



CITTA' DI TREVISO

Via Municipio 16, 31100 Treviso

STAZIONE UNICA APPALTANTE

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO STATALI

COMUNI DI :

**TREVISO
PREGANZIOL
VILLORBA
SILEA
PONZANO VENETO
CASIER
SAN BIAGIO DI CALLALTA
MONASTIER DI TREVISO
FOSSALTA DI PIAVE**

**ANNI SCOLASTICI
2016/2017-2017/2018-2018/2019**

ART. 1 - OGGETTO GENERALE DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto la somministrazione (preparazione, consegna e distribuzione) di pasti agli alunni e agli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali ubicate nei seguenti Comuni aderenti alla S.U.A. negli anni scolastici 2016/2017-2017/2018-2018/2019:

Comune di Treviso
Comune di Preganziol
Comune di Villorba
Comune di Silea
Comune di Ponzano Veneto
Comune di Casier
Comune di San Biagio di Callalta
Comune di Monastier di Treviso
Comune di Fossalta di Piave

La concessione riguarda altresì la gestione di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, nonché per l'iscrizione al servizio e la riscossione delle quote dei pasti .

La somministrazione dei pasti prevede la preparazione degli stessi mediante il sistema del "legame differito fresco - caldo", la consegna ai plessi scolastici e la distribuzione agli alunni in multiporzione con scodellamento.

Il presente capitolato di concessione generale deve intendersi quale documento comune a tutti i suddetti Enti.

Il Comune di Treviso agisce in qualità di capofila della Stazione Unica Appaltante.

La concessione è suddivisa in nove distinti lotti:

Lotto n. 1: Comune di Treviso
Lotto n. 2: Comune di Preganziol
Lotto n. 3: Comune di Villorba
Lotto n. 4: Comune di Silea
Lotto n. 5: Comune di Ponzano Veneto
Lotto n. 6: Comune di Casier
Lotto n. 7: Comune di San Biagio di Callalta
Lotto n. 8: Comune di Monastier di Treviso
Lotto n. 9: Comune di Fossalta di Piave

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati o dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità Scolastiche competenti in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, si richiamano :

- le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;
- le "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto, edizione ottobre 2013, di seguito denominate "Linee Guida Regionali";

- il D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;
- la Legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante “Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell’uso eccessivo di risorse naturali” (c.d. “collegato ambientale” alla Legge di stabilità 2016), pubblicata nella G.U. n.13 del 18.1.2016;

Ai fini della presente gara, i termini “centro cottura”, “centro di stoccaggio e cottura” e “struttura produttiva” vengono utilizzati con il medesimo significato.

La Ditta aggiudicataria ha l’obbligo di continuare il servizio, alla scadenza della concessione, alle condizioni convenute, sino a quando l’Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all’espletamento della nuova gara.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per le Amministrazioni Comunali.

Si indicano nell’allegato A) al presente Capitolato speciale, il numero dei pasti forniti agli alunni ed agli insegnanti nell’anno scolastico 2014/2015 e per i mesi di settembre, ottobre, novembre 2015, suddivisi per singolo Comune. Sono altresì indicati le scuole presso le quali andrà espletato il servizio.

Potranno verificarsi eventuali modifiche al sopraindicato elenco di plessi ad oggi non rilevabili.

Nell’allegato B) sono invece indicati, con riferimento ai mesi di settembre, ottobre, novembre 2015 i pasti consumati per singolo Comune e singola scuola con i relativi giorni di funzionamento.

Si può ragionevolmente ed indicativamente supporre che il numero totale dei pasti che verranno consumati per ogni singolo anno scolastico di vigenza della concessione sarà il seguente:

LOTTO	NUMERO PASTI
Lotto n. 1: Comune di Treviso	355.400
Lotto n. 2: Comune di Preganziol	112.000
Lotto n. 3: Comune di Villorba	73.000
Lotto n. 4: Comune di Silea	70.000 (di cui 1.500 per centri estivi)
Lotto n. 5: Comune di Ponzano Veneto	69.000
Lotto n. 6: Comune di Casier	43.200
Lotto n. 7: Comune di San Biagio di Callalta	37.500
Lotto n. 8: Comune di Monastier di Treviso	33.000
Lotto n. 9: Comune di Fossalta di Piave	20.080 (di cui 2.080 per domiciliare)

Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire delle variazioni a seconda delle esigenze delle Utenze e l’Aggiudicatario ha l’obbligo di fornire il servizio in concessione fino ad una variazione massima del 20%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito. Nel caso in cui la variazione superi tale limite i Comuni procedono alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso della ditta.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta aggiudicataria a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è fissata per gli anni scolastici 2016/2017-2017/2018-2018/2019.

Qualora le Amministrazioni comunali, nel periodo considerato, dovessero adottare un nuovo sistema di gestione del servizio di refezione scolastica, la concessione potrà essere interrotta ed il contratto potrà essere risolto senza alcun indennizzo alla Ditta aggiudicataria, per il mancato guadagno.

La durata annuale del servizio è compresa tra i mesi di settembre e giugno dell'anno successivo. Il giorno di inizio ed il calendario relativi al servizio verranno comunicati dalle Amministrazioni comunali prima dell'inizio del servizio stesso tenuto conto del calendario scolastico stabilito dalle competenti autorità, calendario che potrà variare da Comune a Comune e da scuola a scuola, nel rispetto della normativa sull'autonomia scolastica.

La ditta aggiudicataria dovrà iniziare il servizio a decorrere dalla data indicata e proseguirlo per tutto il periodo richiesto.

ART. 3 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA

L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura aperta con il criterio di cui all'art. 83 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i., a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile secondo gli elementi sotto indicati, senza ammissioni di offerte economiche in aumento. Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice che affiderà il servizio alla Ditta che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica.

