45 scuola d'infanzia, ore 13:00 scuole primarie;

per quanto concerne la scuola d'infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti. Le operazioni di taglio devono essere condotte nei locali del centro cottura a carico della ditta aggiudicataria;

la ditta inoltre dovrà provvedere, alla consegna della merenda nell'intervallo di metà mattina,

le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extra vergine di oliva, sale fino ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico; ciascun plesso scolastico dovrà essere fornito dei suddetti condimenti per le verdure;

I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;

la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. una coscia di pollo, una bistecca, un filetto di pesce ecc.);

il pane, yogurt e frutta, dovranno pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservati in luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto. La ditta appaltatrice deve applicare programmi di pulizia e sanificazione, di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio di cui trattasi, effettuare le operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle cucine, delle dispense e delle zone lavaggio, con detersivi propri e secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale durante le operazioni legate alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti diversi da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Le operazioni di pulizia accurata della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di refezione, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico, sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato. Si include, inoltre, la pulizia dei vetri due volte l'anno e delle tende dei refettori una volta l'anno a partire dal primo anno scolastico di riferimento.

I servizi igienici, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dalla ditta, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

La ditta deve provvedere alla fornitura di asciugamani a perdere, carta igienica, erogatori di sapone, di dispenser per gli asciugamani a perdere e detergente/sanificante per le mani.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti. I rifiuti residui e gli avanzi dei pasti devono essere raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. L'eventuale consegna dei residui a terzi dovrà avvenire nelle modalità previste dalla Legge 166/2016.

24.CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare, presso il centro cottura, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù base, presso il centro cottura, per 72 ore.

Tali campioni con almeno 100 gr. di prodotto a portata vanno posti in contenitori sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione, conservati a 0°C/+4°C "Alimenti appartati per eventuale verifica".

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva

25.FORNITURA DI PASTI GRATUITI

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire gratuitamente al Comune almeno 100 (cento) pasti annui per tutta la durata del contratto. I pasti gratuiti sono destinati agli alunni individuati dall'ufficio comunale dei Servizi Sociali.

26.ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE ISCRIZIONI E RISCOSSIONE PAGAMENTI

La ditta dovrà provvedere all'organizzazione e l'esecuzione del servizio di gestione e riscossione rette secondo le seguenti specifiche:

iscrizioni al servizio di refezione: la ditta procede all'iscrizione degli utenti al servizio, secondo le modalità procedurali proposte dalla stessa e verificate e ratificate dall'Amministrazione Comunale. Le procedure di iscrizione dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio di parte degli utenti.

prenotazione pasti e riscossione tariffe; La Ditta articolerà il servizio riscossione buoni pasto su un sistema prepagato, su base mensile, da indicare nell'offerta tecnica, da presentare in sede di gara ed oggetto di valutazione specifica, come indicato nella tabella per l'attribuzione del punteggio dei parametri di qualità richiesti.

La ditta deve dotarsi di un sistema informatico, da indicare nell'offerta tecnica, da presentare in sede di gara ed oggetto di valutazione specifica da parte della commissione che permetta la gestione dell'intero "ciclo del pasto", dalla prenotazione, alla fruizione e al pagamento, in modo da:

- fornire un servizio utile al cittadino, rendendo semplici e veloci le procedure per la gestione ed il pagamento dei pasti
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli utenti grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;

- rendere efficienti le modalità di prenotazione dei pasti allo scopo di evitare sprechi o disservizi;
- tutelare la privacy dell'utente, con particolare riguardo ai dati sensibili e delicati (sanitari, religiosi, ecc.);
- garantire la prenotazione del pasto anche a coloro che non hanno sufficiente credito e visualizzare le irregolarità al termine della prenotazione;
- permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità.
- monitorare in tempo reale i flussi finanziari inerenti alle entrate derivanti dal servizio

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

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

- la gestione completa delle prenotazioni dei pasti e l'effettiva fruizione;
- la gestione completa dei pagamenti nelle forme quali R.I.D., e dare la possibilità, senza costi aggiuntivi per l'utente, di bonifico bancario c/o una banca del territorio comunale, carte/tessere prepagate, e/o eventuali altri strumenti online;
- la gestione completa di tutti i dati anagrafici, nel rispetto della normativa della privacy, e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
- le comunicazioni con i genitori e la possibilità per gli utenti di accedere alla propria anagrafica, situazione contabile, menù stagionale, menù della dieta speciale, ingredienti e grammature;

