Comune di Rubano
Provincia di Padova

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA BIOLOGICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER 4 ANNI SCOLASTICI

CIG n. 7629609884
Rinnovo CIG n. 983847673B

Approvato con Determinazione del Capo Area socio-culturale n. 66 del 15/06/2018 e n. 112 del 20/09/2018

Rinnovo dall'a.s. 2023/24 all'a.s. 2026/27 approvato con Determinazione del Capo area servizi alla persona n. 279 del 08/06/2023

INDICE GENERALE

Art. 1 - Oggetto della concessione....4
Art. 2 - Responsabile del contratto e Direttore dell'esecuzione....4
Art. 3 - Durata e valore della concessione....4
Art. 4 - Numero presunto pasti, sedi, attrezzature, giorni e orari di servizio....5
Art. 5 - Pasti per il personale docente e per il personale OSS....5
Art. 6 - Avvio dell'esecuzione del contratto....6
Art. 7 - Consegna e restituzione attrezzature - DVR e DUVRI....6
Art. 8 - Oneri generali a carico della Ditta concessionaria....7
Art. 9 - Oneri a carico delle Istituzioni scolastiche....10
Art. 10 - Oneri a carico del Comune....10
Art. 11 - Attrezzature per la distribuzione e per la gestione del servizio....11
Art. 12 - Centro di cottura....11
Art. 13 - Regole generali sull'organizzazione del servizio....12
Art. 14 - Fornitura e stoccaggio derrate alimentari....13
Art. 15 - Riciclo....14
Art. 16 - Igiene della produzione....14
Art. 17 - Norme e metodi di preparazione e cottura dei pasti....14
Art. 18 - Preparazione piatti freddi....15
Art. 19 - Linea refrigerata....15
Art. 20 - Pentolame e cottura....15
Art. 21 - Caratteristiche degli alimenti utilizzati....15
Art. 22 - Condimenti....16
Art. 23 - Prodotti biologici, tipici, tradizionali e provenienti dal commercio equo e solidale. Prodotti a "freschezza garantita"....16
Art. 24 - Norme e modalità del trasporto dei pasti....18
Art. 25 - Distribuzione dei pasti ed altri servizi nelle mense scolastiche....19
Art. 26 - Operazioni da effettuare dopo la somministrazione....21
Art. 27 - Menù e tabelle dietetiche....21
Art. 28 - Norme per l'applicazione dei menù....22
Art. 29 - Variazioni e diete speciali....22
Art. 30 - Cestino da viaggio, pasti "packet lunch", merenda di metà mattina....23
Art. 31 - Progetti di educazione alimentare, piano di informazione agli utenti e misure per la riduzione delle eccedenze alimentari....24
Art. 32 - Derattizzazione e disinfestazione....24
Art. 33 - Campionatura rappresentativa del pasto....25
Art. 34 - Gestione buoni-pasto e gestione amministrativa ed informatica del servizio....25
Art. 35 - Gestione delle entrate e delle morosità....27
Art. 36 - Requisiti e formazione del personale....28
Art. 37 - Personale impiegato e osservanza delle norme in materia di lavoro....29
Art. 38 - Programma di emergenza per interruzione del servizio....30
Art. 39 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta....31
Art. 40 - Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso....32
Art. 41 - Commissione mensa comunale....33
Art. 42 - Fatturazione e pagamento....34
Art. 43 - Aggiornamento dei prezzi....34
Art. 44 - Subappalto, cessione di contratto e di credito....35
Art. 45 - Cauzione definitiva....35
Art. 46 - Responsabilità e polizza assicurativa....36
Art. 47 - Verifica di conformità....36
Art. 48 - Contenzioso/Controversie giudiziarie....37
Art. 49 - Penalità....37
Art. 50 - Clausola risolutiva espressa - Risoluzione del contratto....38
Art. 51 - Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento....40
Art. 52 - Recesso....40
Art. 53 - Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'affidatario o di risoluzione della concessione....40

Art. 54 - Variazione di denominazione della ragione sociale....40
Art. 55 - Decadenza....41
Art. 56 - Esecuzione in danno....41
Art. 57 – Norme di rinvio....41
Art. 58 – Spese contrattuali....41
Art. 59 - Modalità di gara e aggiudicazione della concessione....41
Art. 61 - Elenco allegati....47

Art. 1 - Oggetto della concessione

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale ai sensi del DM dell'ambiente e della tutela del territorio del 25/07/2011, comprendente:

- le diverse fasi di preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione giornaliera del pranzo pronto per il consumo ad alunni ed adulti aventi diritto (specificati in seguito) e della merenda di metà mattina agli alunni;
- preparazione e riordino dei locali delle mense scolastiche;
- acquisto di attrezzature ad integrazione o sostituzione di quelle esistenti;
- manutenzione di tutti gli arredi ed attrezzature, anche se di proprietà del Comune;
- gestione buoni-pasto ed introito delle entrate derivante dai medesimi;
- gestione degli insoluti con le modalità stabilite nei successivi articoli;
- la gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii.(H.A.C.C.P.), nei termini di cui al presente capitolato.

nelle scuole ubicate nel territorio del Comune di Rubano (di seguito indicato come “Comune” o “Amministrazione Comunale”).
La fornitura riguarda alunni e adulti aventi diritto al pasto che frequentano o svolgono la loro attività presso le scuole stesse.
Il Comune di Rubano ha la facoltà di richiedere variazioni al contratto stipulato nei casi e in osservanza della disciplina prevista dalle disposizioni di cui all'articolo 106 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.. Con provvedimento specifico, se necessario per eventuali attivazioni di nuovi servizi o ampliamenti di servizi già esistenti od interventi additivi che comportino un significativo incremento dei costi di gestione non previsti dal presente capitolato, sentito l'appaltatore, verrà stabilita l'eventuale nuova misura del corrispettivo.

Art. 2 - Responsabile del contratto e Direttore dell’esecuzione

Nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 31 D.Lgs. 50/2016 viene nominato Responsabile Unico del Procedimento (RUP) il Responsabile del Settore Sport Pubblica istruzione.
In relazione all’importo contrattuale e alla particolare complessità delle prestazioni da effettuare, le verifiche e i controlli e tutti gli altri compiti previsti dalla vigente normativa sull’esecuzione del contratto sono attribuiti all’istruttore amministrativo del Settore Sport Pubblica istruzione, che sarà il Direttore dell’esecuzione del contratto (DEC).

Art. 3 - Durata e valore della concessione

1. La presente concessione avrà una durata di **4 anni scolastici**, con possibilità di rinnovo ai sensi di legge per ulteriori anni 4, previa rinegoziazione delle condizioni contrattuali. Resta in ogni caso salva la facoltà per l’Amministrazione comunale di riservarsi la possibilità di espletare nuova procedura per l’individuazione dell’affidatario del servizio alla scadenza dei 4 anni.
2. La durata di cui sopra si intende riferita agli anni scolastici ed al periodo di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica durante ciascun anno scolastico. Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti Scolastici serviti con l’esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

3. L'importo stimato, comprensivo dell'eventuale proroga tecnica ed il valore complessivo contrattuale, al netto di IVA, sono dettagliatamente riportati nell'allegato sub A).
4. Si riporta nell'allegato sub A) il valore della concessione con indicato il numero complessivo di pasti stimato per singolo anno scolastico e per tipologia di utenza, considerando, rispetto ai pasti indicati nell'allegato sub B):
   - stima per assenze per malattie degli utenti;
   - stima per assenze per scioperi;
5. Ai sensi del D.Lgs 50/2016 art. 23 comma 16 si specifica che per i costi della manodopera si fa riferimento alle tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali del settore "Turismo - comparto pubblici esercizi ristorazione collettiva" di aprile 2013.
6. Ai sensi dell'art. 175, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., le parti danno atto che nel corso del servizio, sulla base dei frequentanti la scuola, il numero dei pasti da produrre può variare in aumento o diminuzione, nel limite del +/-50% del valore complessivo della concessione;
7. Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di ristorazione scolastica in ciascuna struttura, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso, salvo rinnovo e/o proroga.
8. Su richiesta del Comune, qualora ciò si renda necessario per assicurare la continuità nell'erogazione del servizio nelle more dello svolgimento della successiva gara, la ditta sarà obbligata a prorogare la fornitura dei servizi di cui alla presente concessione, fino ad un massimo di un ulteriore anno, alle medesime condizioni in vigore per l'ultimo anno previsto in contratto.

Art. 4 - Numero presunto pasti, sedi, attrezzature, giorni e orari di servizio

1. Il numero complessivo presunto di pasti previsto per la presente concessione è dettagliatamente riportato nell'allegato sub A).
2. Si riportano, inoltre, in allegato sub B) i dati relativi alle mense da servire, i giorni di servizio, i quantitativi dei pasti che hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno per l'Amministrazione Comunale. In particolare si segnala che il numero dei pasti e dei plessi da servire dipende dall'organizzazione degli orari scolastici che saranno definiti sulla base delle decisioni delle istituzioni scolastiche e dalla normativa del settore. Nei plessi in cui la capienza dei refettori non consente il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni, la ditta provvederà alla somministrazione in più turni senza costi aggiuntivi. I dati indicati fanno riferimento all'ultimo a.s. concluso, il 2016/17.
3. Si riportano:
   - nell'allegato sub C): le attrezzature di proprietà del Comune a disposizione della ditta per l'erogazione del servizio di refezione scolastica;
   - nell'allegato sub D): le attrezzature minime da fornire da parte della ditta per l'erogazione del servizio;
4. Le ditte concorrenti possono effettuare, prima della presentazione dell'offerta, un sopralluogo nei plessi dove dovrà essere eseguito il servizio oggetto della concessione.

Art. 5 - Pasti per il personale docente e per il personale OSS

1. Per il personale docente dovrà essere previsto al costo forfettario di € 2,88 + IVA e per tutta la durata della concessione, un pasto ridotto composto alternativamente da:

- primo, contorno, pane;
- primo e dessert;

2. L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di richiedere, nel corso di validità della presente concessione, l'erogazione del pasto intero anche per il personale docente al costo unitario aggiudicato per gli alunni.
3. Per il personale OSS dovrà essere previsto un pasto intero al pari di quello per gli studenti, senza ulteriore costo a carico dell'Amministrazione comunale in quanto stimato e compreso nel valore della base d'asta (a titolo informativo si comunica che nell'a.s. 2016/17 sono stati erogati n. 37 pasti al personale OSS).
4. Per una valutazione, sono riportate nell'allegato sub B) le informazioni numeriche relative all'a.s. 2016/2017 per le due tipologie di utenza succitate (docenti e alunni).

Art. 6 - Avvio dell'esecuzione del contratto

1. L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni fornite dal Comune per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'esecutore non adempia, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.
2. Il Direttore dell'esecuzione, previa autorizzazione da parte del RUP, redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'esecutore. Il verbale viene redatto in doppio esemplare firmato dal Direttore dell'esecuzione del contratto/RUP e dal coordinatore responsabile della concessione e una copia può essergli rilasciata, ove questi lo richieda.
3. Dovendo l'inizio dell'attività avvenire il luoghi diversi, il Direttore dell'esecuzione del contratto/RUP provvede a dare le necessarie istruzioni nel verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.
4. Nel caso l'esecutore intenda far valere le pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi, o dei mezzi o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, l'esecutore è tenuto a formulare esplicita contestazione sul verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.
5. Con apposito provvedimento, divenuta efficace l'aggiudicazione, il Comune può procedere alla consegna anticipata del servizio, nelle more della stipula del contratto nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 32 comma 8 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.. Il RUP/direttore dell'esecuzione procede alla consegna dell'esecuzione nelle more di stipula del contratto.
6. Qualora l'esecutore non adempia nei tempi e/o con le modalità disposte nel verbale di avvio dell'esecuzione, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 7 - Consegna e restituzione attrezzature - DVR e DUVRI

1. Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato delle attrezzature di proprietà del Comune a disposizione nelle singole mense scolastiche presso le quali i pasti saranno distribuiti. Per quanto concerne le strutture e la relativa impiantistica il verbale sarà redatto dall'Ufficio Tecnico Comunale; per le attrezzature e gli arredi sarà redatto dall'Ufficio istruzione. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali. Nella medesima occasione si procederà ad attuare quanto previsto dal DUVRI (allegato sub E) che forma parte integrante del contratto, concordando con il Dirigente Scolastico delle scuole presso le quali saranno svolti i servizi le ulteriori misure atte ad eliminare o ridurre i rischi da interferenza.

