

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA STATALE “M. AMATORI” E LE SCUOLE PRIMARIE STATALI CITTADINE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE.

INDICE

Principi generali

PARTE I - OGGETTO E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 1 – Oggetto della concessione

Art. 2 – Durata del contratto

Art. 3 – Centro cottura comunale: descrizione del Servizio

- 3.1 Utilizzo del centro cottura comunale e delle attrezzature
- 3.2 Attività ed oneri a carico del concessionario
- 3.3 Numero presunto dei pasti

Art. 4 – Centro cottura del concessionario: descrizione del Servizio

- 4.1 Attività ed oneri a carico del concessionario
- 4.2 Numero presunto dei pasti

Art. 5 – Oneri a carico del concessionario comuni ad entrambi i centri cottura

Art. 6 – Oneri a carico del Comune

Art. 7 - Standard minimi di qualità

Art. 8 - Caratteristiche dei materiali di consumo monouso

Art. 9 - Pulizie dei locali e sanificazione

Art. 10 – Requisiti degli imballaggi

Art. 11 – Menu’

Art. 12 - Diete speciali e menù alternativi

Art. 13 - Prodotti da utilizzare nei menù

Art. 14 - Quantità degli ingredienti e della fornitura complessiva dei pasti

Art. 15 – Norme e modalità di cottura e preparazione dei pasti

Art. 16 – Veicolazione dei pasti

Art. 17 - Distribuzione dei pasti

- 17.1 Preparazione dei pasti
- 17.2 Ricevimento dei pasti
- 17.3 Registrazione immediata delle temperature all'arrivo dei pasti
- 17.4 Scodellamento e distribuzione dei pasti
- 17.5 Pulizia e riordino dopo i pasti

Art. 18 – Controlli

- 18.1 Procedure di autocontrollo

- 18.2 Visite e verifiche da parte del Comune e dell'Aulss
- 18.3 Commissione controllo mense

Art. 19 – Corrispettivi e pagamenti

- 19.1 Tariffa a carico delle famiglie
- 19.2 Gestione informatizzata dei buoni pasto
- 19.3 Fatturazione

Art. 20 – Revisione dei prezzi

Art. 21 – Interruzione del Servizio

Art. 22 – Divieto di cessione e subappalto

PARTE II - MODALITA' DI ESECUZIONE

Art. 23 –Requisiti e caratteristiche del personale

Art. 24 – Coordinatore responsabile del Servizio e Dietista

Art. 25 - Formazione e aggiornamento del personale

Art. 26 - Trattamento economico, assicurativo e previdenziale dei lavoratori

Art. 27 – Rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro

Art. 28 – Altre responsabilità del concessionario

Art. 29 – Garanzia definitiva

Art. 30 - Polizza assicurativa

Art. 31 – Penali

Art. 32 - Reclami

Art. 33 - Indagine di gradimento del Servizio e piano di miglioramento

Art. 34 – Risoluzione del contratto

Art. 35 – Esecuzione in danno

Art. 36 – Recesso

Art. 37 – Revoca

Art. 38 - Recupero contributi

Art. 39 – Trattamento dei dati personali

Art. 40 – Contenzioso

Art. 41 – Spese, tasse ed oneri a carico del concessionario

Art. 42 – Rinvio a norme vigenti

Art. 43 - Allegati

PRINCIPI GENERALI

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (Artt. 34 e 144 D.lgs 50/2016), e a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in linea a quanto indicato dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - Green Public Procurement - PAN GPP" promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare di cui al DM 11.04.2008

PARTE I - OGGETTO DELLA CONCESSIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato è stato redatto tenendo conto delle normative europee, nazionali e regionali in materia, e in particolare delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 1189/2017 ed s.m. e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM 25 luglio 2011, ed ha per oggetto la concessione del Servizio di Ristorazione a ridotto impatto ambientale, presso la scuola per l'Infanzia Statale e le scuole primarie statali del Comune di Thiene, da affidarsi mediante procedura aperta come definita all'art. 3 comma 1 lettera sss) del D.Lgs n. 50/2016 e s.m..

La concessione in particolare ha per oggetto quanto segue:

A) PRESSO IL CENTRO COTTURA COMUNALE:

servizio di ristorazione scolastica rivolto ad alunni ed insegnanti in turno di servizio, da effettuarsi utilizzando per la preparazione dei pasti il Centro Cottura Comunale allestito presso l'Asilo Nido "Arcobaleno" di Via Divisione Julia. Il servizio comprende la preparazione, la veicolazione e la relativa distribuzione dei pasti per cinque giorni alla settimana (lun-ven) presso le seguenti scuole:

- "M. Amatori" - Via Monte Ortigara (scuola infanzia statale):
 - colazione ore 9.30
 - pranzo ore 12.00
 - merenda ore 15.00
- "A. Talin" - Via Mantegna, con orario a tempo normale (mensa: il lunedì e il mercoledì) e a tempo pieno (lunedì-venerdì): pranzo su tre turni; dalle ore 12.00 alle ore 13.00.

Gli orari e i giorni del servizio di distribuzione dei pasti su indicati sono soggetti all'adeguamento al calendario scolastico; in questo caso è onere del concessionario adeguarsi alla nuova formulazione oraria settimanale.

I pasti tipo dovranno essere così composti:

per le scuole "M. Amatori" (infanzia) ed "A. Talin" (primaria a tempo pieno):

- primo
- secondo
- contorni (cotto/crudo)
- pane
- frutta/yogurt
- acqua di rubinetto (in caraffa)

B) PRESSO IL CENTRO COTTURA DEL CONCESSIONARIO:

servizio di ristorazione scolastica, per alunni ed insegnanti in turno di servizio, da effettuarsi utilizzando un centro cottura del concessionario (in proprietà, in locazione o comunque nella disponibilità) e la veicolazione e relativa distribuzione dei pasti, ivi preparati, presso le seguenti scuole primarie statali:

scuole	mensa	orari
"P. Scalcerle" – Piazza Scalcerle	martedì	13.00 - 14.00
"C. Collodi" - V. Lombardia	martedì	13.00 - 14.00
"G. Zanella" - V. Lampertico	Lunedì e mercoledì	12.05 – 13.05
"S.G. Bosco" - V. Rozzampia	Lunedì e mercoledì	12.40 – 13.40

Gli orari e i giorni del servizio di distribuzione dei pasti su indicati sono soggetti all'adeguamento al calendario scolastico; in questo caso è onere del concessionario adeguarsi alla nuova formulazione oraria settimanale.

I pasti tipo per le predette scuole dovranno essere così composti:

- primo
- secondo
- contorni (cotto/crudo)
- pane
- frutta/yogurt
- acqua di rubinetto (in caraffa)

Nelle scuole primarie potrà inoltre essere attivato il servizio di doposcuola nei giorni in cui non ci sono i rientri scolastici; in tal caso, così come in tutti gli altri casi di modifica del calendario scolastico, sarà onere del concessionario adeguarsi alla nuova formulazione oraria settimanale, su segnalazione scritta del Comune concedente.

ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

La concessione avrà la durata di anni tre anni scolastici, 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022, con possibilità di rinnovo del contratto fino ad un massimo di altri tre anni scolastici, ad insindacabile giudizio del Comune e previo provvedimento espresso.

Per ciascun anno scolastico le date esatte di inizio e fine del servizio di ristorazione scolastica saranno di volta in volta comunicate dal Comune ed andrà effettuato per ogni giorno di apertura delle scuole in cui sia previsto il rientro, sulla base del calendario scolastico fissato annualmente dall'Autorità competente.

Allo scadere del termine contrattuale originario o di rinnovo, l'Amministrazione Comunale, per ragioni tecniche dipendenti dai tempi di indizione e gestione della nuova procedura di aggiudicazione, si riserva la facoltà di prorogare la concessione per un periodo massimo di mesi sei, alle medesime condizioni del contratto in essere, al fine di garantire la continuità del servizio in oggetto e di non creare disagi agli utenti.

ART. 3 – CENTRO COTTURA COMUNALE: DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

3.1 Utilizzo del centro cottura comunale e delle attrezzature

I locali del centro cottura comunale situati all'interno dell'asilo nido "Arcobaleno" di via Divisione Julia, vengono adibiti in parte alla preparazione di circa n. 53 pasti giornalieri dei bambini frequentanti il predetto asilo nido. Il servizio, affidato in appalto, viene svolto da un/a cuoco/a alle dipendenze del soggetto affidatario del servizio.

Il centro cottura viene messo a disposizione, così come indicato dalla pianta (allegato A), nonché le attrezzature, gli arredi, le stoviglie, e tutto quanto ivi contenuto, di proprietà del Comune per la preparazione e veicolazione dei pasti per il plesso delle Scuole Talin e della Scuola per l'infanzia Amatori; Il concessionario si impegna ad utilizzarli, per le attività indicate nel presente Capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine della concessione in buone condizioni, fatta salva la normale usura. L'elenco di tutto quanto dato in consegna risulta da inventario (allegato B).

Il concessionario dovrà provvedere a fornire in proprio le attrezzature (le apparecchiature elettriche devono essere conformi alle norme di sicurezza) che ritenesse mancanti per il corretto funzionamento del servizio presso il centro cottura comunale, come ad es. pentolame vario per grandi comunità, teglie gastronomiche, coltelleria ed utensileria varia etc.).

In caso di recesso e/o risoluzione anticipata del contratto, tutte le attrezzature di proprietà del concessionario ed utilizzate per il corretto svolgimento del servizio presso il centro cottura e presso le mense scolastiche (refettori) del Comune di Thiene continueranno ad essere adibite al servizio di ristorazione, al fine di garantirne la continuità, sino alla loro sostituzione ad opera dello

stesso Comune o dell'impresa concessionaria subentrante. In ogni caso la messa a disposizione di tali macchinari dovrà essere assicurata per novanta giorni decorrenti dalla cessazione del servizio, senza alcun costo per l'Ente concedente.