A) Offerta tecnica

Alla valutazione tecnica (qualità), che sarà effettuata in base ai seguenti criteri, sarà attribuito un punteggio massimo complessivo di **punti 60**, così suddivisi:

- 1) Presentazione della documentazione relativa alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione.
Punteggio massimo attribuibile **punti 9** a giudizio discrezionale della Commissione, suddivisi come segue:
 - a) Dimensionamento e separazione delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo.
Punteggio massimo attribuibile **punti 3** a giudizio discrezionale della Commissione
 - b) Dotazione tecnologica di materiali, attrezzature per la cottura e conservazione degli alimenti.
Punteggio massimo attribuibile **punti 3** a giudizio discrezionale della Commissione.
 - c) Sistemi di controllo e verifica del ciclo produttivo.
Punteggio massimo attribuibile **punti 3** a giudizio discrezionale della Commissione .
- 2) Presentazione dell'organigramma e del mansionario con indicazione del titolo di studio e della qualifica delle persone destinate al controllo qualità, dei responsabili della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione, dei responsabili di cucina/produzione e del dietista/nutrizionista, nonché della periodicità e del monte ore di presenza effettiva di queste figure presso la struttura produttiva suddetta.
Punteggio massimo attribuibile **punti 6** a giudizio discrezionale della Commissione .
- 3) Presentazione di certificazioni di qualità in corso di validità riferite alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione (ulteriori rispetto a quella prevista come requisito di ammissione ed indicata nel bando).
Punteggio attribuibile **punti 1 per ogni singola certificazione posseduta e sino ad un massimo di punti 6.**
- 4) Presentazione del programma di interventi di formazione e aggiornamento, da attuarsi sin dall'inizio e nel corso di tutto il periodo di vigenza della presente concessione, di tutto il personale della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione medesima, compreso il personale addetto alla distribuzione presso le scuole (articolato con indicazione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione, e suddiviso per tipologie di personale, etc.).
Punteggio massimo attribuibile **punti 4** a giudizio discrezionale della Commissione.

5) Presentazione, nell'ambito dello svolgimento del servizio, di misure volte a garantire il rispetto dei criteri di sostenibilità energetica e ambientale.

Punteggio massimo attribuibile **punti 4** a giudizio discrezionale della Commissione.

6) Presentazione di misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze e/o guasti tecnici e/o evenienze tali da compromettere la funzionalità della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione.

Punteggio massimo attribuibile **punti 3** a giudizio discrezionale della Commissione.

Per ogni punto da 1) a 6) i concorrenti dovranno redarre un'unica proposta che verrà considerata valida per tutti i lotti ai quali intendono partecipare.

7) Presentazione di un progetto tecnico organizzativo che preveda la realizzazione di un sistema informatizzato sulla base delle indicazioni generali di cui all'articolo 30 del presente capitolato speciale. Tale progetto dovrà risultare articolato con indicazione di soluzioni migliorative riguardanti, a titolo esemplificativo, le modalità di iscrizione al servizio, comprese quelle riguardanti gli insegnanti e gli alunni esonerati dal pagamento, e l'assistenza agli utenti non dotati di connessione internet; la rilevazione delle presenze anche durante l'espletamento del servizio in mensa; la gestione delle diete speciali; l'ampliamento delle modalità di pagamento da parte degli utenti e i rapporti/comunicazione con gli stessi; la gestione degli insoluti ed eventuali misure per il loro contenimento; la tempistica per l'attivazione del servizio rispetto all'inizio dell'anno scolastico etc. etc..

Punteggio massimo attribuibile **punti 8** a giudizio discrezionale della Commissione.

8) Presentazione di interventi migliorativi (con esclusione di quelli di natura strutturale) da realizzarsi all'interno degli spazi adibiti al servizio di refezione scolastica (a titolo esemplificativo dispositivi che riducono il rumore percepito, etc. etc.). Per i materiali eventualmente forniti non si potranno vantare pretese economiche nei confronti dell'Amministrazione comunale, nella cui proprietà rientreranno al termine della concessione.

Punteggio massimo attribuibile **punti 4** a giudizio discrezionale della Commissione.

9) Presentazione di un piano di campionamento, da adottarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, il quale deve sostanziarsi in controlli analitici (chimici e microbiologici) sugli alimenti considerati nei diversi momenti della lavorazione (materie prime, intermedi di lavorazione e/o prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro (locali e attrezzature) al fine di verificarne l'idoneità igienica. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.

Punteggio massimo attribuibile **punti 4** a giudizio discrezionale della Commissione.

10) Presentazione di iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti; quella rivolta agli alunni deve essere strutturata per fasce d'età) da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.

Punteggio massimo attribuibile **punti 3** a giudizio discrezionale della Commissione.

11) Presentazione Offerta Migliorativa con indicazione del numero pasti completi gratuiti forniti per tutto il periodo di vigenza della concessione che la Ditta mette a disposizione dell'Amministrazione Comunale.

Punteggio massimo attribuibile **punti 3** al concorrente che si renderà disponibile a fornire il maggior numero di pasti completi gratuiti.

Verrà assegnato un punteggio a scalare di una unità ai due successivi classificati.

12) Presentazione di un piano di disinfestazione e derattizzazione, da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, con indicazione dei prodotti utilizzati e delle

modalità di effettuazione del servizio. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.

Punteggio massimo attribuibile **punti 3** a giudizio discrezionale della Commissione.

- 13) Presentazione di un sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza con indicazione delle metodologie di analisi del gradimento e dei soggetti da coinvolgere da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.

Punteggio massimo attribuibile **punti 2** a giudizio discrezionale della Commissione.

- 14) Presentazione di strategie finalizzate alla riduzione dello spreco degli alimenti (in particolare del pesce e delle verdure).

Punteggio massimo attribuibile **punti 1** a giudizio discrezionale della Commissione.