2. Al termine del contratto la Ditta dovrà riconsegnare le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale i succitati uffici, per le parti di competenza, faranno risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo degli impianti e delle attrezzature stesse.
3. La Ditta prima dell'inizio del servizio deve predisporre il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori che verrà interamente richiamato nel contratto per costituirne parte integrante.
4. La Ditta aggiudicataria deve adempiere agli obblighi del D.Lgs 81/08, ed in particolare alla redazione del proprio documento di valutazione del rischio di cui all'art. 28 del Decreto citato, documento che la Ditta si obbliga a mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale secondo le modalità sotto indicate senza sollevare eccezione alcuna o pretendere qualsiasi tipo di compenso. La Ditta dovrà inoltre comunicare all'Amministrazione Comunale i nominativi del responsabile della S.P.P., del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e del medico competente se ne ricorrono gli obblighi di nomina, sempre ai sensi del D.Lgs. n. 81/08.
5. Con la stipula del contratto la Ditta aggiudicataria assume l'onere completo a proprio carico di adottare, nell'esecuzione di tutti i servizi le misure, le procedure e gli apprestamenti tali da prevenire fenomeni infortunistici e danni eventuali alla salute degli operatori e di terzi, garantendo inoltre agli stessi un'attività lavorativa salubre, utilizzando idonee attrezzature e mezzi, atti anche a prevenire danni eventuali a beni pubblici e di privati.
6. La Ditta s'impegna a dare piena attuazione, per quanto attinente con l'attività oggetto della concessione, a quanto previsto dal D.Lgs. 09.04.2008 n.81, dal D. Lgs. 475/1992, e loro successive modificazioni ed integrazioni. Qualsiasi responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sulla Ditta, la quale godrà per l'espletamento della concessione di piena autonomia gestionale.
7. Prima della stipula del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale copia della valutazione dei rischi specifici presenti nell'attività e le eventuali misure concordate di cooperazione e collaborazione tra i datori di lavoro. In analogia con il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori, a titolo esemplificativo ma non esaustivo si segnala il rischio di incendio medio secondo il D.M. 10.03.1998 per i plessi con più di 100 presenze contemporanee.
8. In caso di non osservanza da parte della Ditta degli obblighi precedentemente indicati l'Amministrazione Comunale potrà procedere con la risoluzione del rapporto contrattuale. Al fine di garantire le necessarie misure di prevenzione e protezione ai propri lavoratori, il concessionario dovrà fornire agli stessi idonei dispositivi di protezione individuale selezionati secondo i criteri stabiliti dal D.Lgs. 475/1992, in funzione dell'attività lavorativa svolta, congrui ed adeguati alla valutazione del rischio.
9. Quanto previsto nel presente articolo va esteso senza riserva alcuna e a completo carico della Ditta aggiudicataria a tutti i prestatori d'opera, nessuno escluso, siano essi artigiani, professionisti, ditte in subappalto, od esecutori di opere che a qualsiasi titolo e merito operano per conto della Ditta aggiudicataria nell'ambito dei lavori regolati dal presente contratto. Ai fini della sicurezza tutte le macchine operatrici dovranno essere conformi al D.Lgs. 27-1-2010 n. 17 e successive modifiche ed integrazioni e riportare dichiarazione di conformità e marcatura C.E.

Art. 8 - Oneri generali a carico della Ditta concessionaria

1. Il costo del pasto per le porzioni assaggio dei componenti della commissione mensa e del personale addetto ai controlli;

2. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione della presente concessione;
3. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, come di seguito indicato;
4. trasporto delle derrate, dei materiali e dei pasti con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;
5. manutenzione degli arredi/attrezzature di proprietà, e non, del Comune presenti nelle mense e necessari allo svolgimento del servizio;
6. all'acquisto di beni e attrezzature in sostituzione di quelli esistenti, di proprietà del Comune, se non più funzionanti o idonei;
7. distribuzione dei pasti nei refettori e altri servizi connessi;
8. fornitura di n. 1.000 pasti gratuiti all'anno, da destinare ad utenti individuati dal Comune di Rubano, stimati e compresi nel valore della base d'asta;
9. gestione amministrativa ed informatica del servizio, compresa la gestione informatizzata dei buoni-pasto: divulgazione delle informazioni relative al servizio, gestione iscrizioni, prenotazione/disdetta pasti, introito entrate, gestione insoluti, monitoraggio e rilevazioni statistiche sul servizio, etc.;
10. gestione delle morosità come meglio specificato nel presente capitolato;
11. lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie ecc.;
12. pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
13. disinfestazione e derattizzazione;
14. prelievo, presso le scuole, a refezione ultimata, dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi;
15. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate impiegando specifici contenitori;
16. tutti i residui (secco ed umido) devono essere smaltiti come rifiuti, provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti e contenitori. In generale, si dovrà provvedere alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni dell'Amministrazione comunale, in ottemperanza al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;
17. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per l'igiene, la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.). I detergenti ed i prodotti in carta-tessuto dovranno essere ecolabel, come indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011. Per i prodotti detergenti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa. Per i prodotti carta-tessuto presunti conformi, dovrà essere presentato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto;
18. fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
19. spese relative alle utenze telefoniche: la Ditta utilizzerà telefonia propria per le comunicazioni relative al servizio;
20. osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del decreto legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto della presente concessione, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso il centro di cottura che presso le sedi di refezione;

21. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso (come meglio specificato nel presente capitolato);
22. realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii. con l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;
23. realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione, se non espressamente previsti dal presente capitolato;
24. gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
25. messa a disposizione di un coordinatore responsabile della concessione, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso garantendone il corretto andamento, anche per la gestione informatizzata del servizio e per il sistema di autocontrollo igienico;
26. il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile della concessione;
27. un responsabile dei servizi di produzione realizzati presso il centro di produzione pasti, che risulti referente di utenti, operatori, Dirigente scolastico e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere in relazione alla qualità e quantità dei pasti, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile della concessione;
28. una figura esperta sugli aspetti impiantistici e in generale delle attrezzature in dotazione presso le mense scolastiche, anche oggetto del presente capitolato, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile della concessione;
29. ogni altra figura che risulti prevista da leggi e regolamenti in relazione all'oggetto della presente concessione;
30. partecipare, se richiesto, alla commissione mensa tramite la presenza del coordinatore responsabile della concessione, del responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali e/o del responsabile del servizio di produzione;
31. controlli sulle autodichiarazioni rese dagli utenti in base al DPR 445/2000 e in base alle Direttive del Comune di Rubano (consultabili su http://www.rubano.it/dichiarazioni-sostitutive-e-acquisizione-dufficio-dei-dati);
32. gestione dei reclami e delle segnalazioni in analogia con le modalità previste dal sistema gestione qualità adottato dal Comune (v. allegato sub F) trasmettendo trimestralmente al Comune i report relativi alle segnalazioni e reclami degli utenti ed ai riscontri forniti, nonché, nel caso dei reclami, la relativa documentazione cartacea in copia, se esistente; qualora reclami e segnalazioni pervengano direttamente al Comune, queste saranno inviate alla ditta aggiudicataria che dovrà procedere come sopra evidenziato;
33. l'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nel DM dell'ambiente e della tutela del territorio del 25/07/2011. 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%.

34. ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione della concessione come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata.
35. rispetto delle disposizioni vigenti in materia di privacy di cui attualmente alla L. 196/2003 e al Regolamento Europeo UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali ("GDPR – General Data Protection Regulation"), e successive modificazioni ed integrazioni, e al Regolamento Comunale per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 66 del 20.12.2005 e integrato con delibera di Consiglio comunale n. 46 del 18.07.2006 e n. 24 del 29.05.2007 (consultabile su www.rubano.it) per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza. Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali relativi al servizio di refezione scolastica, designa l'affidatario Responsabile del trattamento dei dati che acquisirà in ragione dello svolgimento del servizio. La designazione è operativa a far data dalla aggiudicazione, anche provvisoria. L'affidatario comunica per iscritto al RUP il nominativo del Responsabile del trattamento dei dati se all'uopo designato. L'affidatario deve attenersi a tutte le prescrizioni previste nel presente capitolato ed alle seguenti ulteriori istruzioni:
    - deve trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;
    - deve adottare tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, in particolare con riferimento ai dati sensibili;
    - deve designare i propri incaricati al trattamento dei dati riferendone i nominativi al RUP, e con specificazione dei trattamenti affidati e delle specifiche istruzioni ad essi impartite per la correttezza e legittimità dei trattamenti.
    - L'affidatario, ai sensi del D.Lgs. 196/03 e s.m.i. oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, è comunque obbligato in solido con il titolare per il risarcimento dei danni provocati agli interessati in violazione della medesima.

Art. 9 - Oneri a carico delle Istituzioni scolastiche

Restano di competenza del personale delle Istituzioni Scolastiche:
- comunicazione alla Ditta dell'elenco del personale adulto (docente, OSS, etc.), avente diritto al pasto in virtù della vigente normativa;
- il ritiro ed il controllo dei pasti forniti con la firma delle relative bolle di accompagnamento;
- la pulizia del pavimento della parte dei locali adibiti a refettorio (resta di competenza della ditta la pulizia del pavimento della parte destinata alla distribuzione);
- l'ordinaria vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto;
- In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 09.00 del giorno stesso della fornitura.

Art. 10 - Oneri a carico del Comune

Sono a carico del Comune i seguenti costi:
- la differenza tra il costo intero del pasto erogato all'utente e la tariffa del buono-pasto stabilita dall'Amministrazione comunale. Qualora la tariffa del buono pasto sia superiore rispetto al costo intero del pasto, è onere della ditta aggiudicatrice riversare tale differenza nelle casse comunali.

- il costo dei pasti per il personale insegnante, stabilito in € 2,88+IVA a pasto per tutta la durata della concessione;
- agli adempimenti necessari per l'autorizzazione sanitaria relativa ai locali adibiti a mense scolastiche;
- ai consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento del servizio di refezione scolastica presso le singole scuole, comprese le utenze per il funzionamento di attrezzature di proprietà della Ditta;
- alla manutenzione dei locali e degli impianti relativi.

Sono competenza del Comune le seguenti procedure:
- determinazione delle tariffe annuali dei buoni-pasto;
- individuazione dei beneficiari di eventuali tariffe agevolate o gratuità che saranno segnalati alla Ditta;
- commissione mensa comunale.

Art. 11 - Attrezzature per la distribuzione e per la gestione del servizio

1. E' richiesta la messa a disposizione, senza costi per il Comune, per i plessi scolastici che ne sono sprovvisti e per l'intera durata della concessione delle attrezzature indicate nella tabella allegato sub D), prevedendo per ogni mensa terminale la dotazione di un frigorifero, delle attrezzature per un'ottimale distribuzione, per la corretta conservazione del cibo, dei piani d'appoggio per un corretto e agevole svolgimento delle varie operazioni, degli armadi per il riordino delle stoviglie.
2. Questa dotazione è da ritenersi minima e deve avere tutte le caratteristiche dimensionali e tecniche atte a garantire il servizio richiesto.
3. La pulizia e la manutenzione di dette attrezzature sono a carico della ditta aggiudicataria;
1. La ditta, ai sensi del DM dell'ambiente e della tutela del territorio del 25/07/2011 in caso di necessità di sostituzione deve mettere a disposizione apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza, in caso non fossero "ad uso professionale", alla classe:
    - A+ per i frigoriferi;
    - A per le lavastoviglie;
1. Le utenze per il funzionamento e gli allacciamenti di dette attrezzature sono a carico del Comune.
2. Al termine della concessione le attrezzature di proprietà della Ditta saranno recuperate dalla Ditta stessa.