Il sistema dovrà consentire al Comune di verificare in tempo reale i diversi momenti del servizio (incassi, prenotazioni, distribuzione e differenziazione dei pasti) e di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio;

Oltre a quanto già sopra specificato, compete alla ditta appaltatrice:

- la manutenzione durante la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- l'attivazione e il mantenimento per tutta la durata dell'appalto dei contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire la gestione del programma;
- l'acquisto e l'installazione di tutte le eventuali attrezzature necessarie presso i plessi scolastici in modo da permettere la gestione informatizzata della prenotazione dei pasti;
- la preparazione e la consegna agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune;
- 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;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- la segnalazione agli utenti dell'imminente esaurirsi del credito prepagato dei pasti già acquistati.

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

Solleciti: la ditta è tenuta ad effettuare n. 2 solleciti all'utente insolvente secondo tempistica e modalità da concordare preventivamente con l'Amministrazione Comunale, ma che comunque dovrà essere conforme a quanto previsto dalla legge. Decorso inutilmente il tempo, la ditta trasmetterà tutta la documentazione al Comune per le procedure di riscossione coattiva. Non verrà comunque sospeso all'utente il servizio mensa.

La riscossione coattiva resta a carico del Comune.

27.CORRISPETTIVO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta aggiudicataria dovrà riscuotere direttamente le tariffe della refezione scolastica. Nel caso in cui gli importi delle tariffe stabilite annualmente dall'Amministrazione comunale con delibera di Giunta Comunale, siano inferiori al prezzo unitario risultante dall'offerta, l'Amministrazione comunale stessa si obbliga a corrispondere alla ditta aggiudicataria l'ammontare corrispondente alla differenza.

L'Amministrazione Comunale si obbliga, inoltre, a corrispondere alla ditta aggiudicataria il prezzo, nella misura dell'importo unitario offerto in sede di gara, per i pasti:

- a. degli utenti del servizio domiciliare;
- b. per i pasti del personale scolastico aventi diritto al pasto gratuito;
- c. centri estivi
- d. utenti presi in carico dai servizi sociali

Eventuali pasti erogati ad adulti eccedenti tale numero sono a carico della ditta aggiudicataria, salvo il caso si previa autorizzazione dell'ente. Il costo del pasto per le porzioni assaggio dei componenti della commissione mensa e del personale del Comune per i controlli, sarà a carico della ditta aggiudicataria.

Il corrispettivo dovuto dal Comune alla ditta è liquidato entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture mensili intestate al Comune di Teolo, previa acquisizione del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) attestante la regolare posizione dell'appaltatore.

Dall'ammontare del corrispettivo mensile sarà detratto l'importo delle eventuali penalità nonché una ritenuta dello 0,5% su ogni fattura che potrà essere svincolata soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione della verifica di conformità e rilascio del DURC.

La fatturazione, con cadenza mensile, dovrà essere articolata come segue:

1) una fattura riferita ai pasti forniti indicando:

- il numero dei pasti forniti agli alunni distinti per singolo plesso (limitatamente alla eventuale differenza rispetto alla tariffa applicata);
- il numero dei pasti forniti al personale scolastico avente diritto distinti per plesso;

2) un fattura riferita alle merende fornite alla scuola d'infanzia, limitatamente ai bambini che non usufruiscono del pasto (e limitatamente alla eventuale differenza rispetto alla tariffa applicata);

3) una fattura per gli utenti del servizio domiciliare;

4) una fattura cumulativa riferita agli utenti dei centri estivi;

5) una fattura per gli utenti presi in carico dai Servizi Sociali;

Condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte dell'Amministrazione comunale nei confronti della ditta aggiudicataria è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e la relativa fatturazione degli importi dovuti. In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili all'appaltatore, il Comune avrà diritto di riscuotere da quest'ultimo tutte le somme eventualmente già corrisposte. Spetta in ogni caso alla ditta aggiudicataria il corrispettivo per i soli pasti effettivamente prenotati e/o prenotati e forniti.