Per ogni punto da 7) a 14) i concorrenti dovranno redarre singole proposte specificatamente modulate in relazione al/ai lotto/i al/ai quale/i intendono partecipare.

Si invitano i concorrenti a redarre quanto richiesto relativamente ai punti 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 12, 13, 14, preferibilmente in un testo di massimo 5 (cinque) facciate in formato A4 (carattere "Arial 12" - interlinea singola).

B) Offerta economica

All'offerta economica sarà attribuito un punteggio massimo di **punti 40**.

Il suddetto punteggio sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori in base al seguente calcolo:

$$\frac{\text{punteggio massimo} \times \text{prezzo più basso offerto}}{\text{prezzo in esame offerto}}$$

ART. 4 – CARATTERISTICHE DEI PASTI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Le caratteristiche dei pasti sono specificate nei menù settimanali (allegato C) che si devono intendere a puro titolo esemplificativo e nelle tabelle merceologiche tipo (allegato D) entrambi allegati al presente Capitolato speciale.

In generale il pasto ha la seguente composizione:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- due contorni (uno crudo e uno cotto);
- pane;
- frutta o dessert;
- acqua da acquedotto comunale.

I menù settimanali definitivi, comuni a tutti i lotti, saranno comunque forniti alla ditta con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico.

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quelli precisati negli allegati e comunque essere rispondenti a quanto prescritto dalle vigenti "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto già citate all'articolo 1) nonché rispondenti a quanto indicato nelle "Linee di indirizzo nazionale per la refezione scolastica", anno 2010, a cura del Ministero della Salute - Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti.

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo la composizione e le grammature stabilite nei documenti di cui agli allegati al presente capitolato.

In linea di principio, il menù, per quanto attiene solo alle scuole primarie, ruoterà in modo che, dopo la quarta settimana, si inizierà nuovamente dal menù di martedì e di seguito, affinché gli studenti che partecipano alla mensa in giorni fissi, fruiscano di tutti i cibi previsti nell'intero menù.

Il menù, per quanto attiene solo alle scuole secondarie di primo grado, allo scadere del ciclo quadsettimanale verrà modificato scambiando il menù previsto per la giornata del primo rientro con quello previsto per la giornata del secondo e viceversa.

I menù dovranno risultare articolati in menù invernale (indicativamente da inizio novembre e sino a fine marzo) e menù estivo (indicativamente settembre/ottobre e aprile/giugno).

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, per studenti che devono seguire diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all'articolo 9. Questi dovranno essere consegnati secondo modalità che non pregiudichino la sicurezza del pasto stesso avvalendosi anche del confezionamento in monoporzione, recando indicazione dell'alunno destinatario. La ditta dovrà garantire un sistema adeguato per il mantenimento delle temperature anche per i pasti in monoporzione.

Considerando che il servizio della mensa è un momento educativo e di socializzazione per i bambini, si ritiene opportuno accogliere alcune richieste di diete particolari anche per motivi non strettamente sanitari, a scopo di garantirne l'integrazione.

ART. 5 – DIVIETO DI O.G.M.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

ART. 6 – PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI IGP, DOP

I seguenti prodotti, per i pasti confezionati per tutte le scuole, dovranno essere esclusivamente di origine biologica rispondendo a quanto indicato nel Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i. e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009 e dovranno comunque essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica:

- pasta di semola di grano duro;
- riso parboiled;
- olio extravergine di oliva (quale condimento presso i plessi scolastici);
- passata di pomodoro;
- carote;
- frutta;
- uova (in guscio e pastorizzato – uovo sodo o frittata).

Uguualmente, per tutte le scuole:

- le banane, almeno due volte al mese, dovranno risultare di provenienza da aziende appartenenti al circuito equo e solidale oltre che risultare esclusivamente di origine biologica;
- una volta al mese la ditta dovrà proporre, come dolce di fine pasto, una tavoletta da 20 g di cioccolato bio al latte o fondente proveniente dal circuito equo e solidale;
- almeno due volte al mese i formaggi presenti nel menù dovranno risultare DOP. Al riguardo ed indicativamente una volta al mese dovrà venire proposta Casatella Trevigiana e Montasio o Asiago.

ART. 7 – PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)

Su richiesta e con almeno 5 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, secondo le indicazioni riportate nell'allegato E) al presente Capitolato speciale.

ART. 8 – RICORRENZE

In occasione del Natale e della Pasqua la ditta è tenuta, in accordo con il personale comunale preposto, a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, alunni ed insegnanti, un dolce tipico di quella ricorrenza avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

ART. 9 – DIETE SPECIALI

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi o filosofici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune e dall'Azienda ULSS, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso anche del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Per casi particolari avvallati dal Comune, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, la ditta è tenuta a fornire tutte le derrate necessarie per confezionare un menù equilibrato ed il più simile possibile a quello indicato in capitolato.

I cibi predisposti quali diete speciali devono essere confezionati individualmente in contenitori monouso, collocati nei contenitori termici in maniera tale da salvaguardarne le temperature di mantenimento previste. Devono inoltre riportare l'indicazione del destinatario e, se richiesto, la sezione e classe. La ditta, inoltre, sarà tenuta a consegnare presso ciascun refettorio, assieme ai pasti, un documento riepilogativo riportante i nominativi degli aventi diritto al pasto sostitutivo e il tipo di pasto fornito. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica. La ditta è tenuta a proporre un sistema di preparazione e consegna delle diete sostitutive efficace al fine di prevenire possibilità di errore. Tale sistema deve essere approvato dal Comune che può suggerire o chiedere sistemi alternativi rispetto a quello eventualmente proposto dalla ditta.

Al massimo entro cinque giorni dalla richiesta di attivazione della dieta, la ditta avrà l'obbligo di produrre il pasto nei giorni di frequenza.