Art. 12 - Centro di cottura

1. I pasti dovranno essere prodotti in un Centro cottura la cui ubicazione dovrà essere indicata all'atto dell'offerta.
2. Il centro cottura dovrà avere i requisiti previsti dal REG CE 852/04, art. 28 DPR e dovrà possedere la registrazione sanitaria come previsto dalla normativa vigente;
3. La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 90 minuti dai singoli plessi da servire: tale distanza sarà rilevabile dal sito: www.viamichelin.it opzione "percorso più rapido".

4. Il Centro dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia, essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie e/o successiva registrazione presso la competente Autorità Sanitaria Locale e possedere tutte le caratteristiche tecniche ed organizzative per essere in grado di garantire quant'altro richiesto nel presente capitolato e nei relativi allegati, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara stabiliti nel relativo bando e in tale sede dichiarati dalla Ditta aggiudicataria sotto la propria responsabilità.
5. La cura dei locali del centro di cottura e/o sito produttivo deve sottostare ai requisiti CE pacchetto igiene Regolamenti 178/2002 e 852-853-882/2004;
6. Nei luoghi di conservazione e immagazzinamento delle derrate alimentari devono essere predisposti cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti del Comune.

Art. 13 - Regole generali sull'organizzazione del servizio

1. L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni dei regolamenti UE (pacchetto igiene 852/04, 853/04, 854/04, 882/04 e 178/02).
2. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per l'Impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'Azienda U.L.S.S. – servizio SIAN - qualora la stessa Azienda U.L.S.S. attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini: in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario per pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti nei limiti di cui all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.
3. I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo", un contorno composto da 2 tipi di verdure, di cui di norma uno cotto ed uno crudo, frutta fresca/macedonia preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione o gelato o dolce e comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle contenute nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle vigenti Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria competente in materia nel corso della vigenza delle concessione.
4. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, non dovrà mai superare 1 ora e trenta minuti e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.
5. La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso ogni singola scuola in relazione all'orario scolastico per essa stabilito.
6. In relazione al numero di utenti interessati ed alla capienza dei refettori, potrebbero rendersi necessaria la realizzazione di più turni di refezione in alcuni plessi scolastici. La Ditta concessionaria dovrà provvedere a dotare detti plessi scolastici delle

attrezzature necessarie a mantenere la temperatura degli alimenti caldi a non meno di 65° C e degli alimenti freddi a non più di +10°C, fino al momento della consumazione.
7. Quotidianamente la Ditta dovrà provvedere per ogni singola scuola servita all'emissione di bolla di consegna riportante l'ora di inizio trasporto, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti ivi veicolati, distinguendo fra adulti e alunni.
8. Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate, (scaldavivande protetti da barriera in plexiglass antisputo qualora si utilizzi la modalità di somministrazione alimenti in self service).
9. Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato.
10. Dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo e la posateria del tipo previsto dal capitolato.
11.

Art. 14 - Fornitura e stoccaggio derrate alimentari

1. Si evidenzia che:
   - è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
   - l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
   - le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso;

2. La Ditta aggiudicataria è inoltre tenuta a fornire al Comune, qualora l'Ente stesso lo richieda, tutti i documenti relativi ai prodotti biologici e non acquistati per il confezionamento dei pasti c/o le mense scolastiche (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci, necessari al fine di permettere l'eventuale recupero di contributi dell'Unione Europea, nazionali e regionali) sui prodotti in questione.
3. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso l'utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci o altri alimenti, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari, e di chiedere la sostituzione con altri tipi di alimenti. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Ente.
4. Qualora il centro di cottura e/o sito produttivo svolga un servizio non finalizzato alla distribuzione dei pasti per la sola Amministrazione comunale, nel magazzino devono essere previsti degli scaffali riportanti la dicitura "Riservato al Comune di Rubano".
5. La Ditta aggiudicataria deve prevedere la consegna all'Ente di un elenco di tutto il materiale non alimentare (per la distribuzione e la sanificazione) previsto dal presente capitolato.
6. La Ditta aggiudicataria deve provvedere alla consegna alle scuole delle derrate alimentari e dei materiali di gestione e di pulizia (piatti, posate, bicchieri, tovagliette, tovaglioli, vassoi, portapane, caraffe, boule per frutta, camici, guanti, mascherine, copricapi, sacchi idonei per rifiuto secco e umido e relativi bidoni con porta-bidone e bidoncini, termometri ad infissione, ecc.).

7. La consegna del materiale non alimentare deve sempre essere effettuata separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Art. 15 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata tranne per quanto contemplato nel presente capitolato.

Art. 16 - Igiene della produzione

Il regolamento di norme igieniche sottoscritto dalla Ditta a norma di legge, dovrà essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia aggiornata al RUP e al Direttore dell'esecuzione datato e firmato dal responsabile della procedura.

Art. 17 - Norme e metodi di preparazione e cottura dei pasti

1. Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n. 134 del 11 giugno 2010 e Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità della ristorazione scolastica del 2017 (ed eventuali successive modifiche).
2. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.
3. La ditta deve attenersi alle indicazioni di preparazione dei piatti ed ai criteri di separazione di cui all'allegato 1 del DM e il D.M. 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79);
4. Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle norme suindicate ed inoltre deve:
   - non ricongelare le materie prime congelate;
   - non congelare le materie prime acquistate fresche;
   - non congelare il pane;
   - effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
   - non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;

   condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronorm in acciaio inox;

   ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richiesta da ogni singolo terminale di consumo.
5. Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/+10°C in contenitori chiusi con acqua potabile, e contro l'imbrunimento, conservate con limone e/o aceto;

- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di arrosti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore dei prodotti entro 2 ore dal termine della cottura, refrigerazione a +4°C entro le successive 2 ore).

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

Art. 18 - Preparazione piatti freddi

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

Art. 19 - Linea refrigerata

1. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 4° C.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrosti, brasati e bolliti.
3. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 20 - Pentolame e cottura

1. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.
2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
3. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.
4. Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificate correttamente e collocate separatamente.
5. La Ditta dovrà attenersi a quanto previsto dalle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto.

Art. 21 - Caratteristiche degli alimenti utilizzati

1. Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle ultime versioni vigenti delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e delle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto. In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto

contenuto nelle “schede prodotto” delle principali sostanze alimentari contenute nell’ALLEGATO 3 - SCHEDE PRODOTTI di detto atto regionale al momento vigente.
2. Il Comune si riferisce alla norma **UNI EN ISO 22005:2008**, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.
3. Il Comune richiede anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.
4. La Ditta Aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta del RUP e/o del Direttore dell’esecuzione del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici o a lotta integrata così come previsto dalla Legge Regionale n. 6/2002.
5. Prima della stipulazione del contratto, la Ditta deve inviare al RUP l’elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc., a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati. Ogni modifica e/o aggiornamento dell’elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere tempestivamente comunicata al Direttore dell’esecuzione e al RUP.

Art. 22 - Condimenti

1. Le paste asciutte, per la tipologia pluriporzione devono essere trasportate alle mense unicamente condite con olio extravergine di oliva. Il condimento (pomodoro, ragù, pesto, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato (parmigiano reggiano stagionatura non inferiore a 18 mesi stagionatura non inferiore a 12 mesi) sarà aggiunto al piatto dall’operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.
2. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987.

Art. 23 - Prodotti biologici, tipici, tradizionali e provenienti dal commercio equo e solidale. Prodotti a “freschezza garantita”

1. L’adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche risponde alle vigenti disposizioni legislative (art. 59, comma 4, Legge 448/99 - L.R. del Veneto n. 1 marzo 2002 n. 6 - DM dell’Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011). Si richiede, quindi, che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca gli alimenti con le caratteristiche e l'origine individuata al punto 5.3.1 “Produzione di alimenti e bevande” del DM dell’Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 nelle quantità minime definite dal combinato disposto tra il suindicato DM e il D.M. 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79) :

Yogurt, uova e succhi di frutta (privi di aggiunta di zuccheri) devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi per il 100% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto.

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), olio extravergine di oliva devono provenire:

- per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando il "calendario di stagionalità" allegato sub G) ai sensi del DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt) devono provenire:

- per almeno il per il 40% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Carne e derivati devono provenire:

- per almeno il 30% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 25% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi

nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire per almeno il 30%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Councilod equivalenti).
Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

2. Nella realizzazione del servizio si intende inoltre premiare chi fornirà i prodotti del commercio equo e solidale, come previsto dal DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011.
3. In qualsiasi momento l'amministrazione comunale, anche tramite il RUP e/o Direttore dell'esecuzione, si riserva la possibilità di richiedere la documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

Art. 24 - Norme e modalità del trasporto dei pasti

1. La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità;
2. La ditta, ai sensi del DM dell'ambiente e della tutela del territorio del 25/07/2011, deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci (su ferro, veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride);
3. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori attivi elettrici o con carrelli termici e all'interno di automezzi, rispondenti ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del DPR 327/80 e ss.mm.ii, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa europea (automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento di una temperatura non inferiore ai +65°C fino alla somministrazione dei pasti), muniti di idonea attestazione.
4. Ai sensi di legge e qualora l'Amministrazione comunale o l'Azienda U.L.S.S. o i membri della commissione mensa lo chiedano dovrà essere controllata la temperatura. A tale scopo la ditta dovrà fornire ogni mensa terminale di apposito termometro ad infissione e termometro ad infrarossi per le preparazioni monoporzione.
5. I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 90 minuti a decorrere dal momento della fine della preparazione presso il centro di cottura e la consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.
6. I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: in acciaio inox) chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici per garantire il mantenimento dell'idonea temperatura, dotati di sistemi attivi elettrici o con carrelli termici di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

7. Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.
8. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione delle scuole e/o del Comune, la Ditta concessionaria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.
9. La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.
10. La Ditta, prima della stipulazione del contratto, è tenuta a presentare all'Amministrazione comunale, e precisamente al RUP, il piano di esecuzione del servizio contenente un cronoprogramma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nella mensa terminale (porzionamento e distribuzione). Il suddetto documento serve a verificare in via preliminare che alcune fondamentali prescrizioni siano rispettate fra cui, in particolare, quella relativa al rispetto dell'intervallo temporale massimo previsto tra il momento di fine cottura e il momento della distribuzione al tavolo, al mantenimento delle temperature di legge e alla tempestività del momento della distribuzione rispetto all'orario prefissato per l'inizio del pranzo.