Il Comune provvederà alla manutenzione straordinaria dei locali.

Il concessionario, da parte sua, dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria dei locali, nonché alla manutenzione delle relative attrezzature comunali utilizzate per il servizio, assicurandone la funzionalità sia dal punto di vista tecnico che dell'eventuale sostituzione o adeguamento alla vigente normativa in materia, previa verifica periodica del buon funzionamento delle stesse; il concessionario, inoltre, dovrà assicurare la manutenzione, nonché l'eventuale sostituzione, delle lavastoviglie presenti presso la scuola dell'infanzia "M. Amatori" e la scuola primaria "A. Talin", come esattamente precisato al successivo punto 3.2 n. 8.

Il concessionario assume la responsabilità per i danni arrecati ai locali, agli impianti e alle attrezzature comunali, dovuti ad incuria od a ogni altra ragione non riconducibile alla normale usura.

I locali, gli impianti e le attrezzature di cui sopra saranno restituiti, alla scadenza del contratto, perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso. In caso contrario il concessionario dovrà riconoscere il relativo risarcimento al Comune.

Al termine del rapporto contrattuale le attrezzature e gli arredi forniti dal concessionario resteranno di proprietà del Comune.

3.2 Attività ed oneri a carico del concessionario

Il concessionario dovrà provvedere presso il centro cottura comunale di Via Divisione Julia:

1. agli acquisti ed agli interventi necessari, che alla scadenza della concessione rimarranno di proprietà comunale, per assicurare la piena funzionalità dei macchinari di proprietà comunale. Essi consistono:
 - a. manutenzione attraverso la sostituzione della sonda controllo fiamma e/o della centralina controllo fiamma in modo da ripristinare il funzionamento in modalità vapore del Forno a gas "MARENO" matricola: LA020010343;
 - b. manutenzione attraverso la sostituzione della ventola di raffreddamento per evitare il surriscaldamento del vano componenti del Forno a gas "MARENO" matricola: LA020010342;Tali acquisti/interventi dovranno essere garantiti, ad eccezione del caso in cui sia necessario intervenire prima, in tempo utile per l'inizio dell'anno scolastico 2019-2020.
2. all'acquisto di tutte le derrate alimentari necessarie per la gestione del servizio di ristorazione, i cui prodotti dovranno essere conformi all'allegato 3 delle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto - IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.);
3. per la scuola per l'infanzia "M. Amatori" e la scuola primaria "A. Talin" alla preparazione e confezionamento dei pasti in multiporzione mediante il sistema del "legame fresco-caldo", conformemente ai menù, che verranno predisposti dal dietista del concessionario, che potrà essere o alla dirette dipendenze dello stesso o con regolare contratto di collaborazione, e dovrà essere approvato ed autorizzato dal S.I.A.N dell'azienda ULSS 7 Pedemontana;
4. alla preparazione e confezionamento in monoporzione delle diete speciali, mediante il sistema "legame fresco-caldo", come precisato dal successivo articolo 12 del presente capitolato;
5. alla veicolazione dei cibi dal centro cottura di Via Divisione Julia alla scuola dell'infanzia "M. Amatori" e alla scuola primaria "A. Talin". Il concessionario, allo scopo, dovrà assicurare la disponibilità di un mezzo o di più mezzi di trasporto, nonché di tutto il materiale (contenitori a loro volta inseriti in contenitori isotermeici che riportino all'esterno l'etichetta relativa al cibo contenuto) necessario per la corretta veicolazione dei cibi, come meglio precisato al successivo art. 16;
6. alla distribuzione dei pasti presso la scuola dell'infanzia Amatori e la scuola primaria Talin con un numero di addetti adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio; in particolare, nella distribuzione, è obbligatorio non superare mai il rapporto massimo di 1 addetto ogni 60 utenti per turno;
7. alla fornitura delle tovagliette e dei tovaglioli di carta a doppio velo con le caratteristiche specificate all'art. 8 e, inoltre, per la scuola primaria "A. Talin", delle attrezzature sussidiarie per il condimento (angolo di condimento con olio extravergine d'oliva, aceto di vino o di mele, sale e limone);
8. alla manutenzione delle due lavastoviglie presso la scuola dell'infanzia "M. Amatori" e la scuola primaria statale "Talin", utilizzate per il lavaggio giornaliero delle stoviglie e relative attrezzature, compresa l'eventuale sostituzione delle stesse utilizzando apparecchi la cui

etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alla classe A;

9. alla manutenzione ordinaria programmata, da effettuare due volte all'anno (una prima dell'inizio dell'anno scolastico e una durante la pausa delle vacanze pasquali) con redazione di apposita scheda interventi da parte della ditta esecutrice degli interventi e consegna di copia della stessa all'Ufficio Pubblica Istruzione di tutte le apparecchiature comunali presenti nel centro cottura comunale di via Divisione Julia, avendo riguardo di pulire dalla polvere che potrebbe danneggiare il motore delle seguenti parti di attrezzature:

- evaporatore dell'abbattitore "MARENO" matricola SI020007185;
- evaporatore dell'armadio congelatore 600Lt "INOX BIM matricola 466;
- evaporatore dell'armadio frigorifero 1200Lt "ILSA" matricola 0235.0034;
- evaporatore del tavolo refrigerato "MARENO" matricola MA020027022;
- evaporatore dell'armadio frigorifero 600Lt "ELECTROLUX" matricola 0407025;
- evaporatore dell'armadio frigorifero 600Lt "ELECTROLUX" matricola 04207037;
- evaporatore dell'armadio frigorifero 1400Lt "ALPEINOX" matricola 75000001.

10. alla manutenzione ordinaria programmata, da effettuare due volte all'anno (una prima dell'inizio dell'anno scolastico e una durante la pausa delle vacanze pasquali) dei carrelli scaldavivande presenti presso la scuola dell'infanzia e la scuola primaria, con redazione di apposita scheda interventi da parte della ditta esecutrice e consegna di copia della stessa all'Ufficio Pubblica Istruzione;

11. al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate e alla sanificazione, igienizzazione, lavaggio, pulizia e riassetto giornalieri dei locali del centro cottura comunale mediante l'utilizzo di prodotti le cui caratteristiche devono essere conformi a quanto specificato all'art. 9

12. al lavaggio delle stoviglie ed attrezzature utilizzate e alla pulizia e al riassetto giornalieri dei locali mensa situati le scuole dell'infanzia "M. Amatori" e primaria "A. Talin" mediante l'utilizzo di prodotti le cui caratteristiche devono essere conformi a quanto specificato all'art. 9;

13. al reintegro e/o all'acquisto di nuovi quantitativi sufficienti al bisogno nelle singole mense, di posate, piatti, bicchieri, caraffe, mestoli e attrezzature varie per la porzionatura. Le stoviglie monouso dovranno essere conformi a quanto specificato nell'art. 8;

14. al pagamento delle spese relative ai consumi di rete (corrente elettrica, acqua e gas) del Centro Cottura Comunale, sulla base di una nota che verrà inoltrata a consuntivo da parte del Comune. La stima di massima delle spese viene indicata nel Piano Economico.

3.3 Numero presunto dei pasti

Il numero presunto dei pasti, relativi ad un anno scolastico, comprensivo di quelli consumati dagli insegnanti aventi diritto è così indicato:

▲ scuola per l'infanzia "M. Amatori":	20.771
▲ scuola primaria "A Talin":	27.751
<u>totale pasti presunti:</u>	48.522

ed è stato individuato sulla base dei pasti consumati nell'anno scolastico 2017/2018;

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato è indicativo e, pertanto, non impegnativo per il Comune concedente, essendo subordinato alla programmazione scolastica.

La grammatura dei pasti degli insegnanti della scuola primaria dovrà fare riferimento alla grammatura prevista dall'allegato 4 delle linee guida regionali - IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.), senza maggiorazioni di spesa a carico del Comune rispetto al prezzo del pasto praticato dal concessionario per gli alunni, come indicato in sede di offerta di gara.

ART. 4 – CENTRO COTTURA DEL CONCESSIONARIO: DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

4.1 Attività ed oneri a carico del concessionario

1. Il concessionario dovrà provvedere presso il proprio centro cottura (che potrà essere sia di proprietà sia in locazione o comunque nella sua disponibilità):
2. all'acquisto di tutte le derrate alimentari necessarie per la gestione del servizio di ristorazione, i cui prodotti dovranno essere conformi all'allegato 3 delle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto - IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.);