ART. 10 – ORDINE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE PIETANZE / DISTRIBUZIONE PANE E FRUTTA

Per motivi di natura didattica e/o a scopo educativo potrà venire variato l'ordine con cui servire gli alimenti durante il pasto giornaliero (es. le verdure crude potranno essere servite prima del primo piatto per favorire il consumo delle stesse). In tal caso la ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare tali iniziative anche provvedendo alla fornitura di stoviglie supplementari e di quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio.

La ditta dovrà egualmente fornire, a richiesta, piatti bicomparto nel caso di stoviglie a perdere e piatto supplementare, anche usa e getta, nel caso di stoviglie in ceramica qualora si renda necessario separare la verdura cruda da altra pietanza.

Quando previsto dal menù un primo piatto liquido (minestra, passato o crema di verdura), previo accordo con il personale preposto dal Comune, la ditta dovrà rendersi disponibile alla distribuzione di tale piatto direttamente al tavolo anche nelle scuole dove abitualmente è previsto servizio a self-service.

Il pane e la frutta che eventualmente risultino non distribuiti dovranno essere lasciati a disposizione in apposite terrine per la merenda pomeridiana e, qualora non consumati, conferiti il giorno successivo, a cura della ditta, negli appositi contenitori per i rifiuti.

La ditta dovrà rendersi disponibile, previo accordo con il personale preposto dal Comune, a tagliare pane e frutta durante l'espletamento del servizio presso i plessi scolastici.

ART. 11 - PICCOLA MERENDA MATTUTINA ALUNNI INFANZIA

Presso la Scuola dell'infanzia dovrà essere prevista una piccola merenda mattutina per tutti gli alunni, composta come segue: frutta fresca - succo di frutta 70% min - pane con confettura, miele o crema di nocchie/cacao - biscotti frollini - cracker o grissini - latte (e cacao) UHT e cereali, le cui grammature dovranno seguire quelle previste dalle linee guida regionali per la ristorazione (ultima edizione).

Prima dell'avvio del servizio, dovrà essere predisposto un piano, approvato dall'Amministrazione comunale, che preveda nel corso della settimana la somministrazione delle merende che dovranno avere una rotazione con massimo 2 merende uguali/settimana.

ART. 12 – PREDISPOSIZIONE DEL BILANCIO CALORICO

È a carico della Ditta la predisposizione del bilancio calorico e nutrizionale del menù concordato secondo le grammature previste nell'allegato F) al presente Capitolato speciale. Copia di tale bilancio dovrà essere fornito al Comune che provvederà a sottoporlo alla valutazione dell'Azienda ULSS per la relativa approvazione. Qualora dovesse essere necessario apportare delle modifiche alle stesse dovrà provvedere la Ditta.

ART. 13 – SCELTA DEL CONDIMENTO PER LA PASTA E/O RISO

Secondo i suggerimenti e l'approvazione del SIAN (Azienda ULSS) gli studenti avranno la possibilità di scegliere, al momento della somministrazione, il condimento del primo piatto di pasta, riso, gnocchi, ecc., variando tra quello in bianco (all'olio) e quello previsto dal menù, fatto salvo quanto indicato all'art. 29.

ART. 14 – PROMOZIONE PRODOTTI TIPICI LOCALI

Almeno una volta per ogni anno scolastico la Ditta dovrà proporre un evento rivolto a promuovere corretti stili alimentari nonché la conoscenza di prodotti e ricette tradizionali tipici del nostro territorio, anche attraverso la proposta di uno specifico menù settimanale correlato all'evento. Verranno concordati con l'Amministrazione comunale, ad inizio anno scolastico, contenuti, tempi e modalità di realizzazione dell'evento che coinvolgerà tutte le scuole di ordine e grado.

La ditta si dovrà inoltre impegnare a promuovere e a pubblicizzare l'iniziativa presso le scuole con materiale informativo.

ART. 15 – ECCEDENZE DI CIBO NON CONSUMATE

La ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare e potrà egualmente proporre, ove possibile, iniziative finalizzate all'utilizzo delle eccedenze di cibo non consumate.

ART. 16 – VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

Fermo restando che il menù proposto deve intendersi eguale per tutti i lotti, i vari Comuni nel corso di vigenza della concessione potranno richiedere variazioni utilizzando comunque i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche allegate e senza nessun aumento di spesa.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità potrà essere autorizzato un menù straordinario previ accordi con l'Azienda ULSS.

ART. 17 - REFERENTE

La ditta aggiudicataria deve garantire la costante disponibilità di un referente per ogni singolo Comune, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica

connessa all'esecuzione della presente concessione e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

ART. 18 – TRASPORTO DEI PASTI

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n.327/80).

Il trasporto dei pasti dal centro cottura alle varie sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame fresco - caldo e del legame fresco - freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta aggiudicataria, che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge.

Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore e una per lo scarico della condensa.

In alternativa la ditta, potrà proporre un diverso sistema per il mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche dei cibi. A tal fine dovrà essere presentata opportuna documentazione che dimostri, con riferimento alla situazione sopra indicata, almeno il rispetto dei medesimi requisiti igienico - sanitari e del mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti. Il Comune si riserva altresì la facoltà di valutare se il sistema alternativo proposto dalla ditta può ritenersi soddisfacente rispetto alle esigenze evidenziate dal capitolato. In caso contrario la ditta dovrà attenersi a quanto sopra descritto.

Per il legame fresco - freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti.

Per il pane e frutta dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo normativa vigente.

I contenitori (termici e non) devono risultare in perfette condizioni.

Devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65°C ;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°C.

E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto. Il Comune potrà richiedere alla Ditta anche la fornitura di pasti veicolati in monoporzione. La pulizia e l'igienizzazione dei contenitori (termici e non) è a carico della Ditta aggiudicataria.