Art. 25 - Distribuzione dei pasti ed altri servizi nelle mense scolastiche

1. La somministrazione dei pasti avverrà presso i luoghi preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dal Comune per tipologie d'utenza a cura della Ditta aggiudicataria, che ne assume in pieno ogni responsabilità.
2. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.
3. Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:
   - il personale dovrà essere aggiornato professionalmente secondo il Regolamento CE 852/04 e secondo il sistema di gestione qualità della ditta;
   - provvedere al servizio di distribuzione dei pasti con un numero adeguato di operatori per ogni singolo refettorio, legato al numero dei pasti da somministrare, e comunque tale da garantire un regolare svolgimento del servizio; le unità di personale addetto alla distribuzione dovranno rispettare almeno il seguente rapporto minimo con gli alunni: 1/50. In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.
   - la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto dell'art. 29 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria per quanto concerne la pulizia degli arredi e delle attrezzature.
4. I pasti vengono forniti in pluriporzione, come previsto nell'elenco dei plessi scolastici serviti elencati nel presente capitolato. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

5. La Ditta dovrà provvedere con proprio personale al ricevimento dei pasti, all'apparecchiamento dei tavolini, alla porzionatura ed alla distribuzione delle vivande (è prevista la distribuzione ai tavoli alla scuola dell'infanzia statale "Mary Poppins"; per tutte le altre mense la Ditta provvederà alla distribuzione secondo il modello "self - service" con porta gastronorm (scaldavivande dotati di barriera antisputo) sufficienti in base al numero di utenti del servizio), a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica (con particolare riguardo ai bambini della Scuola dell'infanzia e ai bambini delle classi 1^ e 2^ delle scuole primarie per il taglio delle carni, la sbucciatura della frutta ecc.), allo sparecchiamento dei tavolini, al lavaggio di piatti, pentole, posate, bicchieri ecc., alla rimozione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, alle operazioni di pulizia degli arredi, al riassetto del refettorio, al riordino di tutto il materiale, alla raccolta dei rifiuti e al conferimento degli stessi negli appositi cassonetti provvedendo alla raccolta differenziata secondo le regole dell'Amministrazione comunale, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento e formazione professionale. Ai sensi del DM dell'ambiente e della tutela del territorio del 25/07/2011 dovrà essere presentata dichiarazione di garanzia di corretta gestione della raccolta differenziata da parte del legale rappresentante della ditta.
6. E' necessario garantire i seguenti requisiti:
   - stoviglie (la Ditta dovrà provvedere ai mezzi e al personale per il loro lavaggio) riutilizzabili ai sensi del DM dell'ambiente e della tutela del territorio del 25/07/2011:
     - i piatti e bicchieri dovranno essere di ceramica o melammina, integri, non anneriti, non graffiati, non scheggiati;
     - la posateria dovrà essere in acciaio inox;
   - stoviglie, posate e articoli complementari a perdere, caratteristiche:
     - tovagliette monoposto all'americana in cellulosa, colorate;
     - tovaglioli in cellulosa;
     - set, imbustato e sigillato, di posate in plastica rigida di tipo biodegradabili e compostabili, non soggette a spezzatura e idonee al taglio della carne, per eventuale packet lunch;
     - bicchieri in plastica monouso biodegradabili e compostabili ai sensi del DM dell'ambiente e della tutela del territorio del 25/07/2011 per i cestini da viaggio;
     - piatti, vaschette e contenitori vari in materiale plastico di tipo biodegradabili e compostabili, per eventuale packet lunch;
   - le stoviglie, le posate e gli articoli complementari a perdere dovranno essere fornite in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1 incrementato di un 5% rispetto al numero di pasti richiesti;
   - il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della Ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari;
- Per quanto concerne la distribuzione dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:
   - alla scuola dell'infanzia statale la distribuzione dovrà avvenire al tavolo.
   - Per le altre mense si procederà con la distribuzione tramite linea self service;
   - il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
   - per la scuola dell'infanzia la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto, salvo indicazioni comunicate dal Comune, su richiesta degli Istituti scolastici, per poter garantire l'erogazione di più turni;
   - i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;

- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extra vergine di oliva, sale fino iodato ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico; ciascun plesso scolastico dovrà essere fornito dei suddetti condimenti per le verdure;
- la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. una coscia di pollo, una bistecca, un filetto di pesce ecc.);
- pane, yogurt e frutta dovranno pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservati in luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto.

Presso ogni punto di distribuzione devono essere disponibili e forniti dalla Ditta:
- una bilancia automatica per alimenti, per consentire i necessari controlli sulle porzionature;
- un termometro ad infissione e ad infrarossi, per consentire i necessari controlli sulle temperature.

Art. 26 - Operazioni da effettuare dopo la somministrazione

Il personale della ditta concessionaria dovrà provvedere al termine di ogni pasto, presso ogni plesso scolastico:
- allo sparecchiamento e sanificazione dei tavoli;
- alla sistemazione materiale in dotazione negli appositi armadi;
- alla gestione dei rifiuti (è prevista la raccolta differenziata);
- alla pulizia di stoviglie, contenitori, utensili (da effettuarsi sia a scuola che presso il proprio centro di cottura).

Art. 27 - Menù e tabelle dietetiche

1. I menù saranno articolati in menù autunno/inverno (indicativamente dal 1 ottobre al 30 aprile) e menù primavera/estate (indicativamente dal 1 maggio al 30 settembre). Tali date potranno essere modificate dalla ditta aggiudicataria in accordo con il Comune, tenendo conto della situazione contingente.
2. La programmazione del menù deve essere esposta nei locali mensa e fornita, nelle sue due articolazioni, all'utenza iscritta al servizio. La Ditta dovrà provvedere alla stampa del menù sintetico in numero di copie corrispondenti agli utenti serviti, prevedendone la distribuzione tramite le Istituzioni Scolastiche. Una copia dello stesso sarà comunque pubblicata all'albo di ciascun plesso scolastico e inviata al Comune. I menù completi dovranno contenere le necessarie indicazioni da mettere a disposizione delle famiglie ai sensi del Regolamento CE n. 1169/11 (ingredienti utilizzati e allergeni). Inoltre si richiede il ricettario di ogni preparazione con relative grammature e tipologia di frutta e verdura.
3. La Ditta aggiudicataria compilerà i menù sulla base delle tabelle dietetiche e della grammature indicate nelle vigenti Linee Guida in materia di ristorazione scolastica approvate dalla Regione Veneto, variati e strutturati in almeno 4 settimane, in base alla stagionalità dei prodotti e differenziato in base alle diverse fasce d'età. La ditta aggiudicataria, infatti, dovrà sempre essere disponibile a prevedere, su richiesta del Comune, della commissione mensa e del SIAN, un menù diversificato, e/o variazioni allo stesso, per i diversi ordini di scuola serviti.
4. I menù predisposti dalla Ditta dovranno ottenere, a cura della Ditta stessa, la validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Azienda U.L.S.S..
5. La ditta dovrà essere disponibile ad apportare variazioni sulla base di innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche sulla base delle indicazioni concordate tra il

S.I.A.N., il Comune e la Commissione mensa. Inoltre, i menù possono subire variazioni stagionali o essere modificati in base alle applicazioni di nuove indicazioni in campo nutrizionale.

6. Tutte le variazioni dei menù dovranno essere concordate con gli uffici preposti del Comune, salvo casi di forza maggiore che dovranno comunque essere comunicati (guasti agli impianti, avarie, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.).
7. In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua sono richiesti menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale per le suddette giornate, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.
8. Per gli alunni delle scuole che hanno due rientri pomeridiani dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane con fornitura, oltre al menù completo, del piatto unico bilanciato;
9. Nell'arco delle settimane di rotazione, dovrà essere prevista la distribuzione di:
   - macedonia di frutta fresca di stagione almeno due volte;
   - gelato, almeno tre volte nel menù estivo;
10. Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 5% sui pasti prenotati per rispondere alle eventuali necessità.

Art. 28 - Norme per l'applicazione dei menù

Nella predisposizione dei menù è necessario fare riferimento alle raccomandazioni contenute nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica elaborate dalla Regione del Veneto.

Art. 29 - Variazioni e diete speciali

1. Il centro di cottura deve avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, prevedendo ove necessario, l'adeguamento delle strutture.
2. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità.
3. La Ditta deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione.
4. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, la possibilità di richiedere direttamente dall'utente, anche tramite la scuola in caso di indisposizione dell'utente stesso, un menù dietetico generale predefinito (fino ad un massimo del 5% dei pasti per mensa) così composto:
   - 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
   - 2° piatto:formaggi (ricotta, stracchino) od, in alternativa, carni bianche al vapore o alla piastra con patate o carote cotte al vapore.
5. Il menù dietetico può essere richiesto, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi;
6. Altre diete richieste dall'utenza sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, patologie metaboliche o altre patologie certificate;
- soggetti celiaci con “dieta no glutine” per la quale la ditta dovrà far uso del prontuario dell’Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri.

7. Gli utenti che richiedono la dieta speciale dovranno presentare annualmente richiesta al Comune esibendo necessariamente adeguata certificazione medica. La procedura per l’erogazione della dieta speciale deve essere la seguente:
   - Il Comune raccoglie la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica, le trasmette alla Ditta;
   - La ditta invia al SIAN, per la vidimazione, copia del menù della dieta speciale;
   - La Ditta invia al Comune, per conoscenza, il menù definitivo vidimato dal SIAN.
8. Se il fruitore del servizio è affetto da condizioni permanenti (celiachia, favismo ed altro) la prima richiesta sarà valida per tutto il percorso scolastico (il genitore/affidatario potrà munirsi di fotocopia del primo certificato medico da presentare qualora venga richiesto).
9. Diete correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono previste su espressa annuale richiesta scritta della famiglia, considerando il servizio della mensa quale momento educativo e di socializzazione per i bambini, pertanto devono essere adeguate dal punto di vista nutrizionale, anche allo scopo di garantirne l’integrazione.
10. L’ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.
11. I pasti speciali per motivi di salute dovranno essere forniti in mono-porzione con indicazione del nome del bambino evidenziato tramite apposito sistema informatizzato e consegnati secondo normativa vigente.
12. I pasti speciali per motivi etico-religiosi potranno (in base al numero di bambini) essere forniti preferibilmente in pluriporzione;
13. Ogni dieta speciale per motivi di salute dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportata in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.
14. In merito all’erogazione delle diete speciali agli utenti, compresi “packet lunch”, la ditta deve dotarsi di procedure operative e disposizioni di servizio, nonché formare tutto il personale addetto alla distribuzione, sia di ruolo che sostituto.
15. In ottemperanza alle vigenti Linee Guida in materia di ristorazione scolastica elaborate dalla Regione del Veneto, la Ditta dovrà offrire diete speciali nell’ambito di un’alimentazione nutrizionalmente equilibrata, varia pur nel rispetto delle esigenze cliniche di bambini con diagnosi certa di reazione avversa ad alimenti, evitando di farli sentire “diversi” ed isolati e cercando di mantenere l’importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto. Conseguentemente le diete speciali dovranno essere il più possibile uguali alle pietanze normalmente erogate nella giornata.

Art. 30 - Cestino da viaggio, pasti “packet lunch”, merenda di metà mattina

1. Il Comune può richiedere alla Ditta, al prezzo di aggiudicazione, la fornitura di cestini da viaggio per le gite scolastiche autorizzate.
2. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.
3. I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima del giorno del consumo; devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede da concordare con il Comune e/o con le istituzioni scolastiche, previo alloggiamento in idonei contenitori isotermici.

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

panini n. 2 uno con formaggio e uno con prosciutto cotto, senza polifosfati	gr. 60 gr. 70 gr. 70
succo di frutta monoporzione in tetrabrik	ml. 200 n. 1
thè monoporzione in tetrabrik	ml. 200 n. 1
biscotti (pacchetto monoporzione)	gr. 30 n. 1
crackers o schiacciatine (pacchetto monoporzione)	gr. 30 n. 1
Frutta: una banana e un frutto di stagione	
acqua minerale naturale	ml. 500
tovaglioli a perdere	n. 2
bicchieri monouso biodegradabili e compostabili	n. 2

5. La Ditta s'impegna a fornire, al prezzo di aggiudicazione, pasti "packet lunch" per situazioni scolastiche, ove la sede di ristorazione non consenta la distribuzione ed il consumo del pasto previsto dal menù base.
6. La composizione del pasto "packet lunch" verrà concordata tra la Ditta ed il Dirigente Scolastico al quale deve essere fornito.
7. Dovranno essere assicurati anche i cestini da viaggio e i "packet lunch" per i bambini/adulti con diete speciali.