3. alla preparazione e confezionamento dei pasti in multiporzione mediante il sistema del "legame fresco-caldo", per le Scuole Primarie indicate al precedente art. 1, lettera B), conformemente al menù che verrà predisposto dal dietista del concessionario, che potrà essere o alle dirette dipendenze dello stesso o con regolare contratto di collaborazione, e dovrà essere approvato ed autorizzato dal S.I.A.N dell'azienda ULSS 7 Pedemontana;
4. alla veicolazione dei cibi dal proprio Centro Cottura alle Scuole Primarie indicate al precedente art. 1. lettera B). Il concessionario, allo scopo, dovrà assicurare la disponibilità di un mezzo o di più mezzi di trasporto, nonché di tutto il materiale (contenitori a loro volta inseriti in contenitori isotermici che riportino all'esterno l'etichetta relativa al cibo contenuto) necessario per la corretta veicolazione dei cibi, come meglio precisato al successivo art. 16;
5. alla distribuzione dei pasti presso le scuole con un numero di addetti adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio; in particolare, nella distribuzione, è obbligatorio non superare mai il rapporto massimo di 1/60 (considerando nel computo delle 60 unità sia gli alunni che gli insegnanti);
6. alla fornitura delle tovagliette e dei tovaglioli di carta a doppio velo conformi alle caratteristiche specificate all'art. 8 e delle attrezzature sussidiarie per il condimento (angolo di condimento con olio extravergine d'oliva, aceto di vino o di mele, sale e limone);
7. a sostituire le lavastoviglie di ciascuna scuola, qualora fosse necessario, a propria cura e spese, utilizzando apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alla classe A che rimarranno di proprietà del Comune al termine del contratto e a provvedere alla relativa manutenzione, che si renda necessaria durante tutta la durata del contratto e ciò a valere anche per quanto riguarda le altre lavastoviglie già presenti nelle scuole. Così pure il concessionario dovrà attrezzare, a propria cura e spese, con carrelli scaldavivande idonei, laddove mancanti, le varie sale mensa scolastiche; infine, il concessionario dovrà provvedere alla verifica del buon funzionamento e manutenzione ordinaria sia dei carrelli scaldavivande di proprietà del concessionario stesso, che di quelli di proprietà comunale; a questo proposito si precisa che la manutenzione ordinaria va programmata ed effettuata due volte all'anno (una, prima dell'inizio dell'anno scolastico e una durante la pausa delle vacanze pasquali), a mezzo di ditta specializzata nel settore, con redazione scheda interventi da parte della ditta esecutrice degli interventi e consegna di copia della stessa all'Ufficio Pubblica Istruzione;
8. alla sanificazione, igienizzazione, lavaggio, pulizia e riassetto giornaliero del centro cottura del concessionario, mediante l'utilizzo di prodotti le cui caratteristiche devono essere conformi a quanto specificato all'art. 9;
9. al reintegro e/o all'acquisto di nuovi quantitativi sufficienti al bisogno nelle singole mense, di posate, piatti, bicchieri, caraffe, mestoli e attrezzature varie per la porzionatura. Le stoviglie monouso dovranno essere conformi a quanto specificato nell'art. 8;
10. al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate e alla pulizia e riassetto giornalieri dei locali mensa situati presso le scuole mediante l'utilizzo di prodotti le cui caratteristiche devono essere conformi a quanto specificato all'art. 9.

4.2 Numero presunto dei pasti

Il numero presunto dei pasti relativi ad un anno scolastico, comprensivo anche di quelli per gli insegnanti aventi diritto è così indicato:

▲ scuola primaria "P. Scalcerle":	5.459
▲ scuola primaria "C. Collodi":	8.544
▲ scuola primaria "G. Zanella":	6.231
▲ scuola primaria "S. Giovanni Bosco" :	3.403

totale pasti presunti

23.637

Per le scuole P. Scalcerle, C. Collodi, G. Zanella e S. G. Bosco, oltre ai normali rientri pomeridiani già programmati dalla scuola, è prevista anche la possibilità di attivazione del servizio di

doposcuola; pertanto, se in base alle richieste di iscrizione, sarà possibile procedere all'attivazione del servizio, per gli utenti del doposcuola, nei giorni in cui non è già attivo il normale servizio di ristorazione scolastica, la consegna dei pasti dovrà avvenire a mezzo di pasti già confezionati in contenitori monoporzione termosigillati aventi le caratteristiche di cui all'art. 8 del presente capitolato, senza aggravio di spesa rispetto al prezzo offerto in sede di gara; a questo riguardo si precisa che il numero presunto di pasti per anno scolastico, relativi al servizio di doposcuola è di circa n. 3244 (già conteggiato nel totale complessivo di cui sopra).

La grammatura dei pasti degli insegnanti delle scuole primarie dovrà fare riferimento alla grammatura prevista per gli adulti di cui all'allegato 4 delle linee guida regionali - IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.), senza maggiorazioni di spesa a carico del Comune rispetto al prezzo del pasto praticato dal concessionario per gli alunni, come indicato in sede di offerta di gara.

Il Comune si riserva, nel corso della durata del contratto, la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi ed alla tipologia dei pasti da fornire, nonché di poter procedere all'accorpamento, variazione, aumento o diminuzione del numero delle mense terminali (e quindi del numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o per cause di forza maggiore.

Nel caso si verifichi nel corso della durata della concessione un aumento del numero dei pasti da fornire da parte del concessionario, esso è obbligato ad assoggettarsi fino alla concorrenza di un quinto, alle stesse condizioni del contratto. Al di là di questo limite il prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti, fatta salva la facoltà del Comune di ricorrere ad altro concessionario.

Parimenti il concessionario si impegna ad accettare variazioni in diminuzione del numero dei pasti da fornire fino alla concorrenza del "quinto d'obbligo", senza che ad esso sia dovuto alcun indennizzo e/o rimborso.

ART. 5 - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO COMUNI AD ENTRAMBI I CENTRI COTTURA

Il concessionario subentrante, ai sensi dell'art. 50 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., instaurerà un nuovo rapporto di lavoro prioritariamente con il personale dipendente uscente, attualmente impiegato nel servizio, a condizione che il numero e la qualifica di tali addetti siano armonizzabili con la propria organizzazione aziendale e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto. Inoltre per entrambi i centri cottura, dovrà provvedere:

1)

- alla registrazione delle iscrizioni al servizio;
- alla registrazione quotidiana delle presenze e alla prenotazione dei pasti;
- al controllo del sistema di prepagato;
- alla gestione dei solleciti di pagamento;
- alla campagna informativa delle modalità di tariffazione e di pagamento dell'utenza, con ogni mezzo atto a diffondere la comunicazione;

2) alla fornitura e al lavaggio dopo l'utilizzo degli attrezzi necessari per la porzionatura e lo scodellamento in ogni punto di distribuzione dei vari refettori comprese le caraffe per l'acqua in ogni tavolo (minimo 1 ogni 6 utenti);

3) alla fornitura dei termometri per rilevare la temperatura dei pasti e delle bilance per alimenti, laddove non fossero presenti o non funzionanti, per consentire il controllo da parte dei rilevatori autorizzati ad effettuare la rilevazione della qualità del servizio;

4) alla supervisione e coordinamento del servizio con personale professionalmente qualificato che si occuperà di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;

5) alla predisposizione e attuazione di un adeguato piano di formazione ed aggiornamento di tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti sui vari aspetti della ristorazione collettiva; in particolare il personale, a seconda delle mansioni ricoperte, dovrà essere formato professionalmente su igiene e merceologia degli alimenti, tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale, controllo di qualità, aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva, sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura. A questo proposito dovrà essere prodotto il piano di formazione. Inoltre ogni anno scolastico, per tutta la valenza della concessione dovrà essere presentata la documentazione attestante l'avvenuta realizzazione dei corsi di formazione ed aggiornamento per il personale in servizio e per i nuovi assunti;

6) all' adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa e gravanti sull'operatore del settore alimentare come definito dal Regolamento CE n° 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea della Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, con particolare riferimento agli obblighi di cui agli artt. 17,18 e 19 del Regolamento CE n° 178/2002;

7) all'adempimento di tutti gli obblighi gravanti sull'operatore del settore alimentare come previsti dal Regolamento CE n° 852, 853 e 854 del 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione;

8) all'attuazione, mantenimento e gestione completa, per ogni mensa servita, di procedure permanenti basate sul sistema H.A.C.C.P. con l'osservanza dei principi di cui al Regolamento CE n° 852/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

ART. 6 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- i consumi di rete (riscaldamento, energia elettrica ed acqua) di ogni refettorio;
- l'assicurazione delle attrezzature e dei locali di proprietà comunale (compreso il centro cottura comunale di via Divisione Julia) contro i danni derivanti da incendi, esplosioni e crolli.

ART. 7 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ

Gli standard minimi di qualità da osservare sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante dello stesso con riferimento alle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto, al D.Lgs 6.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei relativi regolamenti comunitari, e ai criteri ambientali previsti dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

ART. 8 - CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI CONSUMO MONOUSO

- i prodotti di carta, sia per apparecchiare i tavoli delle mense (tovaglioli a doppio velo e tovaglette) sia per la pulizia e l'igiene (rotoli/salviette), dovranno essere prodotti con materiale che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Il materiale dovrà riportare l'etichetta EU Ecolabel;
- le stoviglie monouso, quando utilizzate, devono essere biodegradabili e compostabili come prevede la norma UNI EN 13432:2002;

In sede di gara l'offerente dovrà dichiarare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. I prodotti dichiarati conformi, non in possesso dell'etichetta EU Ecolabel, dovranno essere corredati dalla documentazione che ne attesti la conformità da parte del fabbricante ovvero una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

ART. 9 - PULIZIE DEI LOCALI E SANIFICAZIONE

Il concessionario, per la pulizia delle stoviglie, dei refettori delle scuole e del centro cottura comunale dovrà utilizzare prodotti che non contengano sostanze considerate pericolose per l'ambiente ma che siano conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. In sede di gara l'offerente dovrà dichiarare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. I prodotti dichiarati conformi, non in possesso dell'etichetta EU Ecolabel, dovranno essere corredati dalla documentazione che ne attesti la conformità da parte del fabbricante ovvero una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Sono a carico del Comune le attività di disinfestazione, derattizzazione e lotta alle blatte e scarafaggi dei locali del centro cottura comunale e dei refettori.

ART. 10 - REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI E GESTIONE DEI RIFIUTI

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs 152/2006 e s.m.i., e all'allegato 1 del D.M. 25.7.2011 (CAM).

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. L'imballaggio ritenuto conforme riporta l'indicazione minima di contenuto di riciclato in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Auto dichiarate (es. il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (es. "Plastica Seconda Vita ed equivalenti).