La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora:

- vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta aggiudicataria; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'Amministrazione Comunale di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'Amministrazione, dopo aver sentito la Ditta stessa;
- la Ditta aggiudicataria non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti o con altro obbligo in materia di lavoro secondo quanto precisato nel presente capitolato.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente concedente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta aggiudicataria dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione concedente tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessari per la perfetta esecuzione del servizio in oggetto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente all'appalto di cui trattasi.

Ai fini della Legge n. 136 del 13/08/2010 si obbliga l'appaltatore a rispettare la tracciabilità dei flussi finanziari.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa; per l'I.V.A. si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia; eventuali interessi di mora saranno a carico della ditta appaltatrice;

28.OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

E' obbligatorio, per le ditte concorrenti, a pena di esclusione, effettuare un sopralluogo nei locali (centro cottura comunale e scuole indicate) dove sarà eseguito il servizio di refezione oggetto dell'appalto. Il sopralluogo deve essere effettuato prima della formulazione dell'offerta, dovrà essere presa visione delle strutture, degli impianti e delle dotazioni esistenti verificando entità, tipologia e modalità di funzionamento di tutte le attrezzature di tipo fisso o mobile e degli impianti. Il sopralluogo dovrà essere effettuato previo accordo da fissare con l'incaricato preposto, telefonando al numero 049 9998530/545 entro le ore 12:00 del giorno 17 Dicembre. Data e ora del sopralluogo saranno comunicati al concorrente con almeno 2 giorni di anticipo. L'incaricato rilascerà apposita attestazione, che la ditta concorrente dovrà allegare ai documenti di gara. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa o da loro incaricato munito di delega. In caso di A.T.I. il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'impresa capogruppo. Si precisa che l'incaricato da un'impresa non potrà eseguire il sopralluogo per altre imprese.

29.OSSERVANZA DELLE MORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta è tenuta ad applicare al personale impiegato nel servizio tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari, i contratti nazionali di lavoro e gli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale, ivi comprese le successive modificazioni, sia per quanto riguarda il trattamento giuridico ed economico, che per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza del lavoro, per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene sul lavoro, con assunzione dei relativi oneri, anche nel caso che l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro. E' altresì tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e future in materia di assunzione di personale. E' responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dallo stesso ente appaltante e comunque si impegna a mantenere indenne il Comune da ogni conseguenza. La Ditta Appaltatrice è responsabile dell'osservanza delle norme suddette anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro rispettivi dipendenti.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. n. 81/2008).

L'inosservanza di tali obblighi, accertata dall'Amministrazione o a questa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, è causa di risoluzione del contratto, fatta comunque salva la possibilità per l'Amministrazione di trattenere dai pagamenti un ammontare ritenuto adeguato a garantire l'adempimento di tali obblighi contributivi. Il pagamento delle somme così accantonate non avverrà fino a quanto l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per gli accantonamenti di cui sopra la ditta non potrà opporre eccezioni e non avrà titolo ad alcun risarcimento.

Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà dimostrare di essere in regola con il D. Lgs.81/2008 e s.m.i. ed in particolare di:

- 1) aver nominato il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- 2) aver designato gli addetti al primo soccorso e all'antincendio e di averli adeguatamente formati.

In sede di prima applicazione dell'affidamento, gli adempimenti di cui al precedente paragrafo dovranno essere attuati entro la data di stipula del contratto o della consegna del servizio se antecedente alla stipula del contratto.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale il RUP invita per iscritto il soggetto inadempiente a provvedere entro 15 giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine assegnato la stazione appaltante paga direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, ai sensi di quanto previsto dall'art. 30 comma 6 del Dlvo 50/2016.

30.DUVRI

L'appaltatore deve uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dal Comune di TEOLO, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (D.U.V.R.I.) e la nota integrativa della Dirigente Scolastica, allegati sub **h) e sub i)** al presente Capitolato quale parti integranti e sostanziali dello stesso.

Tale documento potrà essere aggiornato dal Comune, anche su proposta dell'appaltatore da formularsi entro 30 gg dall'aggiudicazione. L'appaltatore è obbligato a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire al Comune di aggiornare il DUVRI.

Non estendendosi le prescrizioni previste nel DUVRI ai rischi specifici cui è soggetto l'appaltatore nell'eseguire il servizio. Lo stesso entro 30 gg dall'aggiudicazione del servizio dovrà redigere il proprio documento di valutazione dei rischi, alla luce del quale deve provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al limite tali rischi.