Art. 31 - Progetti di educazione alimentare, piano di informazione agli utenti e misure per la riduzione delle eccedenze alimentari

1. La Ditta, in accordo con il Comune, l'istituto scolastico di Rubano ed eventualmente con la commissione mensa dovrà dare la disponibilità per eventuali interventi di educazione alimentare da attuarsi con Istituzioni Pubbliche che operano nel settore agro-alimentare e sanitario (SIAN Dipartimento di Prevenzione) volti a proporre:
   - iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti) al fine di aumentare il consumo di frutta e verdura e di ridurre gli sprechi;
   - progettazione di strumenti che permettano il coinvolgimento dell'utenza del servizio;
   - progettazione di indagini che evidenzino la qualità percepita dall'utenza da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.
2. Ai sensi del DM dell'ambiente e della tutela del territorio del 25/07/2011 la ditta dovrà produrre un "*Piano di informazione agli utenti*" al fine di garantire un'informazione all'utenza relativamente a:
   - alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
   - provenienza territoriale degli alimenti;
   - stagionalità degli alimenti;
   - corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
3. Ai sensi del DM dell'ambiente e della tutela del territorio del 25/07/2011, inoltre, la ditta dovrà inviare un rapporto semestrale sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari.

Art. 32 - Derattizzazione e disinfestazione

1. La Ditta è tenuta ad effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione dei locali di ristorazione, all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento.
2. Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere effettuati anche in caso di presenza di animali infestanti nel corso dell'anno.

Art. 33 - Campionatura rappresentativa del pasto

1. La Ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni.
2. 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".
3. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.
4. Detti campioni saranno a disposizione delle competenti Autorità nel caso dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.

Art. 34 - Gestione buoni-pasto e gestione amministrativa ed informatica del servizio

1. La Ditta dovrà applicare agli utenti del servizio le tariffe stabilite dall'Amministrazione comunale e provvedere a gestire la riscossione dei buoni-pasto da parte degli utenti, organizzando in toto detto servizio.
2. Dovranno essere utilizzati sistemi con buoni-pasto virtuali NON cartacei.
3. L'Amministrazione Comunale fisserà con proprio provvedimento il valore del buono-pasto. La ditta introiterà direttamente detti importi a parziale o totale copertura del costo del pasto;
4. Gli adulti che hanno diritto ad usufruire del pasto presso le mense scolastiche (insegnanti, personale OSS, etc.) non corrisponderanno alcun importo.
5. La Ditta attiverà idonee modalità per il rimborso agli utenti del servizio al termine di ciascun anno scolastico, o per validi motivi anche durante l'anno, dei buoni-pasto non utilizzati.
6. **Gestione amministrativa ed informatica del servizio:** la ditta deve garantire la autonoma gestione dei seguenti servizi:
   - Prima dell'inizio dell'a.s. di riferimento:
     - raccolta informatizzata delle iscrizioni/conferme di iscrizione al servizio mensa;
     - invio agli utenti di una esaustiva nota informativa relativa al servizio di refezione scolastica. La nota deve contenere almeno le indicazioni per l'iscrizione e conferma di iscrizione, la gestione delle assenze dell'utente, le tariffe applicate, le modalità di pagamento e la gestione delle diete speciali;
   - gestione dei dati relativi all'utenza del servizio con supporti informatici, nel rispetto della normativa sulla privacy e del relativo Regolamento comunale per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, approvato con delibera di Consiglio comunale n. 66 del

20.12.2005 e integrato con deliberazioni di consiglio comunale n. 46 del 18.07.2006 e n. 24 del 29.05.2007, (consultabile su www.rubano.it);

- raccolta e registrazione delle assenze quotidiane ed invio delle stesse al centro di cottura, compresa la dotazione di eventuali supporti informatici aggiuntivi nei singoli plessi scolastici, necessari alla funzionalità del programma;
- formazione in appositi incontri concordati, del personale della scuola e dell'ente concedente designato per l'utilizzo delle eventuali attrezzature, programma e modalità di gestione del sistema informatico adottato;
- gestione dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;
- calcolo e riscossione delle tariffe anche mediante sistemi prepagati da dettagliare nell'offerta tecnica presentata in sede di gara che saranno oggetto di apposita valutazione per l'attribuzione del punteggio dei parametri di qualità;
- gestione dei solleciti di pagamento;
- recupero di crediti da eventuali utenti morosi, in quanto le entrate degli utenti costituiscono corrispettivo per la ditta aggiudicataria;
- al termine della concessione copia della banca dati completa dovrà essere consegnata al Comune in formato aperto (open data) e successivamente, su indicazione dell'Ente, distrutta.

7. **Sistema informatico:**
   - La Ditta deve dotarsi di un sistema informatico che permetta la gestione dell'intero "ciclo del pasto", dalla prenotazione, alla fruizione e al pagamento, in modo da:
     - fornire un servizio utile al cittadino, rendendo semplici e veloci le procedure per la gestione ed il pagamento dei buoni-pasto;
     - permettere un costante e continuo flusso di informazioni tra le parti coinvolte nella gestione del servizio;
     - rendere efficienti le modalità di prenotazione dei pasti o comunicazione dell'assenza, anche ricorrendo ove possibile a strumenti automatizzati allo scopo di evitare sprechi o disservizi;
     - tutelare la privacy delle famiglie, in particolare riguardo ai relativi dati sensibili e delicati (sanitari, religiosi, ecc.);
     - dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione, anche con uno o più strumenti grafici di facile ed immediato utilizzo. Tra tali indicatori è da includersi altresì la rilevazione statistica, dato ciascun intervallo di tempo, per singolo plesso scolastico, del numero di fruitori, distinto fra adulti e bambini.
     - permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità.
   - Questi strumenti, con diversificati livelli di accesso e sicurezza, devono poter essere utilizzati anche dal personale del Comune che dovrà essere formato e dotato delle chiavi di accesso al sistema informatizzato prima dell'inizio del servizio.
   - Il sistema informatizzato dovrà gestire completamente i processi di assenza dal servizio, fruizione, addebito dei pasti e pagamento, unitamente a strumenti di monitoraggio e reportistica.
   - Per consentire le prenotazioni ed i pagamenti, il sistema informatico lato utente dovrà permettere:
     - la gestione completa delle assenze dei pasti e l'effettiva fruizione;
     - la gestione completa dei pagamenti:
       - attraverso pagamenti online con carta di credito e/o altri strumenti alternativi al contante;
       - attraverso almeno due punti di pagamento in contanti sul territorio comunale in diverse frazioni tra Sarmeola, Rubano, Bosco e Villaguattera;

        - almeno altri due strumenti alternativi al contante (es: S.E.P.A., carta di credito, bonifico bancario, carte/tessere prepagate, bollettini postali e/o bancari e/o eventuali altri strumenti online);
    - la gestione completa di tutti i dati anagrafici, nel rispetto della normativa della privacy, e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
    - la generazione e la stampa della dichiarazione per le detrazioni fiscali;
    - le comunicazioni con i genitori e la possibilità per gli utenti di accedere on-line alla propria anagrafica, situazione contabile, menù stagionale, menù della dieta speciale, ingredienti e grammature;
    - Il sistema deve prevedere anche la gestione dei pasti per il personale adulto, differenziandone le relative assenze tra personale docente, personale OSS, etc.
- In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati.
- Il software deve garantire la possibilità di classificare i dati secondo diverse esigenze:
    - in ordine alfabetico;
    - suddivisi per scuole e classe di utenti,
    - per omogeneità di tariffe,
    - per omogeneità di dieta,
    - per genitore e per alunno utente,
    - per tipologia di utente: alunni, docenti, personale OSS.
- Il sistema deve permettere in modo semplice la rilevazione da parte del Comune di indicatori significativi del servizio, il loro costante aggiornamento in tempo reale ed il monitoraggio attraverso valori e/o grafici.

Art. 35 - Gestione delle entrate e delle morosità

1. Il concessionario provvederà a gestire in toto la riscossione dei buoni-pasto informatizzati da parte degli utenti, il cui valore viene determinato annualmente all'amministrazione comunale.
2. Eventuali modifiche in aumento o in diminuzioni delle tariffe dei buoni-pasto possono essere disposte esclusivamente dall'Ente concedente, con comunicazione immediata al concessionario.
3. Il concessionario, come oltre specificato, effettua i solleciti di pagamento nei confronti degli utenti non paganti nelle forme che ritiene opportune, nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia per procedere alla riscossione coattiva/recupero di eventuali crediti da utenti morosi, in quanto le entrate degli utenti costituiscono corrispettivo per il concessionario.
4. La controprestazione a favore del concessionario, in capo al quale è trasferito il rischio gestionale, consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, rimanendo comunque in capo al concedente, come sopra precisato, la determinazione, attraverso gli organi competenti, delle tariffe relative al costo del pasto da porre a carico dell'utenza scolastica.
5. Non potranno essere applicati aumenti tariffari se non stabiliti e deliberati dall'Amministrazione comunale. Il mancato rispetto delle tariffe stabilite dal Comune comporta la risoluzione del contratto.
6. Il concedente si fa carico altresì dei pasti dovuti rispetto al personale docente.

7. Il Concessionario, a fronte di mancati pagamenti degli utenti, in via autonoma si impegna a mettere formalmente in mora il debitore inviando l'invito al pagalmento contenente le informazioni minime:
   - indicazione dell'importo della somma dovuta comprensiva di eventuali spese accessorie;
   - assegnazione di un termine per adempiere, non inferiore a gg. 10 dal ricevimento della messa in mora;
   - indicazione delle modalità di pagamento;
   - informazione sull'avvertimento che, trascorso inutilmente tale termine, si procederà alla riscossione coattiva delle somme dovute comprensive degli interessi legali maturati dal giorno successivo alla data di scadenza del pagamento, nonché degli interessi moratori maturati, sulle somme dovute, dal giorno successivo alla scadenza del termine assegnato.
8. In caso di persistente inadempienza da parte dell'utenza è diritto del concessionario procedere in totale autonomia, stante la piena titolarità in capo al Concessionario delle somme da corrispondere da parte degli utenti del servizio ristorazione scolastica, per l'eventuale recupero coattivo delle morosità rilevate nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.
9. Il concessionario provvede periodicamente, nonché a richiesta del concedente, a informare/documentare a esclusivi fini statistici il concedente medesimo circa lo stato dei pagamenti e le procedure di recupero operate nei confronti degli utenti.
10. Si precisa che, in ragione della natura di pubblico servizio della ristorazione scolastica, vi è conseguente impossibilità dell'interruzione dell'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente in tutto o in parte.
11. Il concessionario non può rivalersi in alcun modo sul Comune nel caso di insolvenza nel pagamento dei buoni pasto da parte degli utenti del servizio.

Art. 36 - Requisiti e formazione del personale

1. Tutto il personale della Ditta aggiudicataria comunque addetto all'esecuzione della presente concessione deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.
2. Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dalla Ditta concessionaria sui vari aspetti della refezione collettiva, tenuto conto anche di quanto previsto dal DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011, ed in particolare su:
   - alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
   - diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;
   - controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04);
   - igiene e microbiologia degli alimenti;
   - tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
   - controllo di qualità;
   - salute e sicurezza sul lavoro;
   - metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;

- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense;
- indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

3. Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere formato altresì su:
   - modalità di somministrazione diete speciali per motivi sanitari anche per celiachia;
   - modalità di porzionamento con misure semplici tipo mestoli ecc.;
   - norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrolli igienico-sanitari ex d.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04;
   - d.lgs. n. 81/08 e d.lgs. 242/96;
   - pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
   - comunicazione con l'utenza;
   - comportamento in situazioni di emergenza.
4. La durata della formazione del personale addetto alla produzione, responsabile cucina, cuochi, dietista, etc., non deve essere inferiore a 18 ore annuali. La durata della formazione del personale addetto alla distribuzione e/o pulizia locali non deve essere inferiore alle 12 ore annue.
5. La ditta può prevedere formazione in misura superiore a quanto sopra indicato e/o su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; può altresì prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui alla presente concessione (addetti al trasporto pasti, manutentori, responsabile qualità, ecc…).
6. Il responsabile della concessione dovrà essere in possesso di adeguata formazione ed esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi;
7. Il responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali, dovrà essere in possesso di laurea in dietistica o titolo equipollente ed esperienza almeno triennale in analoghi servizi;
8. Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco con qualifica professionale triennale, o diploma di maturità, conseguiti in Istituto Alberghiero e con documentata esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva;
9. Dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della Ditta aggiudicataria al RUP, prima della sottoscrizione del contratto e, nel caso di ulteriore personale utilizzato nel corso della concessione, prima della presa in servizio dello stesso presentandola al Direttore dell'esecuzione e al RUP, dei nominativi dei soggetti individuati a coprire i ruoli sopradescritti (oltre a quelli che andranno a coprire i ruoli di responsabile dei servizi di produzione e dell'esperto sugli aspetti impiantistici ed in generale delle attrezzature in dotazione) e del possesso dei requisiti succitati (qualifiche professionali ed esperienza).