Per le consegne, la Ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di appositi mezzi, anche non di proprietà, in possesso di regolare registrazione presso l'Azienda ULSS di competenza come previsto dal Reg. CE 852/2004 e s.m.i., adeguatamente predisposti per l'esclusivo trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile.

La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ogni scuola.

I mezzi utilizzati dovranno risultare in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 (una) ora a decorrere dal momento della partenza dal centro cottura. La ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile affinché il servizio inizi regolarmente e precisamente minimo 15 minuti /massimo 45 minuti prima dell'inizio della somministrazione. Il tempo che intercorre tra il termine della cottura dei pasti e la somministrazione degli stessi non deve superare i 120 minuti.

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (ad esempio almeno euro 4).

ART. 19 – INTERVENTI DI PULIZIA ED IGIENIZZAZIONE

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione presso le scuole, da effettuarsi con propri mezzi e prodotti, la ditta aggiudicataria dovrà rispettare il seguente piano minimo di sanificazione:

OGGETTO DELL'INTERVENTO	FREQUENZA MINIMA
Utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro e appoggio, carrelli, vassoi, caraffe, cestini	Quotidianamente al termine del servizio
Tavoli e sedie del refettorio, pavimenti, lavelli e lavandini, servizi igienici, impianti sanitari, contenitori portarifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio	Quotidianamente al termine del servizio
Davanzali, pareti lavabili in zona lavaggio	Quindicinale
Superfici finestrate, infissi e vetrate	Mensile
Lavastoviglie ove presenti (sanificazione e disinquinazione)	Mensile
Pareti lavabili del refettorio ed elementi architettonici che possano risultare ricettacolo di polvere	Annuale
Tende , strutture fono assorbenti e zanzariere	Annuale

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso di tale etichetta, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21).

Prima del formale inizio del servizio di mensa scolastica (presumibilmente nel corso del mese di Settembre) ed al termine dello stesso (presumibilmente nel corso del mese di giugno) oltre che durante le pause per festività di Natale e Pasqua, la Ditta dovrà provvedere all'esecuzione di pulizie straordinarie dei locali mensa. Ciò anche considerato che nei periodi di sospensione delle lezioni i plessi scolastici potrebbero essere oggetto di interventi di manutenzione ordinaria /straordinaria.

E' a carico della ditta fornire al proprio personale addetto alla distribuzione dei pasti adeguato abbigliamento per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto - carta-", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2008/568/CE).

ART. 20 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore alle presenze del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste all'articolo 18, presentino problemi di mancato rispetto del menù previsto dagli allegati, la Ditta dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati. In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'articolo 35 del capitolato.

ART. 21 – AVVIO - DURATA - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

La fornitura e somministrazione dei pasti avrà inizio indicativamente con l'apertura degli anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 e 2018/2019.

Tale giorno potrà comunque essere diverso da Comune a Comune e da scuola a scuola, a seconda delle varie esigenze di organizzazione .

La data dell'inizio della concessione verrà comunicata, come del resto eventuali ritardi o anticipi, a cura di ciascun Comune.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta.

In caso di interruzione del servizio per causa imputabile alla Ditta, ciascun Comune si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Per ogni singolo anno scolastico il servizio cesserà, a titolo indicativo, nei primi giorni di giugno per le scuole primarie e scuole secondarie di primo grado ed alla fine di giugno per le scuole dell'infanzia.

ART. 22 – RECUPERO CONTRIBUTI AGEA

La ditta, in relazione al recupero del contributo AGEA sui prodotti lattiero caseari consumati nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire ai Comuni eventualmente richiedenti e/o alla ditta da loro appositamente incaricata, tutti i documenti necessari all'ottenimento del suddetto contributo.

ART. 23 – PAGAMENTO E FATTURAZIONE

Ogni singolo Comune con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta aggiudicataria.

Il pagamento avverrà con liquidazione mensile su presentazione di regolari fatture distinte, per ordine di scuola, fra alunni ed insegnanti e, ove presenti, alunni esonerati, di norma entro 30 gg. dalla data di ricevimento della stessa, salvo che non sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni e comunque subordinatamente alle verifiche positive in materia di DURC .

Ciascuna fattura dovrà:

- riportare il codice C.I.G. del contratto, il numero dell'impegno di spesa del Comune al quale la stessa dovrà essere imputata e la relativa determinazione;
- riportare il codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55;
- indicare la dicitura "IVA da versare a cura del cessionario o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore.

Nella fattura sarà indicato il numero dei pasti consegnati, con riferimento alle bolle di consegna, ed il corrispettivo pattuito.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta aggiudicataria, al fine della corretta esecuzione della concessione in oggetto.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010. Il contratto si risolverà di diritto qualora le transazioni previste dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 non siano eseguite con le modalità previste dalla normativa suddetta.

ART. 24 - ADEGUAMENTO ISTAT

Trattandosi di prestazione continuata ed ai sensi dell'articolo 115 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., il prezzo del pasto sarà aggiornato in base alla variazione annuale a maggio di ogni anno rispetto alla stessa data dell'anno precedente (a decorrere da maggio 2017 rispetto allo stesso mese dell'anno 2016) dell'indice nazionale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (ISTAT-FOI), L'applicazione dell'adeguamento ISTAT si applicherà a decorrere da settembre 2017.

ART. 25 – CONTROLLI DI QUALITA' E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

La Ditta ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

Il Piano di Campionamento deve prevedere per ogni singolo Comune e come minimo (fatto salvo quanto eventualmente proposto come integrazione nell'offerta tecnica al punto 9):

- n° 2 tamponi ambientali su superfici presso il Centro di cottura (frequenza quindicinale);
- n° 1 alimento (prodotto finito o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate per il Comune - da prelevarsi presso il centro di cottura con frequenza quindicinale);
- n° 1 alimento (prodotto finito - da prelevarsi presso le scuole in fase di distribuzione con frequenza mensile).