31.ASPETTI E IMPATTI AMBIENTALI

Il servizio di cui trattasi dovrà essere svolto ponendo particolare attenzione agli impatti ambientali nel rispetto di quanto previsto dal DM 25 Luglio 2011. La ditta Si impegna a rendere disponibile copia delle autorizzazioni e i dati che potrebbero venire richiesti dal Comune di Teolo al fine di garantire una corretta gestione degli aspetti-impatti ambientali ed il rispetto delle prescrizioni regolamentari e normative vigenti. La ditta assicura inoltre che il personale che esegue attività rilevanti dal punto di vista ambientale è adeguatamente istruito e consapevole degli aspetti ambientali, reali o potenziali, associati al proprio lavoro e delle conseguenze derivanti dal mancato rispetto delle corrette modalità di lavoro previste.

32.MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La Ditta dovrà obbligatoriamente gestire per ogni mensa servita tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii. Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica

necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima della stipulazione del contratto, un proprio rappresentante che assumerà la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare", come previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii., per tutte le mense scolastiche interessate dal presente appalto. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari. La Ditta invierà al Comune, prima della stipulazione del contratto, gli elaborati previsti dal succitato D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii.

33.CONTROLLO DELLA QUALITA'

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

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo** svolto dal personale comunale incaricato o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Ente e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta appaltatrice senza necessità di avviso preventivo;
- **controllo igienico-sanitario** svolto dalla competente Azienda U.L.S.S. relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Impresa;
- **controllo sull'andamento complessivo del servizio** da parte dei componenti la Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita; detti rappresentanti potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc ., sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio. In ogni caso i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici dell'Amministrazione Comunale che si occupano del servizio di ristorazione scolastica e le eventuali contestazioni alla Ditta per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse alla Ditta solo ed esclusivamente dal Comune.

Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, l'Amministrazione Comune procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale nel rispetto delle procedure stabilite nel presente Capitolato.

34.COMITATO MENSA

Il Comitato mensa è costituito presso le singole strutture, su indicazione degli organismi collegiali della scuola, e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche

Il Comitato mensa, rimane in carica 1 anno scolastico ed è formato da:

- dirigente scolastico o un suo delegato;
- due rappresentanti dei genitori e da un insegnante per ogni scuola interessata dal servizio;
- il responsabile del settore Servizi Sociali e Culturali o suo delegato.

La composizione potrà essere modificata con atto dell'Amministrazione Comunale.

Le riunioni saranno convocate dal responsabile del servizio o su richiesta di almeno 2 dei componenti.

La commissione si riunisca con cadenza almeno semestrale

Su invito potrà essere presente un responsabile della ditta aggiudicataria, senza diritto di voto.

I membri del comitato mensa effettuano, avvalendosi della modulistica appositamente predisposta dall'Ufficio Istruzione, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, controlli su:

- appetibilità del cibo e suo gradimento;
- conformità al menù (temperatura, aspetto, gusto);
- rispetto delle grammature e in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Per l'effettuazione del controllo, sarà messo a disposizione dei membri del comitato un assaggio delle pietanze che compongono il menù giornaliero.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'attività dei rappresentanti del comitato mensa deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I risultati degli accertamenti sopra indicati dovranno essere riportati sulla modulistica di cui sopra e consegnati al Responsabile dell'Ufficio Istruzione del Comune.

35.FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione, cottura, confezionamento, trasporto, porzionatura e distribuzione degli alimenti nonché rassetto dei locali, deve possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene degli alimenti, adeguata professionalità, e deve conoscere ed essere aggiornato costantemente sulle norme e sugli aspetti igienico sanitari (D. Leg.vo 155/97 e Regolamento CE n. 852/2004).

La ditta aggiudicataria dovrà altresì accollarsi le spese per la formazione e l'aggiornamento del proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto, nel limite di un budget concordato con l'Amministrazione che indicherà i formatori.