In sede di gara l'offerente dovrà descrivere l'imballaggio che si impegna ad utilizzare indicando a quali delle norme tecniche indicate dai CAM è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali di cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi etc.).

Il Concessionario dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale di Thiene.

ART. 11 – MENU'

I pasti dovranno essere confezionati nelle quantità e qualità previste dal menu' che sarà predisposto da un dietista incaricato dal concessionario e dovrà essere approvato ed autorizzato da parte dell'azienda ULSS 7 Pedemontana. Il menu' dovrà rispondere, per caratteristiche e requisiti, alle indicazioni dietetiche impartite dalla stessa Ulss, utilizzando prodotti di prima scelta e qualità, con specifico riferimento a quanto indicato nell'allegato 3 delle linee guida regionali - IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.). Non devono inoltre essere utilizzati prodotti derivati da OGM, che contengano OGM o prodotti che contengano sostanze indesiderate di cui all'art. 1, comma 2 della Legge Regionale n. 6 del 1 marzo 2002.

Il concessionario dovrà garantire sempre la possibilità di un piatto di pasta in bianco, condita con olio di oliva extra vergine.

In caso di indisposizione dell'utente, che ne fa richiesta entro le 9 del mattino dello stesso giorno (con modalità che verranno comunicate all'aggiudicatario), il concessionario dovrà assicurare, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso scolastico, una dieta leggera costituita da: pasta o riso in bianco conditi con olio di oliva extra vergine, o minestra in brodo vegetale, formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o, in alternativa, da carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tale dieta può essere richiesta per un massimo di tre giorni consecutivi oltre i quali sarà necessario presentare, da parte dell'utente, la certificazione medica.

Una copia del menù adottato dovrà essere distribuita ad ogni utente a cura del concessionario.

ART. 12 - DIETE SPECIALI E MENÙ ALTERNATIVI

Il concessionario dovrà realizzare delle diete speciali per gli utenti con allergie o/e intolleranze alimentari, o affetti da malattie del metabolismo. I genitori dei bambini che necessitano di una dieta speciale per motivi di salute dovranno, anche attraverso la scuola, allegare alla richiesta il certificato medico secondo il protocollo dettato dalle linee guida regionali e inviarla al concessionario e all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La dieta speciale sarà predisposta dal dietista incaricato del concessionario e successivamente comunicata da parte dello stesso al Comune, all'Aulss e alla famiglia.

E' fatto divieto al concessionario di consegnare pasti precotti e/o confezionati presso altre strutture, diverse dal centro cottura comunale o dal centro cottura del concessionario comunicato preventivamente all'Ente concedente.

Le sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono ammesse previa richiesta sottoscritta dai genitori che avrà validità annuale. Il concessionario predisporrà apposito menù (alternativo) per quanto possibile simile al menù giornaliero, assicurando un adeguato apporto nutrizionale e varietà delle pietanze proposte.

ART. 13 - PRODOTTI DA UTILIZZARE NEI MENÙ

Nella seguente tabella vengono elencate le percentuali minime di prodotti, sul totale acquistato, che il concessionario dovrà utilizzare nella preparazione dei menù, distinti per tipologia di produzione:

PRODOTTI	% peso totale	Tipologia di produzione
Pane, pasta , riso, uova, yogurt , frutta, succhi di frutta, verdura e legumi	100	biologica
Prodotti da forno, farina, cereali e derivati, riso, patate, polenta, formaggio, pomodori e prodotti trasformati, olio extravergine d'oliva	40	biologica
	20	IGP, DOP, STG, Prodotti tipici e tradizionali
Carne	15	biologica
	25	IGP, DOP, Prodotti tipici e tradizionali
Pesce	20	Acquacoltura biologica o pesca sostenibile secondo i criteri della certificazione MSC od equivalenti

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE 834/2007 e CE 889/2008 della Commissione e devono essere assoggettati ad uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

I prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE 510/2006, CE 1898/2006 e CE 509/2006, con successive modificazioni e devono essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

I prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

I prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsto dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le politiche Agricole n. 350/1999.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Nel caso in cui sia prevista la fornitura di prodotti esotici quali ad es. ananas, banane, cioccolata, cacao etc., questi dovranno provenire da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO.

Eventuali variazioni temporanee al menù che si dovessero attuare per cause indipendenti dalla volontà del concessionario (es. guasto agli impianti per la produzione del piatto previsto a menù, avaria all'impianto di conservazione dei prodotti deperibili, interruzione dell'energia elettrica, irreperibilità del prodotto sul mercato etc.) dovranno essere concordate con il Comune e tempestivamente comunicate alle scuole, specificandone la causa che ne ha determinato la sostituzione.

Il Comune potrà, per tutti i prodotti elencati in tabella impiegati nella produzione dei pasti previsti a menù, richiedere al concessionario la documentazione che ne attesti le percentuali richieste dal presente articolo e quelle offerte in sede di gara.

ART. 14 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI E DELLA FORNITURA COMPLESSIVA DEI PASTI

Nelle tabelle dietetiche di cui all'allegato 4 delle linee guida regionali - IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.) sono riportati i pesi, a crudo e al netto dello scarto di lavorazione o del calo dovuto allo scongelamento, degli ingredienti previsti per la realizzazione di singole porzioni destinate ad alunni delle scuole per l'Infanzia, primarie e agli adulti.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata in riferimento al numero dei pasti prenotati; si prevede inoltre la fornitura minima di un ulteriore 5%, ovvero 1 pasto gratuito ogni 20 prenotati, per consentire eventuali bis o porzioni più abbondanti di un cibo agli utenti che non gradissero il resto del menù giornaliero.

ART. 15 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione e cottura dei pasti il concessionario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione; le elaborazioni dei cibi dovranno essere semplici, come pure la scelta dei piatti, che dovrà tenere conto della stagionalità. I pasti dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo ed il tempo intercorrente tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti (90 minuti tra il termine di cottura e la consegna).

Le lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione sono consentite solo in presenza di abbattitore di temperatura e limitatamente alla preparazione dei seguenti cibi:

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

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura del concessionario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quantomeno indesiderabili. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato nei centri cottura per il riutilizzo ma dovrà essere correttamente smaltito, fatto salva la possibilità ai sensi della L. 166/2016, di destinarlo ad organizzazioni non lucrative che effettuano ai fini umanitari la distribuzione gratuita agli indigenti nel rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza.

ART. 16 - VEICOLAZIONE DEI PASTI

I pasti e l'altro materiale occorrente dovranno essere trasportati presso i singoli plessi scolastici a cura e spese del concessionario. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I pasti dovranno essere trasportati con idonei contenitori isotermitici, all'interno dei quali sono collocati contenitori multiporzione in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, tali da garantire il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiori a +65° C e, per i cibi cotti da consumarsi freddi, una temperatura non superiore a +10°C e, per gli alimenti deperibili a base di latte e crema, non superiore a +4°C. A questo proposito, sia il Comune che la Azienda Ulss, potranno controllare la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente all'interno dei suddetti contenitori termici (contenitori diversi per pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i

contorni) con indicazione, sull'esterno dei contenitori stessi, della scuola di destinazione e del contenuto. In particolare, i risotti andranno confezionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e inviati ad ogni terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua di cottura della pasta.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori per alimenti muniti di coperchio.

Gli automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti dovranno essere almeno Euro 4, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti in materiale liscio e lavabile. Il concessionario dovrà assicurare la disponibilità di almeno tre mezzi idonei, uno per il conferimento dei pasti relativi alla scuola dell'infanzia statale M. Amatori e scuola primaria A. Talin, uno per il conferimento dei pasti relativi alle scuole P. Scalcerle e C. Collodi e uno per il conferimento dei pasti alle scuole San Giovanni Bosco e G. Zanella. I mezzi dovranno essere preferibilmente di proprietà del concessionario e, in ogni caso, essere nella disponibilità del concessionario ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. Il concessionario dovrà produrre idonea documentazione al riguardo, con l'indicazione della targa, dell'anno di immatricolazione, della tipologia di alimentazione.

L'intervallo tra la ultimazione della cottura e l'inizio del consumo dei pasti non deve comunque superare i 120 minuti.

ART. 17 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire:

- per i bambini della scuola dell'infanzia: con il sistema del servizio al tavolo;
- per gli alunni delle scuole primarie: con il sistema del self-service;

Il Concessionario dovrà provvedere alle seguenti operazioni:

17.1 Preparazione dei tavoli

Consiste nel posizionamento di bicchieri, posate, piatti (ove previsto), caraffe, pane e quant'altro necessario per il consumo dei pasti.

17.2 Ricevimento dei pasti

Il personale addetto allo scodellamento dovrà presentarsi presso le singole scuole in orario utile per il ricevimento dei contenitori con i pasti. Gli orari relativi al funzionamento di ogni singola mensa scolastica saranno comunicati dal Comune in accordo con la dirigenza scolastica prima dell'inizio del Servizio previsto annualmente.

Il personale addetto al trasporto pasti dovrà consegnare i contenitori esclusivamente al personale addetto allo scodellamento.

17.3 Registrazione immediata delle temperature all'arrivo dei pasti

Ai fini del corretto controllo della temperatura degli alimenti, il Concessionario deve dotare ciascuna mensa di apposito termometro ad infissione, il quale dovrà essere periodicamente verificato, in base alla normativa vigente e a quanto prescritto dal Piano di autocontrollo adottato dal Concessionario.

All'arrivo dei contenitori termici il personale addetto alla distribuzione controllerà le temperature dei cibi e ne effettuerà la registrazione nell'apposita scheda; verificherà le quantità di cibo, assicurandosi che siano corrispondenti alle ordinazioni e richiederà immediatamente i contenitori fino al momento dello scodellamento.