I prelievi dovranno essere ogni volta preventivamente concordati con l'Azienda ULSS ed il Comune e i risultati di tali analisi dovranno essere inviati in copia al Comune.

Il Comune si riserva di far effettuare controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica. A tale scopo saranno prelevati a norma di legge campioni di materie prime, intermedi di lavorazione, prodotti finiti, per essere sottoposti ad analisi chimico-fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che saranno all'uopo prescelti dal Comune.

In tal caso le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo saranno accollate alla Ditta aggiudicataria.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che possano diventare pericolose per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta aggiudicataria per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Qualora, invece, dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto prescritto nel presente capitolato, è comunque fatto salvo quanto disposto dagli articoli 35 e 36 del presente capitolato.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo di 80 g per ciascun prodotto somministrato.

Tali campioni devono essere riposti singolarmente in sacchetti sterili o in contenitori monouso, muniti di etichetta recante l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del contenuto e dovranno essere conservati in congelatore a temperatura di -18°C per le 72 ore successive.

I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ART. 26 – VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La vigilanza sull'esecuzione del servizio competerà all'Amministrazione comunale a mezzo del personale all'uopo incaricato per tutto il periodo della concessione con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

A tale proposito, il Comune dovrà comunicare alla Ditta il nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli.

In particolare si prevedono due tipi di controllo:

1) Controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario svolto da incaricati dall'Amministrazione Comunale e comprendente: l'ispezione del centro cottura, dei refettori e dei locali accessori, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato per quanto di competenza; la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato da effettuarsi anche mediante pesatura delle derrate alimentari crude presso il centro di cottura; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore; il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna e distribuzione dei pasti trasportati.

2) Controllo sul funzionamento del servizio da parte di insegnanti e genitori facenti parte delle Commissioni Mensa. I soggetti suddetti effettueranno, anche individualmente, nell'orario della refezione presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico - sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche.

I membri delle Commissioni mensa potranno segnalare il disservizio e le irregolarità al Comune anche tramite l'istituzione scolastica.

Una copia delle segnalazioni sarà inviata dall'Amministrazione comunale alla Ditta aggiudicataria. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire al Comune entro 8 (otto) giorni.

L'Amministrazione comunale, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto nel presente capitolato.

I membri delle Commissioni mensa potranno inoltre recarsi presso il centro cottura oggetto del presente concessione per effettuare delle visite, previo accordo con il Comune.

Le singole Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi di un Comitato Tecnico di valutazione, formato da rappresentanti di tutte le parti interessate (Azienda ULSS, genitori, insegnanti, ditta aggiudicataria) al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

Le riunioni sono convocate ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.

Al Comitato Tecnico di Valutazione nella sua collegialità dovrà essere concesso di poter accedere al centro di cottura almeno una volta per ogni anno scolastico.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria.

ART. 27 - MODALITA' GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Stante l'importanza del servizio in concessione e in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare costanti controlli della qualità e regolarità del servizio stesso, il Comune si affida alla competenza e correttezza professionale della ditta e dei suoi incaricati ed operatori che prestano piena assicurazione tecnica e morale.

In caso di inadeguatezza, il Comune potrà richiedere la sostituzione degli operatori inadeguati.

ART. 28 - OBBLIGHI GENERALI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Fatto salvo quanto indicato negli altri articoli sono altresì a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- la disponibilità, almeno alla data della comunicazione di aggiudicazione definitiva della presente concessione, del centro di stoccaggio e cottura (struttura produttiva), destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della concessione medesima, che dovrà essere ubicato ad una distanza non superiore a Km 30 dalla sede municipale del Comune a cui si riferisce il singolo lotto, distanza rilevabile nel sito internet: www.maps.google.it (percorso più corto), al fine di ottimizzare la qualità organolettica ed igienico sanitaria dei pasti ed egualmente rispettare quanto previsto nel capitolato; il centro cottura dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia, ed

essere in grado di garantire quant'altro richiesto nel presente capitolato e nei relativi allegati, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara e in tale sede dichiarati dalla Ditta aggiudicataria sotto la propria responsabilità;

- l'eventuale canone di locazione relativo ai locali di cui sopra, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, compresi impianti elettrici, di riscaldamento, del gas, dell'acqua, nonché delle attrezzature e degli arredi necessari al corretto funzionamento di tale centro di stoccaggio, di cottura, confezionamento e trasporto dei pasti;
- il corretto funzionamento del centro di stoccaggio e cottura nonché il corretto trasporto dei pasti;
- l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa;
- il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede delle scuole;
- l'assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di stoccaggio e di cottura nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto, nonché del personale necessario alla distribuzione dei pasti, nell'osservanza delle leggi in materia igienico - sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto nel presente capitolato;
- osservare e far osservare le norme igienico - sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione dei pasti;
- prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti corsi di aggiornamento su aspetti igienico - sanitari programmati da organi competenti e/o professionisti del settore; copia del programma di formazione dovrà essere annualmente trasmessa al Comune;
- fornire acqua minerale nella misura di ½ litro pro capite in caso di chiusura momentanea o prolungata nel tempo dell'erogazione derivante dall'acquedotto comunale a qualsiasi titolo determinata (nell'ordinarietà del servizio viene somministrata l'acqua dell'acquedotto come indicato nelle linee di indirizzo regionale e nazionale in materia) ;
- rispettare le vigenti norme in materia igienico - sanitaria ivi compreso quanto previsto nel regolamento CE1169/2011 relativo alle informazioni da fornire al consumatore finale in merito alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze.
- il prelievo, presso le scuole, a refezione ultimata, dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi;
- avere a disposizione personale qualificato ed in particolare almeno un dietista che segua giornalmente, e ogni qualvolta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete, sia normali che particolari e che effettui i normali controlli (detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio del Comune per fornire tutte le necessarie informazioni);
- avere a disposizione personale qualificato che effettui ogni settimana visite ispettive nelle sedi scolastiche di refezione trasmettendo, con cadenza mensile, apposita relazione contenente gli esiti di detti sopralluoghi;
- l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico - fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli alimentari;
- il pagamento diretto delle imposte e tasse comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute per l'impianto o per l'esercizio dei servizi previsti nel presente Capitolato.