I corsi sono compresi nella fase formativa del progetto alimentare comunale, potranno essere aperti, totalmente o in parte, alla frequenza dei genitori ed insegnanti e dovranno obbligatoriamente affrontare le seguenti tematiche:

- la conoscenza dei principi della corretta alimentazione stabiliti dalle Linee Guida (I.N.R.A.N.);
- l'educazione al consumo consapevole;
- la funzione educativa del momento pranzo;
- l'alimentazione corretta;
- l'autocontrollo nella refezione collettiva;
- l'igiene e microbiologia degli alimenti;
- la salute e sicurezza sul lavoro;
- la pulizia, sanificazione, disinfezione;
- la comunicazione con l'utenza;
- il comportamento in situazioni d'emergenza;
- l'organizzazione e tempistica del servizio;
- l'igiene degli automezzi e dei contenitori;
- la temperatura di mantenimento del pasto trasportato.

La ditta provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nelle mense

scolastiche riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e componenti della Commissione Mensa) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc.). La ditta rende anche possibile la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati col Comune, comuni ad insegnanti, referenti del Comune ed altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola.

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

Gli operatori dovranno altresì osservare il segreto su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, pena l'applicazione delle sanzioni penali previste in caso di violazione ed il risarcimento dei danni eventualmente patiti dall'Amministrazione.

Il personale che opererà nelle mense dovrà essere fornito, a cura e spese della ditta aggiudicataria della divisa da lavoro, idonea dal punto di vista igienico - sanitario, che andrà costantemente tenuta in perfette condizioni; dovrà, inoltre essere provvisto di cartellino di identificazione riportante la denominazione della ditta ed il nome e cognome del dipendente.

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

36.MODALITA' DI SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE.

La modalità di scelta del contraente è quella della procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del Decreto Legislativo n.50/2016

Il servizio verrà affidato secondo il criterio dell' "Offerta economicamente più vantaggiosa", ai sensi dell'art. 95 del medesimo Decreto Legislativo. L'appalto verrà aggiudicato al concorrente che otterrà il punteggio più elevato dato dalla somma aritmetica dei punteggi attribuiti all' "Offerta tecnica" e all' "Offerta economica".

Il punteggio complessivo massimo assegnabile è di 100 punti così ripartiti:

Area prezzo: punti 30/100

All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 30 punti mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = 30 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

La Ditta dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica (punteggio massimo = 30 punti), i prezzi per singoli pasti, costi per la sicurezza e manodopera inclusi ed IVA esclusi, comprensivi del costo inerente tutte le attività e prestazioni poste a carico della Ditta e tutte le attività aggiuntive che la Ditta ha proposto in sede di offerta ed è quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria della fornitura. Il ribasso deve essere applicato sul prezzo riferito al singolo pasto posto a base di gara. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Area qualità: punti 70/100

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

TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITA'

	Parametri di qualità	Suddivisione e calcolo punteggio Max 70 punti su attribuzione dell'apposita commissione
1	Fornitura, per anno scolastico, di pasti gratuiti, oltre a quelli già previsti all'art. 24 del capitolato, destinati agli alunni segnalati dai Servizi Sociali.	massimo punti 10 punti 5 ogni 250 pasti annui gratuiti
2	Attuazione della normativa antispreco ai sensi delle Legge 166/2016	1 punto
3	Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari. In caso di sostituzione dei fornitori nel corso dell'appalto l'appaltatore si impegna a mantenere inalterata la proporzione.	Da 0 a 5 punti 1 punto da 0% al 30% di fornitori con certificazione ISO 2 punti più dal 31% al 60% di fornitori con certificazione ISO 5 punti più del 61% di fornitori con certificazione ISO
4	Qualifica del personale e corsi di formazione e/o aggiornamento professionale frequentati negli ultimi due anni	Da 0 a 3 punti 1 punto presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriennale esperienza come cuoco 2 punti presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno biennale 3 punti presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione
5	Personale della ditta per la distribuzione dei pasti: rapporto tra n° addetti e n° pasti distribuiti	Da 0 a 3 punti 1 punti = rapporto tra 1/41 e 1/49 3 punti = rapporto pari o < a 1/40
6	Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto n° mezzi/n° plessi scolastici da servire.	Da 0 a 3 punti 0 punti = rapporto di 1 automezzi/4 plessi scolastici 2 punti = rapporto 2/4 plessi 3 punti = rapporto 3/4 plessi
7	Progetto contenente proposte migliorative dei menù sulla base degli allegati al capitolato che dovranno essere approvati dal SIAN di Padova prima dell'attivazione.	Da 0 a 10 punti a discrezione dell'apposita commissione 0 punti giudizio insufficiente 3 punti giudizio sufficiente 6 punti giudizio buono 10 punti giudizio ottimo
8	Progetto per migliorare la qualità/presentazione dei pasti offerti e le caratteristiche di convivialità delle mense	Da 0 a 5 punti a discrezione dell'apposita commissione 0 punti giudizio insufficiente