Art. 37 - Personale impiegato e osservanza delle norme in materia di lavoro

1. La Ditta concessionaria dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.
2. La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

3. La Ditta concessionaria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.
4. Ai sensi dell'art. 50 del Codice dei contratti pubblici, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le eventuali disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale. In particolare, in caso di cambio di gestione, l'affidatario avrà l'obbligo di riassorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti dal precedente aggiudicatario, nel rispetto della vigente normativa e previa valutazione di compatibilità con l'organizzazione d'impresa. Il concessionario si obbliga ad impiegare, se possibile, il personale dipendente attualmente impiegato.
5. Gli obblighi di cui al presente articolo si intendono estesi all'eventuale Ditta subappaltatrice;
6. La ditta concessionaria dovrà garantire il rispetto dell'art. 2, comma 3, D.P.R. 16/04/ n. 62 - Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni - che prevede che le pubbliche amministrazioni estendano, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal codice anche nei confronti dei collaboratori, a qualsiasi titolo, di imprese fornitrici di beni o servizi a loro favore. Il Comune recederà dal contratto nel caso di violazione degli obblighi di condotta derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni, da parte dei collaboratori della ditta.

Art. 38 - Programma di emergenza per interruzione del servizio

1. Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del fornitore, non saranno considerate giustificative dell'interruzione del servizio stesso.
2. In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta dovrà di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 72 ore e provvedere comunque a fornire un pasto equilibrato dal punto di vista nutrizionale alle condizioni previste nel capitolato da concordare preventivamente con il Comune, eventualmente anche richiedendo la validazione da parte del SIAN dell'ULSS n. 6.
3. In caso di totale o parziale inagibilità del Centro produzione pasti, per cause dovute al verificarsi di calamità naturali, alla necessità di ottemperare ad ingiunzioni/prescrizioni dei competenti organi di controllo o ad altri gravi eventi, la Ditta è tenuta a provvedere comunque al servizio, garantendo il mantenimento delle caratteristiche di qualità definite nel presente Capitolato, mediante utilizzo di altre sedi proprie o strutture produttive alternative.
4. La Ditta è tenuta a presentare prima dell'avvio del servizio, un piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio (es. mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc.) e indicante per ogni altra emergenza le caratteristiche delle sedi di produzione alternative individuate e le modalità di erogazione del servizio che potrà essere attivato solo a seguito di formale approvazione da parte del Comune. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.
5. In ogni caso non possono essere posti a carico del Comune eventuali oneri aggiuntivi.
6. Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato il Comune, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

7. In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, alla Ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei tempi migliori possibili.
8. I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dal presente capitolato.
9. Qualora si verificassero situazioni di emergenza comportanti un'interruzione temporanea del servizio che richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente e alle cose, la Ditta si impegna, in accordo con il Comune, a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato, utilizzando altra/e strutture idonee e/o modalità alternative, fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

Art. 39 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta

1. La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.
2. La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Direttore dell'esecuzione, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.
3. La Ditta dovrà obbligatoriamente gestire per ogni mensa servita tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto daI D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii. Dovranno essere svolte a cura della Ditta concessionaria le seguenti attività minime per ogni mensa servita:
   - analisi dei rischi del processo produttivo;
   - identificazione dei punti critici;
   - definizione dei limiti di accettabilità;
   - definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
   - definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
   - verifica del sistema di autocontrollo;
   - definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).
4. In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima della stipulazione del contratto, comunicandolo al RUP, un proprio rappresentante che assumerà la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare", come previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii., per tutte le mense scolastiche interessate dalla presente concessione. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.
5. La Ditta invierà al Comune, prima della stipulazione del contratto,gli elaborati previsti dal succitato D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii., consegnandoli al RUP.

6. Ai sensi del DM dell'ambiente e della tutela del territorio del 25/07/2011 la ditta dovrà presentare un rapporto semestrale in cui avrà cura di elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio a titolo esemplificativo e non esaustivo, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2008). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Art. 40 - Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

1. Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti della commissione mensa comunale. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:
   - controllo tecnico-ispettivo svolto da dipendenti comunali professionalmente competenti o dai soggetti pubblici o privati a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Ente e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta concessionaria senza necessità di avviso preventivo;
   - controllo igienico-sanitario svolto dalla competente Azienda U.L.S.S. relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Impresa;
   - controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti della commissione mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. I rappresentanti della commissione mensa potranno effettuare controlli, anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale addetto, sulla conformità al menù dei pasti/derrate consegnati e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio ecc., sul rispetto del capitolato e, in generale, sull'andamento complessivo del servizio. I rappresentanti della commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema che dovrà essere segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.
2. Ai fini del controllo igienico-sanitario la Ditta concessionaria dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto n. 1 campionatura sull'intero pasto fornito e n. 1 tampone su attrezzature utilizzate per la porzionatura e sulle vaschette degli scaldavivande. Le citate operazioni dovranno essere effettuate due volte l'anno in tutte le mense terminali, nelle date e presso un laboratorio di analisi autorizzato. La Ditta è tenuta a comunicare al Comune, anche su richiesta del Direttore dell'esecuzione, i risultati delle analisi non appena disponibili. Le analisi dovranno essere effettuate in base allo schema allegato sub H).
3. Qualora i risultati delle analisi di cui sopra superassero i limiti indicati, il Comune, su proposta del Direttore dell'esecuzione, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori

danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

4. Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'Impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste nel presente capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.
5. Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla Ditta con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.
6. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.
7. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione Comunale, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Comune. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.
8. La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, nonché di quanto previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii.
9. La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Art. 41 - Commissione mensa comunale

1. Il controllo sul funzionamento del servizio è effettuato anche da una "commissione mensa", che l'Amministrazione Comunale regolamenta con proprio provvedimento consultabile su www.rubano.it.
2. I membri della "commissione mensa" possono effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale addetto, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.
3. L'Amministrazione Comunale ha predisposto un'apposita modulistica per la valutazione sul servizio stesso.

4. La Ditta può essere invitata a partecipare alle riunioni, senza diritto di voto, per l'esame di specifici argomenti.

Art. 42 - Fatturazione e pagamento

1. L'Amministrazione Comunale si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali. Il pagamento delle fatture elettroniche avverrà entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva (mediante acquisizione D.U.R.C. da parte del Comune).
2. Ogni fattura dovrà essere corredata da resoconto mensile dei pasti consegnati per ciascun plesso scolastico.
3. Ai sensi del Decreto Ministeriale 3 Aprile 2013 n. 55, così come modificato dal D.L. 24.04.2014 n. 66, convertito in legge 23.06.2014 n. 89, dal 31/03/2015 il Comune di Rubano, al fine di accettare e pagare solo fatture elettroniche, ha definito il proprio ufficio predisposto al ricevimento delle fatture elettroniche, individuato da un codice univoco che obbligatoriamente deve essere inserito nella fattura elettronica per consentirne il corretto recapito:
   - Codice Univoco Ufficio: UF8F8C
   - Denominazione Ente: Comune di Rubano
   - Nome dell'ufficio: Uff_eFatturaPA
   - Codice fiscale del servizio di F.E.: 80009970288
   - Cod.IPA Comune di Rubano: C_h625
   - Indirizzo PEC: rubano@cert.ip-veneto.net
4. Al fine di consentire l'accettazione della fattura elettronica e di permettere la tempestiva liquidazione dovranno essere riportati sulla stessa il riferimento al codice CIG e i riferimenti della determinazione di affidamento.
5. In base alle modalità organizzative dell'Ente, le fatture verranno liquidate dal responsabile dell'area socio-culturale, previa verifica e nulla-osta del RUP/DEC (e in assenza dal Responsabile del settore sport), il quale, oltre a predisporre la liquidazione dei corrispettivi decurtati del 0,50 per cento ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., provvede pure in caso di necessità a trattenere le eventuali sanzioni, irrogate all'operatore economico trattenendone l'importo dai pagamenti o, in alternativa, al recupero a mezzo della cauzione versata, salvo che si pervenga ad un accordo scritto che determini in modo diverso (es: reintegrazione in forma specifica).
6. Ogni fattura della differenza tra il costo del pasto e quello del buono pasto corrisposto dagli utenti, comprendente il numero di pasti forniti suddivisi per scuola e per tipologia di utente (alunni e adulti), avrà cadenza mensile e dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dal personale della scuola che ritira le forniture stesse previo controllo.
7. Con i pagamenti di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le prestazioni, le spese ecc. necessarie per la perfetta esecuzione della concessione, qualsiasi onere, espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente alla concessione di cui trattasi.

Art. 43 - Aggiornamento dei prezzi

1. Il prezzo si intende fisso per tutto il primo anno scolastico della concessione.

2. A partire dall'inizio del secondo anno scolastico il prezzo del pasto potrà essere oggetto di revisione, su istanza della Ditta aggiudicataria da presentarsi entro il mese di maggio per l'anno scolastico successivo, allo scopo di aggiornare i prezzi unitari in base all'andamento dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo senza tabacchi per le famiglie di operai e impiegati (FOI) su base annua, rilevato nel mese di aprile dell'anno scolastico precedente.
3. Il costo del pasto del personale insegnante non è soggetto ad aggiornamento dell'indice ISTAT.