17.4 Scodellamento e distribuzione dei pasti

Prima della distribuzione la pasta o il riso dovranno essere unite alle salse/brodi veicolati che si trovano in contenitori separati. La distribuzione delle porzioni dovrà rispettare le norme igieniche e di sicurezza e lo schema di grammatura pro-capite indicato dall'allegato 4 delle linee guida regionali - IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.).

In sintesi, il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le presenti disposizioni:

1. seguire scrupolosamente la normativa igienico-sanitaria;
2. compilare puntualmente le schede previste dal Piano di autocontrollo HACCP;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;

4. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione, al fine di evitare l'abbassamento della temperatura (fatte salve le operazioni di verifica della temperatura all'arrivo);

5. somministrare i pasti indicativamente con le seguenti modalità:

I sughi /brodi di condimento vanno messi sulla pasta/riso solo al momento di servirla.

Le verdure vanno condite al momento del consumo con olio extra vergine d'oliva, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico; i predetti condimenti non devono essere collocati sui tavoli.

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

17.5 Pulizia e riordino dopo i pasti

A conclusione delle operazioni di distribuzione dei pasti il personale addetto dovrà provvedere allo sgombrò e alla pulizia e sanificazione dei tavoli, superfici d'appoggio, banconi self service e del pavimento oltre che degli arredi dei refettori.

Il Concessionario dovrà provvedere al lavaggio dei contenitori, lavaggio e asciugatura caraffe, cestini e utensili vari utilizzati per la distribuzione e per la consumazione dei pasti da parte dell'utenza, ivi compreso l'utilizzo della lavastoviglie per il lavaggio piatti nelle scuole ove è istituito tale servizio.

La pulizia e la sanificazione devono avvenire tramite l'utilizzo di detergenti e disinfettanti rispondenti alle normative vigenti e a basso impatto ambientale, come specificato all'art. 9.

I detersivi, i prodotti di pulizia e di sanificazione sono a carico del Concessionario e vanno conservati in un apposito spazio non accessibile ai bambini.

ART. 18 – CONTROLLI

18.1 Procedure di autocontrollo

Il concessionario è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal D.Lgs. 193/2007 e dal Regolamento CE n° 852/2004. In particolare, nell'ambito delle procedure di autocontrollo, indicate con la normativa sopraccitata, all'art. 3 del Decreto, dovranno essere assicurate le seguenti attività:

- esame di tutti i processi di approvvigionamento, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- individuazione di tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti;
- individuazione, applicazione, mantenimento e aggiornamento, per ogni mensa servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio, nel periodo di vigenza contrattuale, di adeguate procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P.;
- predisposizione, attuazione e mantenimento per ogni mensa servita, in conformità di quanto previsto dal Regolamento CE n° 178/2002, di un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano le relative informazioni;
- designazione, prima dell'inizio del servizio in concessione, di un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della Ditta aggiudicataria, la qualifica e le responsabilità proprie dell'operatore del sistema alimentare, come definito dal Regolamento CE n° 178/2002 per tutte le mense scolastiche comunali elencate all'art. 1 . L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

Copia del piano di auto controllo, distinto per centri cottura e refettori, aggiornato alla vigente normativa, dovrà essere consegnato al Comune entro 30 giorni dalla firma del contratto.

18.2 Visite e verifiche da parte del Comune e dell'Aulss

Il Comune potrà impartire direttive al concessionario in ordine allo svolgimento del servizio, riservandosi il diritto di effettuare tutti i controlli che riterrà opportuni, compreso, per quanto riguarda l'applicazione del metodo H.A.C.C.P., la concessione ad un soggetto esterno per un audit presso la struttura del concessionario per la verifica dei requisiti dichiarati.

E' facoltà del Comune e dell'azienda ULSS 7 Pedemontana disporre d'Ufficio il prelevamento di campioni per l'effettuazione di ulteriori indagini, i cui esiti saranno comunicati al concessionario.

Il concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

La vigilanza sui servizi compete al Comune e all'azienda ULSS 7 Pedemontana per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

Il concessionario, quale responsabile dell'applicazione delle procedure di autocontrollo, dovrà mettere a disposizione della competente autorità di controllo tutta la documentazione di cui è in possesso per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate dal D. Lgs. 193/2007.

Infine, il personale del Comune e quello dell'azienda ULSS 7 Pedemontana potranno accedere in qualsiasi momento sia nei centri cottura che nei locali adibiti a sale mensa (refettori) presso le singole scuole, per l'espletamento di tutti i controlli ritenuti opportuni, al fine di constatare l'osservanza delle prescrizioni stabilite dal presente capitolato e del rispetto delle norme igienico-sanitarie.

In queste visite i tecnici del Comune e/o dell'azienda ULSS 7 Pedemontana potranno essere accompagnati dal personale del concessionario.

18.3 Commissione controllo mense

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dalla "Commissione controllo mensa" formata dai rappresentanti delle singole strutture scolastiche, segnalati e regolarmente autorizzati dalle competenti autorità scolastiche. La Commissione controllo mensa sarà così composta:

- Uno/due rappresentanti del Comune;
- un rappresentante degli insegnanti per la scuola dell'infanzia e uno per ogni scuola primaria;
- un rappresentante dei genitori per la scuola dell'infanzia e uno per ogni scuola primaria;
- un rappresentante del Servizio S.I.A.N. dell'azienda ULSS 7 Pedemontana .

I membri della Commissione controllo mensa possono effettuare, anche individualmente, nell'orario della ristorazione scolastica, utilizzando la "scheda rilevazione qualità del pasto" di cui al modulo A delle linee guida regionali - IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.), i seguenti controlli: appetibilità e gradimento dei cibi, conformità al menu' e in generale sul corretto funzionamento del servizio. Per questi interventi, gli stessi potranno essere affiancati e coadiuvati da altri rappresentanti dei genitori degli alunni frequentanti i vari plessi scolastici, i cui nominativi dovranno essere preventivamente comunicati sia al concessionario che all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, per espletare anche i seguenti controlli:

- misurazione della temperatura dei cibi al momento del loro arrivo, a mezzo apposito termometro che verrà fornito a titolo gratuito dal concessionario;
- pesatura della grammatura, al momento della distribuzione, a mezzo di apposito bilancino che verrà fornito a titolo gratuito dal concessionario;
- controllo sugli scarti.

A questo proposito, si precisa che, per essere autorizzati ad effettuare tali operazioni, i rappresentanti dei genitori dovranno prima aver partecipato agli appositi corsi di formazione, che saranno attivati da parte dell'azienda ULSS 7 Pedemontana .

Tale scheda dovrà essere restituita, sottoscritta, al Comune - Servizio Pubblica Istruzione - per la valutazione ai fini dei successivi adempimenti.

Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'autorità scolastica.

La Commissione controllo mensa sarà convocata dal Comune, che potrà invitare, in ragione delle problematiche previste di volta in volta nell'ordine del giorno, uno o più rappresentanti della ditta aggiudicataria.

ART. 19 - CORRISPETTIVI E PAGAMENTI

19.1 Tariffa a carico delle famiglie

Relativamente ai pasti preparati e consegnati per le scuole primarie, il concessionario provvederà direttamente alla riscossione della tariffa a carico degli utenti, sulla base del prezzo di fruizione stabilito dalla Giunta Comunale.

L'eventuale differenza tra il prezzo di aggiudicazione e la tariffa a carico degli utenti sarà a carico del Comune e finanziata con fondi propri di bilancio.

Per il pagamento di tale tariffa, gli utenti provvederanno ad acquistare i "buoni pasto" attraverso un sistema informatizzato come specificato all'articolo che segue.

La tariffa a carico degli utenti della scuola per l'Infanzia "M. Amatori" è inclusa nella retta di iscrizione mensile .

19.2 Gestione informatizzata dei buoni pasto

Per la gestione contabile del servizio ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301 (contatti: dott. Andrea Pensa – tel. 02/91439001, pec: eticasoluzionisrl@legalmail.it).

I concorrenti potranno optare per il suddetto sistema, facendosi carico dei costi di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo, ovvero potranno dotarsi un sistema di gestione informatizzata che assicuri le funzionalità richieste dal presente capitolato e senza aggravio di costi per gli utenti del servizio.

In particolare, il concessionario dovrà predisporre/rendere operativo – entro l'inizio dell'appalto:

- la registrazione degli Utenti al servizio di ristorazione scolastica, la prenotazione e registrazione dei pasti, divisi per alunni e personale docente, del menù standard, delle diete speciali ed in bianco, la rilevazione delle presenze/assenze giornaliere, il pagamento dei buoni pasto e le eventuali esenzioni;

- l'automazione della prenotazione dei pasti e delle diete con possibilità di rettifica entro le ore 9:00 del mattino da parte dell'Utenza. I dati di prenotazione dei pasti (numero e tipologia: infanzia / primaria / adulti / eventuali diete speciali devono essere trasmessi automaticamente, per via elettronica, ai centri cottura a chiusura dell'orario di rettifica (entro le ore 9:00 del mattino));

- l'acquisizione dei dati relativi alle iscrizioni al servizio provenienti dall'Istituzione Scolastica per la creazione delle anagrafiche;

- l'aggiornamento automatico delle anagrafiche per l'anno scolastico successivo;

- la rilevazione delle incongruenze fra Utenti registrati e Utenti usufruenti il servizio sulla base del confronto fra quanto presente nel sistema di prenotazione dei pasti e gli elenchi di utilizzatori della mensa predisposti dagli istituti scolastici;

- la possibilità di selezionare per ogni Utente i giorni settimanali di utilizzo del servizio (inserimento di calendari scolastici attivati per ogni classe/sezione di ogni plesso servito) ed eventuali diete speciali richieste;

- l'applicazione automatica delle diete speciali ed in bianco nella fase quotidiana di prenotazione dei pasti;

- la gestione di tariffe multiple per il servizio a seconda della tipologia di scuola e degli Utenti;

- l'accesso, gestione e consultazione dei dati via web ed APP, in tempo reale, con differenziazione dei profili di accesso al portale per personale incaricato dal Comune e per i genitori, attraverso l'assegnazione di login e password individuali nel pieno rispetto della sicurezza e della normativa in materia di privacy e dati sensibili;

- l'esportazione di tutti i dati relativi alla gestione del sistema (es. rilevazione, prenotazione, pagamento dei pasti, etc.) in formato compatibile con tutti i fogli elettronici ed estraibili in formato aperto, standard (ad esempio: CSV).