	scolastiche e accoglienza locali	3 punti giudizio buono 5 punti giudizio ottimo
9	Progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, con il coinvolgimento dei genitori e degli insegnanti	Da 0 a 5 punti a discrezione dell'apposita Commissione 5 punti giudizio ottimo 3 punti giudizio buono 1 punto giudizio sufficiente 0 punti giudizio insufficiente
10	Rilevazione del gradimento del servizio, rivolto all'utenza che sarà svolta per il Comune da parte della ditta. Il punteggio disponibile sarà attribuito sulla base dei soggetti coinvolti che sono: alunni, insegnanti e genitori	Da 0 a 5 punti a discrezione dell'apposita commissione 5 punti giudizio ottimo 3 punti giudizio buono 1 punto giudizio sufficiente 0 punti giudizio insufficiente
11	Sistema informatizzato pre_pagato del servizio di prenotazione, e pagamento dei pasti	Punti 10 2 punti modalità di accesso e di pagamento da parte dell'utenza; 2 punti modalità di comunicazione con l'utente; 3 punti numero dei comuni presso i quali il sistema informatizzato è stato utilizzato con esito positivo dal 2009; 3 punti per eventuali migliorie
12	Altre migliorie del servizio	Da 0 a 10 punti a discrezione dell'apposita commissione 10 punti giudizio ottimo 3 punti giudizio buono 1 punto giudizio sufficiente 0 punti giudizio insufficiente

La commissione nella valutazione discrezionale si basa sulla seguente scala di giudizi.

GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE
Insufficiente
Sufficiente
Buono
Ottimo

La graduatoria finale, ai sensi dell'art. 95 del Dlvo 50/2016 e delle Linne Guida ANAC n. 2, verrà formulata utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum^n [W_i * V_{(a)_i}]$$

Dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta a)

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito i)

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta a) rispetto al requisito i)
variabile tra 0 e 1

$\sum n$ = sommatoria

La ditta dovrà predisporre un progetto contenente gli elementi indicati nella tabella di cui sopra.

L'offerta tecnica non può superare le 5 facciate.

L'offerta tecnica deve essere corredata dai curricula del personale impiegato nel servizio e dai documenti/certificazioni attestanti il possesso della capacità economico finanziaria e tecnica professionale.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione del servizio anche nel caso fosse pervenuta una sola offerta valida.

In caso di offerte con punteggio complessivo uguale, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà formulato l'offerta economica più bassa. In caso di totale parità, sia per l'offerta tecnica sia per l'offerta economica, si procederà mediante sorteggio con comunicazione della data di sorteggio ai soli concorrenti ammessi al sorteggio.

37. DECORRENZA DELL'APPALTO

La data d'inizio dell'appalto sarà comunicata dal Responsabile comunale Settore Servizi Sociali e Culturali.

Fermo restando che l'irrevocabilità della proposta impegna la ditta aggiudicataria alla stipula del contratto, nelle more della formalizzazione potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio alle condizioni stabilite dal presente capitolato nonché dal disciplinare di gara anche in pendenza di sottoscrizione del contratto, qualora ricorrano i presupposti previsti dalla Legislazione vigente in materia.

In tal caso fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative dovrà farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta sempre che la stessa abbia versato la cauzione.

Le date esatte di inizio e fine del servizio saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione comunale in relazione all'inizio ed al termine dell'anno scolastico. La fornitura dei pasti nelle scuole è subordinata al calendario ed all'orario scolastico.