Art. 44 - Subappalto, cessione di contratto e di credito

1. Il subappalto è disciplinato esclusivamente dall'art. 174 del D.Lgs. 50/2016, a cui espressamente si rinvia. Relativamente a quanto prescritto dal citato art. 174 del D.Lgs. 50/2016, si precisa quanto segue:
   - non viene introdotta una quota massima (riferita al valore della concessione) oltre la quale non viene ammesso il subappalto;
   - i concorrenti sono tenuti ad indicare in sede di offerta le parti del contratto di concessione che intendono subappaltare a terzi;
   - poiché per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente bando sono necessarie particolare specializzazioni, i concorrenti non sono tenuti ad indicare la terna di nominativi di sub-appaltatori;
   - il Comune ha l'obbligo di procedere al pagamento diretto dei subappaltatori, nel caso questi siano microimprese e piccole imprese o, in ogni caso, di inadempimento da parte dell'appaltatore o in caso di richiesta del subappaltatore.
2. Resta inteso che l'eventuale affidamento dei servizi in subappalto o cottimo non esonera in alcun modo il concessionario dagli obblighi assunti con la presente convenzione, essendo esso l'unico e solo responsabile, verso l'ente concedente, della buona riuscita dei servizi.
3. La cessione della concessione non è consentita e comporterà la perdita della cauzione, la risoluzione della concessione e il risarcimento di ogni conseguente danno.
4. La cessione dei crediti è vigente secondo quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 45 - Cauzione definitiva

1. L'aggiudicatario è tenuto a presentare idonea cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, calcolato nell'intero periodo, I.V.A. esclusa, tenuto conto di quanto previsto dall'articolo 103 del D. Lgs. N. 50/2016 e s.m.i. a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni previste dalla presente convenzione;
2. La cauzione definitiva, da presentarsi mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà prevedere le seguenti clausole:
   - validità non inferiore alla durata del contratto;
   - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
   - la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune;
   - l'espressa rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del C.C.
3. L'importo della cauzione è ridotto del 50% per il soggetto in possesso di certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000; a tale garanzia si applicano le ulteriori riduzioni previste dall'art. 103, comma 7, D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;

4. Il Comune ha il diritto di valersi della cauzione definitiva nei casi previsti dall'art. 103, comma 2, D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto;
5. La garanzia è progressivamente svincolata a seguito delle positive verifiche annuali intermedie, nel limite massimo del 80% dell'iniziale importo garantito secondo quanto previsto dall'art. 103, comma 5 D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..
6. La garanzia definitiva è svincolata per il rimanente 20% alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione unitamente al pagamento del saldo del corrispettivo erogato, alla fine del periodo di appalto;
7. Il pagamento dell'ultima mensilità di corrispettivo è subordinato alla costituzione di un deposito cauzionale o di una garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa pari al medesimo importo così come previsto dall'art. 103, comma 6 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Art. 46 - Responsabilità e polizza assicurativa

1. L'Impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingestione da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.
2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.
3. L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione della presente concessione, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato dall'opportunità economica offerta dalla concessione.
4. La Ditta aggiudicataria nel termine previsto per la trasmissione dei documenti necessari alla stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, è tenuta a produrre una polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi e Prestatori d'Opera (RCT/RCO) con massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) unico per sinistro e per anno e con il limite, per la garanzia RCO, di € 1.500.000,00 per persona. La polizza dovrà prevedere espressamente anche le seguenti garanzie:
   - Danni da Incendio (limite di risarcimento non meno di € 500.000,00);
   - Interruzione attività di terzi (limite di risarcimento non meno di € 250.000,00);
   - Inquinamento accidentale (limite di risarcimento non meno di € 250.000,00);
   - Danni a cose in ambito lavori;
   - RC Prodotti (limite di risarcimento € 1.500.000,00 per sinistro e per anno).
5. L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 47 - Verifica di conformità

1. Il Comune dà atto che la verifica di conformità delle prestazioni dedotte in contratto saranno eseguite dal Direttore dell'esecuzione del contratto.
2. Poiché le caratteristiche dell'oggetto contrattuale non consentono la verifica di conformità per la totalità delle prestazioni contrattuali, verranno effettuati, in relazione alla natura dei servizi ed al loro valore, controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

3. La verifica di conformità verrà condotta nel corso dell'esecuzione del contratto con le seguenti periodicità: entro il 31 maggio di ciascun anno scolastico verrà eseguita una verifica di conformità utilizzando le risultanze degli atti di controllo di cui al presente capitolato (ispezioni presso il centro cottura, controlli sensoriali, accertamenti analitici) e comunque attraverso gli accertamenti e riscontri che il soggetto incaricato della verifica di conformità ritenga necessari.
4. Alla verifica di conformità possono partecipare l'esecutore e altro soggetto incaricato al controllo. L'esecutore verrà invitato con preavviso di almeno cinque giorni.
5. Della verifica di conformità è redatto processo verbale sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti conforme al D.Lgsl. 50/2016 e s.m.i..
6. Le eventuali operazioni necessarie per permettere al direttore dell'esecuzione di effettuare le verifiche di conformità sono a carico del concessionario.
7. Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a siffatti obblighi, il direttore dell'esecuzione o il soggetto incaricato al controllo dispongono che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'esecutore.

Art. 48 - Contenzioso/Controversie giudiziarie

1. Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti è competente il Foro di Padova.

Art. 49 - Penalità

1. Il servizio dovrà essere svolto, nel pieno rispetto della normativa vigente in materia, secondo le modalità previste dal presente disciplinare e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.
2. Quando vengano rilevati ritardi nelle esecuzioni per negligenza da parte della ditta, il RUP assegna un termine che, salvo i casi di urgenza, non può essere inferiore a 10 giorni, entro i quali la ditta deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con la ditta, qualora l'inadempimento permanga, il Comune risolve il contratto fermo restando il pagamento delle penali.
3. E' prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:
   a) non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù = penale pari a Euro 250,00 per ogni campione mancante;
   b) ritardo nell'avvio del servizio = penalità di Euro 5.000,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale; decorsi 7 giorni lavorativi senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale; il mancato espletamento del servizio da luogo a risoluzione del contratto;
   c) fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
   d) fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale la mancanza di pane, frutta, condimenti ed in genere tutto ciò che a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

e) ingiustificata violazione degli orari concordati per la consegna dei pasti alle singole destinazioni: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
f) fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti qualità espressi nell'offerta resasi aggiudicataria; utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
g) variazioni al menù non concordate previamente con la dietista dell'ULSS e con il Direttore dell'esecuzione da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
h) consegna di diete speciali sbagliate o loro mancata consegna: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;
i) mancata osservanza delle indicazioni dell'Amministrazione Comunale in materia di comunicazione all'utenza (es: nota informativa): penale di Euro 1.500,00;
j) mancato rispetto delle temperature di riferimento: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto.

4. Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla Ditta.
5. Per ogni altra violazione delle disposizioni della presente concessione, su proposta del RUP e/o del Direttore dell'esecuzione, il Responsabile dell'area servizi socio-culturali potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da Euro 100,00 ad Euro 2.500,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.
6. L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte del Responsabile dell'area servizi socio culturali secondo le modalità previste nel presente capitolato.
7. Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.
8. Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a 2.500,00 Euro e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un quadrimestre scolastico.
9. Il Capo-Area competente, su proposta del RUP e/o del Direttore dell'esecuzione, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.
10. Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

Art. 50 - Clausola risolutiva espressa - Risoluzione del contratto

1. Oltre a quanto previsto dagli artt. 1453 e ss. del Codice Civile ed ai casi espressamente disciplinati dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., il Comune si riserva di procedere alla risoluzione del contratto, nelle seguenti ulteriori ipotesi:
   a) gravi inadempienze normative;
   b) inosservanza del capitolato e di quanto offerto in sede di gara;
   c) a seguito diffida ad adempiere, in caso di accertata e reiterata inadempienza, qualora la ditta non provveda entro il termine perentorio assegnato, fatta salva l'applicazione delle eventuali penali;
   d) inadempienze di entità o frequenza tali da compromettere la qualità del servizio;
   e) accertata inadeguatezza degli operatori impiegati nel servizio;
   f) irregolarità nei rapporti di lavoro;
   g) cessione del contratto e/o subappalto non conforme al capitolato;
   h) inosservanza dell'art. 3 della L. 13 Agosto 2010 n. 136, in ordine alla tracciabilità dei flussi finanziari;
   i) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della Ditta;
   j) Impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la Ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
   k) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla Ditta, anche a seguito di diffida del Comune che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;
   l) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
   m) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex d.lgs. 6 novembre 2007, n. 193;
   n) Uno (n. 1) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della Ditta;
   o) Errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
   p) Interruzione non motivata del servizio;
   q) Gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della Ditta;
   r) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;
   s) Violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto ex art. 1465 dal Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del Responsabile dell'area servizi socio culturali, su proposta del RUP e/o del Direttore dell'esecuzione, a mezzo di lettera raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. In tali ipotesi il RUP, accertate gravi inadempienze alle obbligazioni contrattuali da parte della ditta, tali da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, redige una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima dei servizi eseguiti regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto alla ditta. Formula altresì la contestazione degli addebiti alla ditta, assegnando un termine non inferiore a 15 gg. per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che la ditta abbia risposto, il Comune, su proposta del RUP, dichiara risolto il contratto.
4. In tal caso alla ditta non spetta alcun indennizzo e la la stazione appaltante ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.
5. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la ditta ha l'obbligo comunque di continuare la gestione se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo

necessario a procedere al nuovo affidamento; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.
6. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.
7. Alla Ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.
8. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.
9. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione comunale di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 51 - Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento

1. Nei limiti e con le modalità indicate nel precedente articolo la Ditta corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:
   - una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
   - i costi di pubblicazione sui giornali e/o sulle Gazzette Ufficiali aumentati del 10%, per l'indizione di una nuova gara da parte del Comune.

Art. 52 - Recesso

1. Il Comune si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualunque tempo nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Art. 53 - Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'affidatario o di risoluzione della concessione

1. Nei casi e con le modalità previste dall'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. il Comune interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dell'esecuzione della gestione.

Art. 54 - Variazione di denominazione della ragione sociale

1. La ditta è tenuta a informare l'Amministrazione comunale, tramite raccomandata A/R o Pec, di ogni variazione intenda apportare alla denominazione, alla ragione sociale e natura giuridica, indicando il motivo della variazione.
2. Sarà cura dell'Amministrazione comunale richiedere chiarimenti ed eventualmente rilasciare il relativo, necessario, nulla osta.

3. Con le stesse modalità di cui al comma 1 del presente articolo dovrà essere data comunicazione al Comune di ogni variazione relativa al rappresentante legale e alle cariche sociali.

Art. 55 - Decadenza

1. L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 56 - Esecuzione in danno

1. Qualora la ditta ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto della convenzione con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione comunale potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dal gestore, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.
2. Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti del gestore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.
3. Trovasi applicazione l'art. 176 del D.lgs 50/2016 e s.m.i..

Art. 57 – Norme di rinvio

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia, alle disposizioni contenute nel Codice Civile in generale.
2. L'Amministrazione Comunale a seguito dell'affidamento, si ritiene comunque esonerata da qualsiasi responsabilità connessa con l'espletamento del servizio.

Art. 58 – Spese contrattuali

1. Il contratto sarà sottoscritto in forma pubblico amministrativa con firma digitale e saranno a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti il presente atto, nessuna esclusa.

Art. 59 - Modalità di gara e aggiudicazione della concessione

L'affidamento del servizio avverrà mediante gara aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.. L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D.lgs 50/2016 e s.m.i..
L'appalto sarà aggiudicato al concorrente che otterrà il punteggio più elevato dato dalla somma aritmetica dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica.

Il punteggio complessivo massimo attribuibile è di 100 punti così distribuiti:
A) offerta economica massimo punti 25
B) offerta tecnica massimo punti 75
Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato utilizzando il metodo ”aggregativo-compensatore” mediante la seguente formula:

$$P(i) = \Sigma n\ (Wi * V(a)\ i)$$

dove:

- P (i) = Punteggio dell'offerta i-esima
- n = numero totale dei requisiti
- Wi = peso o punteggio attribuito al requisito i
- V (a) i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno
- Σ = sommatoria

Le offerte che perverranno saranno esaminate da una apposita commissione che assegnerà un punteggio a ciascuna offerta secondo i seguenti criteri di valutazione:

AREA PREZZO	**Punti 25/100**
Il prezzo del singolo pasto non potrà superare **€ 5,30** al netto dei costi per la sicurezza e dell’IVA. Al concorrente che offrirà l'importo del servizio più basso, rispetto alla base d’asta, verranno attribuiti 25 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula $Vn = \frac{Rmax}{Ra} \times 25$ Dove: • V*n* = punteggio da attribuire all'offerta in esame • *Rmax* = prezzo del pasto offerto al netto degli oneri per la sicurezza e dell'IVA • *Ra* = prezzo del pasto offerto al netto degli oneri per la sicurezza e dell'IVA del concorrente i-esimo • *25* = punteggio massimo attribuibile alla offerta più bassa Non sono ammesse offerte pari o in aumento rispetto al prezzo come sopra indicato. L'importo del servizio offerto dovrà essere espresso in cifre ed in lettere. In caso di discordanza tra l'importo espresso in cifre e quello espresso in lettere sarà ritenuto valido e vincolante e invariabile quello in lettere.	massimo dei punti assegnabili: 25 punti su 100

AREA PREZZO
La Ditta dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica il prezzo per singolo pasto prodotto e somministrato, costi per la sicurezza e IVA esclusi, comprensivo del costo inerente tutte le attività e prestazioni poste a carico della Ditta e tutte le attività aggiuntive che la Ditta ha proposto in sede di offerta ed è quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria della fornitura. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati. Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio: il personale OSS usufruirà del pasto normale, con lo stesso menù degli alunni e il costo sarà a carico della ditta aggiudicataria; i componenti della commissione mensa ed il personale del Comune potranno verificare il pasto tramite porzioni assaggio il cui costo sarà a carico della ditta

aggiudicataria. Il personale docente usufruirà di un pasto ridotto, come previsto nel presente capitolato, al costo forfettario lordo di € 2,88+IVA.