- la gestione e registrazione dei pagamenti in tempo reale nella modalità pre-pagato;

- il controllo dei pasti consumati e pagati, con visualizzazione di ogni singola situazione contabile;

- l'elaborazione automatica di lettere di sollecito, avvisi e circolari, nonché avvisi SMS o e-mail.

Il concessionario è tenuto ad assicurare a proprie spese e cura:

- la fornitura delle attrezzature hardware e software utilizzate per l'espletamento del servizio;

- l'attivazione di linee telefoniche/telematiche dedicate al funzionamento del sistema proposto;

- la manutenzione e aggiornamento per tutta la durata del contratto delle apparecchiature hardware e software;

- la formazione necessaria al personale incaricato della gestione;

- la creazione, gestione ed aggiornamento delle anagrafiche;

- la prenotazione e registrazione quotidiana dei pasti, ivi compresa la fornitura di eventuale modulistica;

- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;

- la stampa e consegna all'utenza di circolari informative e avvisi inerenti il servizio di ristorazione scolastica;
- la comunicazione degli esercizi commerciali interessati a stipulare convenzioni per la durata dell'appalto con oneri a carico del Concessionario per consentire il pagamento dei pasti a mezzo di strumenti informatici.
- la produzione della documentazione necessaria, in tempo utile, per la detrazione d'imposta relativa alla dichiarazione dei redditi.

L'acquisto dei buoni pasto scolastici deve poter essere effettuato con modalità che facilitino le famiglie e senza alcun onere a loro carico. Il pagamento dei buoni dovrà essere effettuato attraverso ricariche effettuabili sia in contanti, sia tramite POS, che on-line:

- presso, minimo due, punti di ricarica convenzionati (es. esercizi commerciali) ubicati all'interno del territorio comunale;
- a mezzo bonifico bancario;
- a mezzo di Applicazioni mobili installabili con i sistemi Android e Ios;
- eventuali ulteriori modalità (es. carta di credito on line)

La gestione dei pagamenti dovrà avvenire per mezzo di "buoni pasto" elettronici ed attraverso un apposito software. Si precisa che resta a carico del concessionario:

- mantenere traccia di tutti i pagamenti effettuati e dei pasti consumati nel periodo (quantità e data) per ogni singolo Utente;
- consentire all'Utente in ogni momento la consultazione della sua situazione contabile ed eventuali stampe ad uso privato;
- consentire in ogni momento, e in tempo reale, l'accesso e l'esportazione di tutti i dati (compresi eventuali archivi, statistiche, ecc.) relativi all'Utenza del servizio di ristorazione scolastica. I dati devono essere estraibili in formato aperto, standard (ad esempio: CSV).

Il sistema deve, altresì, prevedere una gestione di solleciti di pagamento agli Utenti insolventi.

Al concessionario compete, inoltre, la preparazione e la consegna agli Utenti di eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune per potenziali campagne informative verso le famiglie.

Tale attività potrà prevedere opuscoli, locandine e/o manifesti da affiggere all'interno degli istituti scolastici, del Comune, etc. sulle apposite strutture esterne dislocate nel territorio comunale, nonché sul sito comunale per permettere una chiara comunicazione verso tutte le famiglie.

Il Concessionario deve, infine, trasmettere al Comune un prospetto (da inviare su foglio elettronico o altro formato da definire) con elenco del numero dei pasti erogati mensilmente da ogni centro di cottura, suddiviso per plessi scolastici, giorni del mese, categoria di Utenti.

19.3 Fatturazione

A) Relativamente ai pasti preparati e consegnati ai bambini della Scuola dell'infanzia "M. Amatori" e al personale insegnante in turno di servizio al concessionario spetterà un corrispettivo pari al numero dei pasti effettivamente forniti giornalmente, moltiplicato per il prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara, sulla base delle consumazioni indicate giornalmente, e risultanti dai documenti di trasporto. Il concessionario, conseguentemente, emetterà una fattura mensile a carico del Comune, riferita al mese precedente, con l'indicazione del numero complessivo dei pasti forniti in ogni plesso, distinti tra utenti e personale insegnante in turno di servizio;

B) Relativamente, invece, ai pasti preparati e consegnati agli alunni delle scuole primarie, il concessionario emetterà una fattura mensile a carico del Comune, riferita al mese precedente, con l'indicazione del numero dei pasti forniti, distinto per ogni plesso, per la sola quota eventualmente prevista a carico del Comune, derivante dal costo intero del pasto meno la tariffa pagata dall'utente, sulla base delle consumazioni di ogni singola scuola e salvo conguaglio nel caso di un diverso prezzo deciso dalla Giunta Comunale.

Si precisa che il pagamento delle fatture al concessionario sarà effettuato solamente dopo che il Comune avrà provveduto ad acquisire d'ufficio il DURC, con esito regolare, e una volta dimostrata, da parte del concessionario, la regolarità del pagamento delle utenze relative ai consumi di corrente elettrica, acqua e gas presso il centro cottura comunale.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal DURC si rimanda alla normativa vigente e in particolare all'art. 30 comma 5 del D.lgs 50/2016.

Qualora il Comune provveda ad erogare particolari agevolazioni per la fruizione del servizio di ristorazione, sia parziali sia totali, provvederà a corrispondere direttamente al concessionario la tariffa a proprio carico, dandone preventiva comunicazione. Nel caso in cui il Comune consenta la fruizione del servizio a persone diverse dagli alunni e dagli insegnanti, corrisponderà al

concessionario il relativo corrispettivo o fornirà comunicazione circa l'onere e le modalità di riscossione.

Dal pagamento del corrispettivo dovuto, il Comune potrà detrarre l'importo delle eventuali penali pecuniarie applicate per inadempienze a carico del concessionario o quant'altro dallo stesso dovuto, qualora il concessionario non vi provveda nei termini previsti dal successivo art. 31.

Il concessionario non può rivalersi in alcun modo sul Comune nel caso di insolvenza nel pagamento della quota dovuta da parte degli utenti del servizio. L'eventuale procedura di riscossione delle tariffe dovute da utenti insolventi è a totale carico del concessionario e nessun risarcimento potrà essere chiesto al Comune in caso di mancata riscossione.

ART. 20 - REVISIONE DEI PREZZI

La revisione dei prezzi, così come risultanti dall'offerta, potrà essere applicata su richiesta scritta da parte del Concessionario a decorrere dal secondo anno scolastico. Il calcolo dovrà essere effettuato sulla base dell'indice ISTAT per i prezzi al consumo delle famiglie degli operai ed impiegati accertato nell'anno precedente riferito al mese di giugno. La richiesta dovrà pervenire al Comune entro il mese di agosto.

ART. 21 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Tutte le prestazioni oggetto del presente capitolato sono da considerarsi ad ogni effetto servizio di pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere sospese, interrotte od abbandonate. Le eventuali possibili interruzioni per causa di forza maggiore non prevedibili e non imputabili al concessionario, dovranno essere immediatamente segnalate al Comune, che le valuterà in relazione all'adempimento degli obblighi derivanti dal contratto.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, il concessionario dovrà essere preavvertito dall'Autorità scolastica almeno 24 ore prima dell'evento.

In occasione di gite scolastiche che comportino una consistente riduzione del servizio di ristorazione, il concessionario dovrà essere preavvertito dall'Autorità scolastica almeno 48 ore prima. Resta a carico del concessionario l'onere di prendere gli opportuni accordi con il competente Dirigente scolastico in merito alle modalità delle predette comunicazioni.

In caso di sciopero del personale dipendente del concessionario, lo stesso dovrà darne comunicazione al Dirigente Scolastico ed all'Amministrazione comunale con un preavviso di almeno 24/48 ore, impegnandosi comunque ad attuare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In caso di sciopero, qualora sia rispettato il predetto impegno, 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, il concessionario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi non soggetti a cottura. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 (due) giorni al massimo.

ART. 22 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto espresso divieto al concessionario di cedere in tutto o in parte il servizio sotto pena di risoluzione del contratto e rifusione al Comune dei conseguenti danni o spese. In tal caso, come per altre eventuali inadempienze del concessionario, il Comune avrà diritto, senza alcuna particolare formalità o denuncia, oltre alla semplice notifica amministrativa, di incamerare la cauzione a titolo di risarcimento danni e penale.

Per quanto riguarda il subappalto, esso è ammesso nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto e previa autorizzazione scritta del Comune di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

Il subappalto è subordinato alle seguenti condizioni:

- a) avere indicato all'atto dell'offerta di volersi avvalere del subappalto specificandone l'oggetto;
- b) trasmettere all'Ente la dichiarazione attestante il possesso in capo al subappaltatore dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e l'insussistenza di divieti di cui alla normativa antimafia.
- c) impegnarsi a depositare - in caso di aggiudicazione - il contratto di subappalto 20 (venti) giorni prima dell'avvio del servizio;

PARTE II - MODALITA' DI ESECUZIONE

ART. 23 - REQUISITI E CARATTERISTICHE DEL PERSONALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, il concessionario subentrante instaurerà un nuovo rapporto di lavoro, secondo quanto previsto dal CCNL di settore, prioritariamente con il personale dipendente uscente, attualmente impiegato nel servizio, a condizione che il numero e la qualifica di tali addetti siano armonizzabili con la propria organizzazione azienda e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto.