Il personale della Ditta dovrà provvedere in tutte le scuole, nei tempi dovuti e in conformità alle prescrizioni dettate dal competente servizio, anche alle seguenti necessarie operazioni:

- preparazione dei tavoli (collocazione di sedie, tovaglie, stoviglie, posate, caraffe ecc.);
- sparcchiamento e sanificazione dei tavoli e delle tovaglie, ove presenti;
- laddove presente uso della macchina in dotazione alle scuole per il lavaggio di stoviglie e posate sporche con la fornitura dell'apposito detersivo;
- sistemazione di tovaglie, stoviglie e posate lavate negli appositi armadi, sistemazione delle sedie.

Nel caso in cui il servizio si svolga in più di un turno, si richiede la presenza di personale numericamente adeguato a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.

Le eventuali assenze di personale devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pranzi distribuiti.

Tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere conferiti negli appositi contenitori con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche vigenti. Le pattumiere dovranno essere a pedale e munite di coperchio. E' a carico della Ditta aggiudicataria l'intestazione delle utenze ed il pagamento della tariffa di gestione dei rifiuti urbani relativamente agli spazi, all'interno dei plessi scolastici, destinati all'espletamento del servizio di refezione scolastica. Per informazioni sul servizio di raccolta e sulla relativa tariffa la ditta dovrà rivolgersi direttamente alla società alla quale il Comune ha affidato la gestione dei rifiuti.

La ditta aggiudicataria si impegna ad osservare quanto prescritto nel D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze), allegato G) al presente capitolato speciale.

Si segnala che la refezione scolastica è stata inserita fra i servizi da garantire in caso di sciopero, in forza della delibera del 04.11.2013 della commissione di garanzia dell'attuazione della legge sullo sciopero nei servizi pubblici essenziali. Tale commissione, con parere numero 0029045 del 09.04.2015, ha determinato la percentuale di personale da impiegarsi. La Prefettura di Treviso, in data 23.04.2014, ha confermato tale orientamento. La ditta aggiudicataria è dunque tenuta, in caso di sciopero del proprio personale, a garantire il servizio entro il 50% delle prestazioni normalmente erogate e riguardare quote strettamente necessarie di personale non superiori mediamente ad un terzo del personale normalmente utilizzato per la piena erogazione del servizio.

ART. 29 ESIGENZE SPECIFICHE PER OGNI SINGOLO LOTTO

Nel presente articolo sono indicate le specifiche peculiarità/esigenze riferibili ad ogni singolo lotto/Comune. Quanto riportato nel presente articolo deve intendersi quale integrazione rispetto a quanto indicato negli altri articoli del capitolato.

LOTTO N. 1: COMUNE DI TREVISO

Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti ulteriori oneri:

- il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede delle scuole indicate nell'allegato A) che dovranno essere effettuati rispetto agli orari previsti "indicativamente" per il pranzo secondo le indicazioni di cui ai precedenti articoli:

- scuole infanzia: ore 12.00
- scuole primarie: ore 12.30
- scuola secondaria di primo grado: ore 13.00

Si specifica che la consegna comprende la sistemazione dei contenitori termici presso gli appositi locali adibiti al servizio di refezione scolastica e per tale trasporto la Ditta dovrà dotarsi di appositi carrelli o di altro mezzo ritenuto idoneo e comunque in ogni caso non potrà utilizzare i carrelli od altri mezzi in dotazione e di proprietà della scuola.

E' altresì a carico della ditta provvedere al collocamento dei contenitori nei locali mensa nel rispetto dei requisiti igienico - sanitari che prevedono il sollevamento da terra degli stessi, fornendo dove necessario idonee strutture;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie nelle scuole e l'approvvigionamento del detersivo e, se richiesto dalla singola scuola, l'uso del brillantante. Nel caso in cui la lavastoviglie in uso nelle singole scuole risultasse non riparabile o nel caso in cui il costo della riparazione fosse ritenuto sproporzionato all'eventuale sostituzione della lavastoviglie, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di sostituzione con altra lavastoviglie idonea al carico di lavoro della scuola. Si precisa che la lavastoviglie fornita dalla ditta alla conclusione della concessione, rimane di proprietà della stessa e che è a carico della Ditta anche l'allacciamento agli scarichi ed il collegamento elettrico della nuova lavastoviglie. Sarà a carico

della Ditta comunque la fornitura di stoviglie, posateria e bicchieri a perdere laddove si rendesse necessario per l'indisponibilità della lavastoviglie;

- la fornitura di accessori per la lavastoviglie (es. carrelli di carico per piatti e bicchieri, supporti e similari);
- a fornitura di lavastoviglie (dotate di sistema autoriscaldante dell'acqua di lavaggio e di capacità di lavoro proporzionata al numero di coperti del refettorio interessato) nei seguenti plessi organizzati con un servizio di stoviglie in ceramica: Gabelli, Masaccio e Volta, ove attualmente sono allocate lavastoviglie di proprietà della ditta affidataria del servizio di refezione scolastica. Nel caso di attivazione del servizio di mensa in nuovi plessi spetta al Comune la fornitura di lavastoviglie;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei carrelli in acciaio porta piatti utilizzati nei refettori scolastici durante il servizio di somministrazione dei pasti. Nel caso in cui il carrello in uso nelle singole scuole risultasse non riparabile o nel caso in cui il costo della riparazione fosse ritenuto sproporzionato all'eventuale sostituzione del carrello, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di sostituzione con altro carrello idoneo al tipo di servizio da svolgere presso la scuola. Si precisa che il carrello fornito dalla ditta alla conclusione della concessione, rimane di proprietà della stessa.