38. RESPONSABILITÀ E POLIZZA ASSICURATIVA

La ditta risponderà direttamente dei danni provocati, in relazione all'espletamento del servizio, alle persone e cose, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del comune, salvo gli interventi a favore della ditta appaltatrice da parte delle società assicurative. L'impresa aggiudicataria dovrà stipulare, prima della stipula del contratto o della consegna del servizio se antecedente, una specifica polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresi fra i terzi il Comune, con massimale non inferiore a € 10.000.000,00 (euro diecimilioni/00) per danni a persone e di € 500.000,00 (euro cinquecentomila/00) per danni a cose, con validità non inferiore alla durata dell'appalto.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre stipulare anche una polizza responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimali non inferiori a € 2.500.000,00 per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 per persona.

L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera l'aggiudicatario dalla proprie responsabilità avendo essa unicamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia conforme all'originale delle polizze assicurative, di cui sopra, dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima della stipula del contratto o della consegna del servizio se antecedente.

39.DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

Alla ditta aggiudicataria è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente in toto o in parte il servizio di produzione e preparazione e confezionamento dei pasti: in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

40.SPESE CONTRATTUALI E INERENTI AL SERVIZIO

Dopo l'aggiudicazione si addiverrà alla stesura del contratto nella forma dell'atto pubblico-amministrativo.

Tutte le spese occorrenti e consequenziali alla stipulazione del contratto, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, ecc., nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico dell'appaltatore.

In caso di mancato versamento ovvero di mancata consegna dell'attestazione di versamento dei relativi importi, l'Amministrazione tratterà la somma, aumentata degli interessi legali, dal corrispettivo dovuto.

41.INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta aggiudicataria, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le 24 ore prima di inizio dello sciopero impegnandosi a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la preparazione di pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'azienda ULLS 16.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà comunque garantire il servizio anche con la fornitura sostituiva di piatti freddi.

L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

42.CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Ove dovessero insorgere controversie tra l'Amministrazione comunale e la ditta aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto di appalto, la ditta non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione comunale, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del contratto. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria. Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente il Foro di Padova.

43.RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art 108 comma 1 del D.lvo 50/2016 è prevista la facoltà di risolvere il contratto qualora:

- il contratto abbia subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto una nuova procedura di appalto ai sensi dell'art 106;
- con riferimento alle modifiche in caso di servizi supplementari o a seguito di eventi impreveduti qualora venga superata la soglia del 50% del valore originario del contratto;
- in caso di modifiche non sostanziali che superino l'importo del 15% stabilito dal presente capitolato;
- in caso di modifiche, anche sostanziali ma che non mutino la natura generale del contratto, qualora vengano superate le soglie comunitarie ed il 10% del valore originario dell'appalto;
- l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'art 80 comma 1 del medesimo Decreto, ad eccezione delle ipotesi di cui ai commi successivi che costituiscono risoluzione di diritto;
- l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE.

Nelle ipotesi di cui al comma 1 non si applicano i termini previsti dall'articolo 21-nonies della legge 7 agosto 1990 n. 241.

Ai sensi dell' art. 108 comma 2 del Dlvo 50/2016 le stazioni appaltanti devono risolvere un contratto pubblico durante il periodo di efficacia dello stesso qualora:

- nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80.

Al verificarsi delle ipotesi di cui all'art. 108 comma 2 il contratto è risolto di diritto con effetto immediato.

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

- -carenza delle prescritte autorizzazioni, licenze e concessioni previste dalla normativa che disciplina il servizio di ristorazione collettiva scolastica a cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi e costantemente adeguarsi ancorché non espressamente richiamate nel presente capitolato.
- -cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- -per mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- - per gravi e ripetute violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, delle norme in materia igienico – sanitaria e/o degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Amministrazione;
- -nel caso di comportamento scorretto o lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità degli utenti del servizio;
- - violazione ripetuta e grave delle norme in materia di sicurezza e prevenzione sul lavoro;

- - nel caso di insufficienze, violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contenuti nel capitolato che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio;
- - gravi casi di intossicazione alimentare;
- - errata somministrazione di un regime dietetico particolare con grave danno per l'utenza;
- - gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari.

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

- - mancato inizio del servizio nel termine comunicato dall'Amministrazione;
- - per sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- - per reiterati e gravi inadempimenti;
- - per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del codice civile.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, via PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva di cui all'art 1453 del codice civile.

Il responsabile del Procedimento quando accerta un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, formula la contestazione degli addebiti all'appaltatore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante su proposta del responsabile del procedimento dichiara risolto il contratto. Qualora l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni del contratto il RUP gli assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, entro i quali l'appaltatore deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'appaltatore, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali. L'Amministrazione avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso.