Il concessionario si impegna al rigoroso rispetto delle norme di legge e di contratto nei riguardi del personale dipendente e dei terzi interessati.

La tabella "Scheda del personale" descrive la consistenza numerica e il livello di inquadramento del personale attualmente impiegato per la concessione in oggetto.

Nessun rapporto di lavoro subordinato potrà costituirsi tra il Comune e i dipendenti della ditta aggiudicataria. I nominativi del Responsabile e del personale utilizzato dovranno essere comunicati per iscritto all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune prima della sottoscrizione del contratto, specificando qualifiche e mansioni svolte.

Parimenti, tutte le dimissioni e le nuove assunzioni di personale vanno comunicate entro 5 giorni all'Ufficio Pubblica Istruzione. Per il personale di nuova assunzione, unitamente al nome, il concessionario dovrà trasmettere la documentazione comprovante che il lavoratore neo assunto abbia la professionalità richiesta per la mansione alla quale viene preposto e comunque che parteciperà obbligatoriamente ai corsi di formazione e/o aggiornamento previsti e descritti al successivo art. 25 del presente capitolato.

Tutto il personale dovrà tenere, durante lo svolgimento del proprio servizio, un contegno irreprensibile e seguire le istruzioni organizzative del Dirigente Scolastico. Per quanto riguarda le diete ed il menu' il personale dovrà rispettare le istruzioni dell'azienda ULSS 7 Pedemontana e dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Il personale dovrà, altresì, essere capace ed idoneo fisicamente ed essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni svolte.

Il concessionario dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiestogli, entro 5 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri.

ART. 24 - COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO E DIETISTA

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione comunale saranno affidati dal concessionario ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro 7 (sette) giorni dalla ricezione della comunicazione di aggiudicazione della concessione.

Il coordinatore responsabile del servizio dovrà essere prontamente reperibile dall'Amministrazione comunale durante la fascia oraria tra le 9,00 e le 14,00, dal lunedì al venerdì, e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti interessati al regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica (es. autorità scolastica, A.U.L.S.S., ecc).

Il Concessionario dovrà inoltre assegnare al servizio personale con la qualifica di dietista per la predisposizione dei menù e delle diete speciali con le modalità previste dalle "Linee Guida Regionali" e inoltre dovrà essere disponibile a partecipare ad eventuali incontri con le Autorità scolastiche, Commissione mensa, Servizio S.I.A.N. dell'Azienda Ulss n. 7 Pedemontana, etc..

ART. 25 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Il personale adibito al servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere formato e aggiornato a quanto previsto dalla normativa HACCP, dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e dai Regolamenti 852-853/2004.

In particolare, i temi trattati in occasione della formazione del personale addetto alla produzione dei pasti dovranno riguardare principalmente:

- Alimentazione e dietetica;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- igiene e analisi microbiologica degli alimenti;

- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante lo svolgimento del servizio;
- procedure, prodotti e materiali, anche di pulizia, per un servizio a basso impatto ambientale.

I temi trattati durante la formazione degli addetti alla distribuzione dovranno riguardare principalmente:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto e autocontrollo;
- pulizia, sanificazione, disinfezione per un servizio a basso impatto ambientale.
- comunicazione con l'Utenza;
- dietetica particolare.

I temi trattati per la formazione dei trasportatori dovranno riguardare principalmente:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori e autocontrollo;
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- situazioni di emergenza.

ART. 26 - TRATTAMENTO ECONOMICO, ASSICURATIVO E PREVIDENZIALE DEI LAVORATORI

Sono a carico del concessionario tutte le spese inerenti le retribuzioni del personale, nonché le spese conseguenti agli oneri di cui al presente articolo ed ogni altra spesa non specificata (vestiario, ecc.).

Il concessionario ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto di concessione.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

Il concessionario è tenuto altresì all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, previdenziali ed assistenziali, di sicurezza e prevenzione contro gli infortuni sul lavoro nei confronti del proprio personale, e dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avervi provveduto e di essere in regola, sollevando il Comune da ogni responsabilità e controversia, derivanti e/o conseguenti il rapporto di lavoro che intercorre tra il concessionario e i propri dipendenti.

Qualora il concessionario non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione Comunale. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali del concessionario.

ART. 27 - RISPETTO DELLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO.

Il Concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni in materia di salute e di sicurezza nei luoghi di lavoro, esonerando il Comune da qualsiasi responsabilità in merito; dovrà inoltre aggiornare il proprio personale ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., e comunicare, al momento della stipulazione del contratto, il nominativo del responsabile della sicurezza.

Il concessionario è inoltre tenuto a definire i criteri per l'applicazione del D.Lgs. 81/2008 anche attraverso il coordinamento con il dirigente scolastico.

Il concessionario, nel rispetto dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, dovrà dare completa attuazione e realizzazione al Documento Unico Di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) allegato C al presente capitolato.

ART. 28 – ALTRE RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario è l'unico e solo responsabile dei rapporti con il proprio personale ed i terzi, nell'ambito della gestione del servizio.

E' inoltre responsabile di qualsiasi danno od inconveniente a persone o cose, sollevando quindi il Comune da ogni responsabilità diretta od indiretta, sia sotto il profilo civile che penale.

Il concessionario è tenuto all'osservanza di tutte le clausole del presente capitolato e di tutte le leggi che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e l'antifortunistica, i contratti di lavoro e le leggi sanitarie, siano o non siano espressamente richiamate nel presente capitolato. In particolare, si intendono richiamate le norme tutte previste dal D. Lgs. 06.11.2007, n. 193, delle Leggi in materia di lotta alla delinquenza mafiosa e dal Regolamento comunale dei contratti.

ART. 29 - GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatta osservanza di tutte le obbligazioni contrattuali l'Aggiudicatario è obbligato a costituire una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. Qualora la garanzia venisse costituita sotto forma di polizza fidejussoria, questa deve essere rilasciata da primaria compagnia assicurativa.

Per l'importo della garanzia e per le modalità di costituzione della medesima si rinvia alle indicazioni del disciplinare di gara.

La garanzia fideiussoria verrà svincolata progressivamente in ragione e a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito, secondo quanto stabilito dall'art. 103, comma 5 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 30 – POLIZZA ASSICURATIVA

Il concessionario provvederà a contrarre, per l'intera durata del contratto, con onere a proprio carico, polizza di assicurazione per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi, derivanti per infortunio e danni a persone e/o cose in conseguenza di tutte le attività gestite con l'assunzione del presente servizio, con massimale assicurato non inferiore ad € 3.000.000,00 (tre milioni/00) per sinistro, di cui non inferiore ad EURO 2.500.000,00 (due milioni e cinquecentomila) per persona e non inferiore ad EURO 500.000,00 (cinquecentomila) per cose.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi di intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dal concessionario e relative derrate, e con la precisazione che il Comune è esonerato da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del presente servizio.

Copia firmata della polizza dovrà essere consegnata al Comune entro il terzo giorno lavorativo antecedente l'inizio della concessione, pena l'automatica decadenza dell'aggiudicazione.

ART. 31 – PENALI

Il Comune di Thiene, nei casi in cui non vi sia rispondenza tra il servizio e quanto previsto dal presente capitolato, applicherà le seguenti penali:

- a) per utilizzo o fornitura di alimenti non rispondenti alle caratteristiche di cui all'allegato 3 delle direttive della D.G.R.V. 1189/2017 : € 1.000,00;
- b) per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente e/o parassitologicamente: € 1.000,00;
- c) per fornitura di menu' non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche, nelle diete speciali e/o nelle prescrizioni dell' Azienda Ulss: € 1.000,00;
- d) per mancato utilizzo dei prodotti indicati all'art. 13 del capitolato e /o offerti in sede di gara: € 1.000,00 per ogni episodio;
- e) utilizzo dei prodotti indicati all'art. 13 del capitolato in percentuale inferiore a quella prevista dal medesimo articolo e/o offerta in sede di gara: € 500,00 per ciascun episodio;
- f) per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature indicate nel menù, precisando che la grammatura verrà valutata come peso medio di 5 porzioni casuali, con una tolleranza del 5%: € 500,00;
- g) per la mancata consegna di pasti o anche di una sola pietanza (es.: secondo piatto, contorno, ecc.): € 500,00;
- h) per condizioni igieniche carenti verificate in produzione e/o in fase di trasporto e/o in fase di distribuzione e/o per presenza di corpi estranei: € 1.000,00;
- i) per il mancato rispetto del rapporto massimo 1/60 personale/pasti (considerando nel computo delle 50 unità sia gli alunni che gli insegnanti): € 500,00;
- J) per il ritardo nella consegna dei pasti, riferito all'orario previsto negli orari indicati per le rispettive scuole, eccedente i 10 minuti: € 300,00;

- k) per il mancato rispetto delle temperature previste per lo stoccaggio, per la preparazione, per il trasporto o per la distribuzione: € 300,00;
- l) per ogni 30 minuti di ritardo e/o di mancato servizio nell'assegnazione del personale e/o di uscite anticipate del personale: € 100,00;
- m) in caso di mancata sostituzione del personale: € 100,00;
- n) per mancato rispetto nella rotazione dei menu' presso le scuole che effettuano solo alcuni rientri nel corso della settimana: € 100,00;
- o) per carenze nella sanificazione, pulizie e riordino dei locali adibiti a mensa nelle singole scuole: € 500,00;
- p) per la mancata effettuazione della manutenzione delle attrezzature: € 1000,00;
- q) per ulteriori inadempienze contrattuali, imputabili al concessionario e non contemplate e/o ricomprese nelle lettere precedenti, si applicherà una penale da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1000,00, ad insindacabile giudizio del Comune.