AREA QUALITA'

Per alcuni parametri dell'AREA QUALITA' (f, g, h, i, j), il punteggio sarà attribuito secondo il metodo del “confronto a coppie” di cui al punto V. delle Linee guida Anac n. 2 del 21/09/2016.

Ciascun commissario confronta l’offerta di ciascun concorrente indicando quale offerta preferisce e il grado di preferenza, variabile tra 1 e 6 (1 - nessuna preferenza=parità; 2 - preferenza minima; 3 - preferenza piccola; 4 - preferenza media; 5 - preferenza grande; 6 - preferenza massima).

Una volta terminato il confronto a coppie si sommano i punti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari. Tali somme provvisorie vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la somma più alta e proporzionando a tale somma massima le somme provvisorie prima calcolate.

Nel caso le offerte da valutare siano inferiore a tre, i coefficienti sono determinati applicando la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Ciascun Commissario attribuirà ad ogni offerta e per ogni elemento di valutazione un coefficiente compreso tra zero e uno come di seguito specificato:

non sufficiente=0 / sufficiente=0,25 / discreto=0,50 / buono=0,75 / ottimo=1

A pena di esclusione dalla gara, nella "Busta Offerta tecnica" non dovrà essere riportato alcun riferimento ad elementi economici, i quali vanno esclusivamente inseriti all'interno della “Busta Offerta economica".

A parità di punteggio sarà preferita la Ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità; in caso di parità di punteggio nell’area qualità si procederà a sorteggio. L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui fosse pervenuta solo un'offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua rispetto alle richieste dell’Amministrazione. All’Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

AREA QUALITA’	**Punti 75 CON LA SEGUENTE SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO**
QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SISTEMA DI DISTRIBUZIONE (massimo: 32 punti)	
a) **Tempo medio di consegna dal centro di cottura** ai singoli plessi da servire, inferiore a quello minimo obbligatorio richiesto nel presente capitolato (90 minuti). Indicare l'indirizzo esatto del centro di cottura con indicati i tempi di consegna dallo stesso a ciascun plesso scolastico da servire, rilevabili dal sito www.viamichelin.it opzione “percorso più rapido”. Il tempo preso a riferimento per l'assegnazione del punteggio sarà costituito dalla media aritmetica dei tempi di consegna a ciascun plesso. I tempi di consegna ai singoli plessi devono essere tutti non superiori ai 90 minuti. La commissione di gara, in sede di verifica, in	Massimo dei punti assegnabili: 12 Media entro i 30 minuti: punti 12 Media superiore a 30 minuti ed inferiore a 75 minuti: punti 7 Media uguale o maggiore a 75 minuti: punti 0

caso di difformità tra i tempi indicati in sede di offerta e quelli calcolati dal suindicato sito, applicherà quelli risultanti da quest'ultimo.	
b) Elenco **fornitori** di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari. Presentare dichiarazione del legale rappresentante che individui la percentuale di fornitori in possesso della certificazione ISO 22000:2005 con allegato l'elenco dei fornitori con l'indicazione, per ognuno, dell'eventuale possesso o meno della suindicata certificazione.	Massimo dei punti assegnabili: 7 Più del 70% dei fornitori con Certificazione: punti 7 Più del 50% e fino al 70% dei fornitori con Certificazione: punti 4 Dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione: punti 2 Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione: punti 0
c) **Immediata disponibilità di un secondo centro di produzione pasti** come sotto precisato (percorso entro 90 minuti calcolato su *www.viamichelin.it*) opzione "percorso più rapido". Poiché la stazione appaltante ritiene importante cautelarsi in merito alla possibile interruzione della fornitura di pasti da parte del concessionario, dovuta ad imprevedibili cause di forza maggiore (indisponibilità sopravvenuta del centro di cottura, eventi catastrofici, calamità naturali, ecc.), sarà assegnato un punteggio aggiuntivo alle aziende che dichiareranno e dimostreranno la disponibilità, per l'intero periodo della concessione, di un centro di cottura alternativo rispetto a quello destinato a servire questa concessione, con adeguata capacità produttiva e regolarmente autorizzato, comunque con tempi di percorrenza non superiori a 90 minuti dai singoli plessi da servire sulla base del percorso stradale più rapido calcolato mediante l'utilizzo delle mappe di cui al sito internet *www.viamichelin.it* opzione "percorso più rapido". Dovrà essere indicato l'indirizzo esatto del centro. Andrà allegata la planimetria e dovrà essere indicato il titolo di disponibilità della sede alternativa.	Massimo dei punti assegnabili: 5 Si, è immediatamente disponibile: punti 5 No, non è immediatamente disponibile: punti 0
d) **Utilizzo di prodotti (ad esempio: ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti dei lavoratori ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato dal FLO e WFTO,**	Massimo 6 punti assegnabili 2 alimenti offerti con le caratteristiche richieste: 6 punti 1 alimento offerto con le caratteristiche richieste: 4 punti 0 alimenti offerti con le caratteristiche richieste: 0 punti

come previsto dal DM dell'ambiente e della tutela del territorio del 25/07/2011 Dichiarazione del legale rappresentante, per ogni specifico alimento esotico offerto in ottemperanza al DM dell'ambiente e della tutela del territorio del 25/07/2011.	
e) **Percentuale media di utilizzo di alimenti biologici di cui all'art. 23 del capitolato prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio**, al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra. L'area di produzione è considerata vicina se di trova in un raggio di massimo **150 km** (rif. D.M. 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" - G.U. 5 aprile 2018, n. 79). Dichiarazione del legale rappresentante che individua la percentuale media di utilizzo dei prodotti biologici con le predette caratteristiche.	Massimo 2 punti assegnabili Più del 50%: punti 2 Oltre il 20% e fino al 50%: punti 1 Fino al 20%: punti 0
MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO (massimo: 22 punti)	
f) **Progetto di educazione alimentare.** Descrizione e illustrazione di un progetto di educazione alimentare, finalizzato all'aumento del consumo di frutta e verdura. E' necessario precisare le caratteristiche di svolgimento, le risorse umane e strumentali messe a disposizione ed i tempi di svolgimento. Il punteggio sarà assegnato in base alla valutazione rispetto al progetto presentato dei seguenti criteri motivazionali: - grado di coinvolgimento di tutti gli utenti del servizio (alunni di scuole di ogni ordine e grado e docenti) e genitori; - livello di continuità all'interno del singolo anno scolastico; - livello di continuità nel corso degli anni scolastici di durata della concessione; - livello di integrazione e collaborazione con altre realtà presenti sul territorio; - strumenti di monitoraggio e verifica dei risultati raggiunti in termini di aumento del consumo di frutta e verdura.	Massimo dei punti assegnabili: 9
g) **Sistema informatizzato di gestione del servizio.** Descrizione dettagliata delle modalità e degli strumenti di gestione informatizzata del servizio tenuto conto di quanto definito dal	Massimo dei punti assegnabili: 8

capitolato. Allegare relazione di max 2 facciate, formato della pagina A4, carattere dimensione 11. In aggiunta sarà possibile inserire: • CD/DVD con un video/demo di massimo 10 minuti; • immagini/screenshot del programma. Il punteggio sarà assegnato in base ai seguenti criteri motivazionali: • livello di dettaglio di report giornalieri di erogazione dei pasti (per plesso, per tipologia di utenti, per tariffa applicata, per anno, per mese,...); • grado di interazione tra utente, Comune e ditta; • livello di integrazione della gestione informatizzata delle diverse fasi del processo: iscrizione al servizio, ordinazione dei pasti, diversificazione delle modalità di pagamento dei buoni pasto, verifica credito da parte degli utenti.	
h) **Presentazione di un progetto per il monitoraggio e la valutazione del servizio di refezione erogato a Rubano e soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata della concessione.** Descrizione delle iniziative che la ditta intende assumere per il monitoraggio e la valutazione del servizio di refezione scolastica e l'indicazione delle tempistiche. Il punteggio sarà assegnato in base ai seguenti criteri motivazionali: • grado di frequenza della valutazione durante il periodo di concessione; • ampiezza della platea di soggetti coinvolti nella valutazione; • livello di sintesi dei dati e fornire informazioni; • livello di divulgazione dei dati e delle informazioni.	Massimo dei punti assegnabili: 5
QUALITA' DEI SERVIZI AGGIUNTIVI (massimo: 21 punti)	
i) **Miglioramento della qualità del pasto del personale docente** senza aumento di costo Il punteggio sarà assegnato in base ai seguenti criteri motivazionali: • n. di portate offerte; • grado di integrazione con l'attività didattica dei docenti.	Massimo dei punti assegnabili: 13

j) **Presentazione di un progetto anti-spreco** Descrizione delle iniziative che la ditta intende assumere per la riduzione degli alimenti non somministrati ed il loro recupero/riciclo/riuso nel rispetto della L. 166/2016 con l'indicazione delle relative tempistiche. Il punteggio sarà assegnato in base ai seguenti criteri motivazionali: - grado di coinvolgimento di tutti gli utenti del servizio (alunni di scuole di ogni ordine e grado e docenti) e genitori; - livello di continuità all'interno del singolo anno scolastico; - livello di continuità nel corso degli anni scolastici di durata della concessione; - livello di integrazione e collaborazione con altre realtà presenti sul territorio; - strumenti di monitoraggio e verifica dei risultati raggiunti in termini di recupero, donazione, riuso e riciclo.	Massimo dei punti assegnabili: 8

1. La relazione complessiva dell'offerta tecnica, redatta sviluppando i parametri di valutazione sopra descritti, non potrà superare le 25 facciate di testo numerate, in formato A4, scrittura Times new roman, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe. Le parti di relazione eccedenti le 25 facciate non saranno valutate dalla commissione anche se contenenti elementi soggetti a valutazione.

2. La concessione sarà aggiudicata da un'apposita Commissione composta da 3 membri e nominata al termine di presentazione delle offerte, alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato. I membri della commissione saranno incaricati anche di svolgere attività di supporto al RUP nella verifica delle offerte anormalmente basse. A parità di punteggio sarà preferita la Ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità. L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui fosse pervenuta solo un'offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione. All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Art. 61 - Elenco allegati

Formano parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti allegati:

A) valore concessione e numero complessivo di pasti stimati;
B) le mense scolastiche da rifornire e loro ubicazione nel territorio comunale, l'orario previsto per il pranzo, il numero massimo di persone per turno mensa, il numero previsto di giorni nella settimana di funzionamento del servizio, il numero di pasti per tipologia di utenza;

C) le attrezzature di proprietà del Comune a disposizione della ditta per l'erogazione del servizio di refezione scolastica;
D) le attrezzature minime da fornire da parte della ditta per l'erogazione del servizio;
E) DUVRI;
F) procedura P002 per la Gestione del Sistema Qualità adottato dal Comune, su "Non conformità, azioni correttive";
G) "calendario di stagionalità" dei prodotti ai sensi del DM dell'ambiente e della tutela del territorio del 25/07/2011
H) analisi microbiologiche.