Il responsabile unico del procedimento comunica all'appaltatore la determinazione di risoluzione del contratto

Nel caso di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato dalle penali e della spesa sostenuta per affidare ad altra impresa i servizi.

Nel caso di risoluzione l'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione definitiva, che resta incamerata dal Comune, salvo l'ulteriore risarcimento del danno.

Nel caso di risoluzione l'aggiudicatario è comunque tenuto a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità del servizio di ristorazione scolastica, fino al subentro del nuovo gestore.

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

Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni cagionati all'Amministrazione e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

44.RECESSO

L'Amministrazione Comunale ha diritto, a proprio insindacabile giudizio, di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla ditta aggiudicataria tramite PEC.

Dalla comunicata data di efficacia del recesso, la ditta aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando, tuttavia, attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con l'Amministrazione Comunale, che tale cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti danno alcuno alla medesima Amministrazione Comunale.

In caso di recesso dell'Amministrazione Comunale la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente ed a regola d'arte, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite.

45.TERMINE DELL'APPALTO

Al termine dell'appalto la ditta dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, il prezzo delle medesime o il danno ai locali sarà determinato di comune accordo; in caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto delle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal Presidente del Tribunale.

46.GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'

Nel caso in cui le derrate e i pasti non corrispondessero ai requisiti richiesti dal presente capitolato, l'Amministrazione comunale provvede a respingere la merce contestata, la quale deve essere ritirata e sostituita nell'arco delle 24 ore dalla segnalazione, a spese dell'appaltatore; la merce contestata viene conservata nei locali della scuola, a disposizione dell'appaltatore per il suo ritiro.

L'Amministrazione comunale non ha comunque responsabilità per l'eventuale deprezzamento o deterioramento della merce immagazzinata.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del responsabile scolastico l'appaltatore deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione.

47.PENALITA'

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

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la ditta aggiudicataria è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione da un minimo di € 52,00 ad un massimo di € 2.500,00.

Il Comune, previa contestazione la ditta aggiudicataria, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato secondo la seguente articolazione esemplificativa:

- qualità delle derrate non corrispondente al capitolato (qualità merceologica, organolettica, provenienza, termini di scadenza, ecc.): penale da € 100,00 a € 2.000,00;
- qualità dei pasti non rispondente per non corretta tecnica di preparazione, igiene nella preparazione, trasporto: penale da € 103,00 a € 1.000,00;

- qualità dei pasti non conforme per grammature, tipologia e contenuti calorici a quanto descritto nel presente capitolato, nelle tabelle dietetiche e menù: penale da € 52,00 a € 516,50;
- ritardo o mancata consegna dei pasti: penale da € 100,00 ad € 1.550,00;
- mancata corrispondenza delle temperature dei pasti al momento della consegna: penale da € € 100,00 a € 1.000,00;
- mancato rispetto del programma di autocontrollo presentato in sede di gara e omissioni nelle trasmissioni delle risultanze delle analisi al Comune: penale da € 516,50 a € 1.550,00.
- condizioni igieniche carenti e mancata sanificazione del centro di cottura, accertato dal competente servizio dell'U.L.S.S. 16: penale da € 500,00 a € 2.500,00;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi: penale da € 300,00 ad € 2.500,00;
- contenitori non conformi a quanto previsto nel capitolato: da € 52,00 fino ad € 1.000,00.

Le contestazioni verranno formulate dall'Amministrazione Comunale per iscritto a mezzo PEC e, sempre per iscritto la ditta appaltatrice potrà produrre le proprie controdeduzioni entro otto giorni dal ricevimento della contestazione.

Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, il Responsabile provvederà a determinare la relativa penale.

Il Comune si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa alla ditta appaltatrice.

Il Comune provvede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

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

48.RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con la ditta aggiudicataria, è richiesto ai concorrenti di fornire dati ed informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del Regolamento UE 679/2016.

Ai sensi del Regolamento UE 679/2016 si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio per i Servizi Scolastici del Comune di Teolo, sotto la responsabilità del responsabile dell'Area Amministrativa.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione. Con riferimento all'aggiudicatario, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al citato Regolamento.