Il concessionario conviene che l'unica formalità preliminare all'applicazione delle penali consiste nella contestazione degli addebiti.

Alla contestazione da parte del Comune dell'inadempienza, il concessionario ha la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni nel termine perentorio di 8 giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione. Il Comune, nel caso valuti positivamente le controdeduzioni presentate dal concessionario, ne dà comunicazione allo stesso entro il termine di 30 giorni; in caso contrario le controdeduzioni si intendono non accolte e il concessionario dovrà provvedere al pagamento della penale entro i successivi 30 giorni.

In caso di mancato pagamento delle penali da parte del concessionario, il Comune provvederà alla riscossione coattiva o potrà autonomamente decidere di trattenere l'importo corrispondente alle penali direttamente sul pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio, nella prima fattura utile successiva, come precisato al precedente art. 19.3.

Nel caso di negligenze o deficienze più gravi, sempre previa formale contestazione, il Comune può risolvere il contratto in essere, in qualunque momento, procedendo nei confronti del concessionario per il risarcimento dei danni conseguenti, come specificato negli articoli seguenti.

In caso di scioperi del personale alle dipendenze del concessionario, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione, con preavviso di almeno 48 ore, garantendo, comunque, con la ricerca di soluzioni alternative, la regolarità dell'espletamento dei servizi oggetto del presente disciplinare, anche attraverso la preparazione di pasti freddi, la cui composizione sarà concordata tra il Comune e l'Azienda Ulss.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, e le norme di cui alla legge 12.06.1990, n. 146, per quanto applicabili, nessuna penalità sarà imputabile al concessionario.

ART. 32 – RECLAMI

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente, per la gestione dei reclami si seguirà la seguente procedura:

- a) il reclamo deve essere recapitato al Comune tempestivamente (entro il primo giorno lavorativo utile dal verificarsi dell'inconveniente segnalato);
- b) il Comune entro i successivi cinque giorni inoltrerà la contestazione al concessionario a mezzo fax o tramite posta elettronica;
- c) il concessionario dovrà rispondere, inviando le proprie osservazioni e/o controdeduzioni, entro cinque giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Il Comune si riserva di valutare eventuali reclami anche alla luce delle previsioni dell'art. 31.

ART. 33 – INDAGINE DI GRADIMENTO DEL SERVIZIO E PIANO DI MIGLIORAMENTO

Sono a carico del concessionario, ed interamente compensate nel prezzo unitario a pasto tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'effettuazione di un'indagine di *customer satisfaction* per rilevare il livello di gradimento del servizio da parte degli utenti, da effettuarsi almeno nel corso del mese di maggio di ogni anno di durata dell'affidamento. I risultati dovranno essere consegnati al Comune entro il successivo mese di luglio.

Si dovrà ottenere un report, che sia d'immediata comprensione, sullo schema di campionamento e di somministrazione applicato agli utenti e sulla immediata focalizzazione delle caratteristiche di qualità risultate più scarse rispetto le altre sottoposte a giudizio delle utenze.

Schema di campionamento

In linea generale, il campione deve essere composto da utenti dei diversi plessi scolastici in cui

vengono serviti i pasti. Presso ogni sede di somministrazione deve essere garantita una quota di utenze statisticamente rappresentativa.

Trend negli anni

Ogni nuovo report successivo alla prima rilevazione dovrà riportare anche una sezione con il trend dei giudizi rilevati precedentemente.

Sulla scorta dei risultati dell'indagine, e tenuto conto di eventuali rilievi mossi dall'Amministrazione comunale sulla base dei controlli effettuati e dei reclami ricevuti nel corso dell'anno, il concessionario predispone, prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, un piano di miglioramento del servizio da sottoporre all'approvazione del Comune.

ART. 34 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

il Comune di Thiene avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che ciò comporta, trattenendo la garanzia definitiva quale penale e salvo il risarcimento del danno da parte del concessionario inadempiente, nei seguenti casi:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali, in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- b) altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati, dopo due diffide formali da parte del Comune;
- c) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- d) grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e nell'esecuzione della fornitura;
- e) sospensione, abbandono o mancata esecuzione della fornitura affidata;
- f) impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio di ristorazione;
- g) subconcessione del servizio, se non autorizzato (previsto esclusivamente per il servizio di veicolazione dei pasti, come specificato al precedente art. 22);
- h) continuata violazione degli orari concordati ed effettuazione del servizio fuori dai tempi convenuti;
- i) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte del concessionario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- j) mancato adempimento di quanto dichiarato in sede di gara;
- k) mancata esecuzione, nei termini prescritti, degli interventi e degli acquisti di cui all'art. 3.2.

Inoltre, in caso di grave inadempimento contrattuale è sempre facoltà del Comune di sospendere i pagamenti delle fatture.

ART. 35 - ESECUZIONE IN DANNO

Considerata la particolare natura delle prestazioni richieste dal servizio di ristorazione scolastica, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni, per qualsiasi motivo, non rese dal concessionario, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni che ne dovessero derivare.

ART. 36 - RECESSO

Il Comune può recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 20 giorni da comunicarsi al concessionario mediante raccomandata o PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, il concessionario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dal Comune.

In caso di recesso il concessionario ha diritto al pagamento delle prestazioni effettuate ma non ha titolo ad ottenere alcun indennizzo.

ART. 37 – REVOCA

La concessione può essere revocata per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, ovvero nel caso di mutamento della situazione di fatto o di nuova valutazione dell'interesse pubblico originario.

L'atto di revoca, preceduto da formale comunicazione al concessionario con un preavviso non inferiore a 60 (sessanta) giorni, deve essere adottato dall'organo competente previo indirizzo della Giunta comunale, con provvedimento motivato che illustri le ragioni tecnico-organizzative

che giustificano il provvedimento stesso. A titolo meramente esemplificativo, le predette ragioni potranno riguardare:

- a) sopravvenute modifiche legislative che rendano particolarmente onerosa la prosecuzione della concessione contratto;
- b) decisione di passare dalla gestione esterna alla gestione in diretta economia del servizio da parte del Comune;
- c) decisione di passare alla gestione sovracomunale del servizio di ristorazione scolastica;
- d) costituzione di una società per la gestione del servizio.

Dalla data di efficacia del recesso di cui all'art. 36 e della revoca di cui al presente articolo, il concessionario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando tuttavia, attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con l'Amministrazione comunale, che la cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti alcun danno alla stessa Amministrazione.

Il concessionario, a fronte della facoltà di revoca eventualmente esercitata dal Comune, ha diritto ad un indennizzo commisurato al solo danno emergente, ai sensi dell'art. 21-quinquies della Legge 241/1990 come modificato dall'art. 25, comma 1, lettera b-ter), legge n. 164/2014 e s.m.i.

ART. 38 - RECUPERO CONTRIBUTI

Il concessionario è tenuto a fornire tutte le informazioni e la documentazione necessaria, compresa l'eventuale elaborazione di dati e l'adozione di procedure operative quali ad es. la tenuta di registrazioni, utili per l'ottenimento di eventuali contributi e/o finanziamenti e/o agevolazioni legati all'utilizzo di alcuni prodotti nella ristorazione scolastica.

ART. 39 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici al fine del procedimento avente ad oggetto "Concessione per il servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia statale "M.Amatori" e le scuole primarie statali cittadine a ridotto impatto ambientale", disciplinato dal D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 ss.mm.; per poter compiere tale procedimento è indispensabile comunicare i dati previsti negli allegati al relativo bando. In caso di rifiuto il procedimento non potrà essere avviato. I dati personali raccolti saranno trattati dagli incaricati individuati dal responsabile del trattamento e potranno essere comunicati a terzi nei casi previsti dalla legge; essi non saranno trasferiti in paesi terzi. L'interessato ha diritto di esercitare tutti i diritti riconosciutigli dal capo III del Regolamento UE 2016/679 nonché di proporre reclamo all'autorità di controllo se ritenga che il trattamento che lo riguarda violi il citato Regolamento. I dati saranno conservati presso l'archivio comunale che raccoglie e conserva sistematicamente tutti i dati trattati, ai sensi della normativa vigente, ai fini di archiviazione nel pubblico interesse.

Titolare del trattamento è il Comune di Thiene, tel. 04450804900, e_mail sindaco@comune.thiene.vi.it;

Responsabile del trattamento è il dott. Nicola Marolla, tel. 0445 804743, e_mail istruzione@comune.thiene.vi.it

Responsabile della protezione dei dati: dott. Stefano Bacchiocchi, tel. 030 9517585, e_mail stefano@consulentiassociati.net.

ART. 40 – CONTENZIOSO

Per tutte le vertenze che dovessero sorgere tra il concessionario e il Comune, dopo l'esperimento di un tentativo di conciliazione tra i rappresentanti delle parti, sarà adita l'autorità giudiziaria.

ART. 41- SPESE, TASSE ED ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico del concessionario tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nessuna esclusa, nonché le spese di bollo per gli atti relativi alla gestione e contabilizzazione del servizio.

ART. 42 - RINVIO A NORME VIGENTI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile e alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

ART. 43 – ALLEGATI AL PRESENTE CAPITOLATO SPECIALE

- Allegato A): Pianta Centro Cottura Comunale;
- Allegato B): Inventario delle attrezzature/macchinari del Centro cottura comunale e dei refettori;
- Allegato C): D.U.V.R.I. ;
- Allegato D): Elenco del personale del concessionario uscente;
- Allegato E): Piano Economico Finanziario;
- Allegato F): Menù a piatto completo a.s. 2018/2019 (autunno-inverno).