In tutte le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, la somministrazione (porzionamento e distribuzione) dei pasti sarà affidata agli operatori della ditta aggiudicataria e il numero degli addetti da impiegarsi deve rispettare un preciso rapporto:

- per ogni refettorio di scuole dell'infanzia e primarie il numero di addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti deve rispettare un rapporto massimo di 1: 30. In ogni caso per ogni singola scuola dell'infanzia, indipendentemente dal numero degli alunni presenti, dovrà comunque essere garantita la presenza di almeno 2 operatori;
- per ogni refettorio di scuola secondaria di primo grado il numero di addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti deve rispettare un rapporto massimo di 1: 40.

In ogni caso, in rapporto a specifiche situazioni si potrà derogare a quanto sopra indicato in termini di rapporto operatori/alunni purché venga egualmente garantito un regolare svolgimento del servizio e previa verifica ed assenso del Comune.

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.

Nelle scuole primarie "Vittorino da Feltre", "Pascoli", "Tommaseo", e in tutte le scuole secondarie di primo grado e comunque in altri plessi ove si renda eventualmente necessario, la Ditta aggiudicataria dovrà altresì fornire tovaglioli in carta e stoviglie usa e getta ed in particolare per ogni alunno: n. 1 bicchiere, n. 1 tovagliolo, n. 3 posate e n. 1 tovaglietta a perdere; i piatti dovranno risultare invece biodegradabili.

Le posate a perdere fornite dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa.

Previo accordo con il personale comunale incaricato un vassoio in plastica multiscoperto potrà sostituire i due piatti.

Per tutti i plessi scolastici sarà altresì a carico della Ditta, previa richiesta inoltrata da parte del Comune, la fornitura di caraffe in plastica resistente, cestini lavabili per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), tovagliato felpato impermeabile per tavoli mensa, bicchieri in plastica infrangibile per le scuole dell'infanzia, oliere/saliere, strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare), porta rotoloni per la carta e relativo portasapone assicurandone l'installazione, sia nelle cucine che nei bagni del personale, materiali che rimarranno di proprietà del Comune.

I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Nelle scuole dell'Infanzia "Rodari" e "Cervellini" tutti gli ingredienti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno risultare esclusivamente di origine biologica ad eccezione di carne, pesce e dolci. L'articolazione del menù è il medesimo per tutte le scuole dell'Infanzia.

Per ogni anno scolastico è a carico della Ditta la stampa dei menù sulla base delle indicazioni fornite dal Comune (numero alunni per ordine di scuola) e la loro consegna agli alunni iscritti alla mensa.

Il formato dovrà risultare: h 10 cm x l 21 cm.

Dovrà altresì essere fornito al Comune anche il file, per l'inserimento nel sito internet comunale.

Nell'a.s. 2015/2016 risultano iscritti al servizio:

FASCIA A (agevolata sulla base dell'I.S.E.E.) n. 451

FASCIA B n°2.457

FASCIA C (assegnata a chi iscrive più figli in fascia B a partire dal 2°) n°611

FASCIA AO (esonerati) n°268

FASCIA I (insegnanti) n° 305

La Ditta deve garantire la fornitura di carrelli termici scaldavivande a bagnomaria in acciaio inox, a minimo 3 vasche, con sistema di protezione contro la contaminazione dei cibi sia aerea che da parte dell'utenza durante il servizio (vetro parasputi) e dotati di termostato. Ogni scaldavivande dovrà essere dotato di ruote con freno e permettere all'acqua di raggiungere l'ebollizione.

In alternativa la ditta, potrà proporre un diverso sistema per il mantenimento delle temperature e per un pratico servizio di somministrazione dei pasti. A tal fine dovrà essere presentata opportuna documentazione che dimostri, rispetto alla situazione sopra indicata, almeno il rispetto dei medesimi requisiti igienico sanitari e del mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti. Il Comune si riserva altresì la facoltà di valutare se il sistema alternativo proposto dalla ditta può ritenersi soddisfacente rispetto alle esigenze evidenziate dal capitolato. In caso contrario la ditta dovrà attenersi a quanto sopra descritto.

Deve essere garantito un numero minimo di scaldavivande come indicato nel presente elenco:

SCUOLE DELL'INFANZIA

di Via Beazzano (1), di S. Bartolomeo (1), "XXV Aprile" (0), "Rodari" (1), di Via Tezzone (1), di S. Lazzaro (1), "Andersen"(1), "S. Paolo" (1), "Barbisan" (1).

SCUOLE PRIMARIE

"Pascoli" (1), "1° Maggio" (2), "Bindoni"(1), "De Amici s" (2), "Gabelli"(4), "Rambaldo Azzoni"(2), "Giovanni XXIII"(1), "Don Milani"(2), "Tommaso"(1), "Frank"(2), "Carrer"(2), "S. Giovanni Bosco"(2), "Manzoni"(2), "Prati"(1), "Ciardi"(2), "Volta"(1), "Fanna"(2), "Masaccio"(3), "Collodi"(1), "Valeri"(2), "Vittorino da Feltre"(1), "Carducci"(3).

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

"Martini"(1).

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori scaldavivande al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

In ogni caso con anticipo rispetto all'inizio del servizio verrà effettuata una valutazione preliminare in ordine al potenziale numero di iscritti ed al conseguente numero di scaldavivande necessari per l'espletamento del servizio. Gli scaldavivande rimangono di proprietà della Ditta.

Rispetto a quanto indicato all'articolo 9 del presente capitolato, considerato il significativo numero di richieste, l'attivazione delle diete speciali dovrà avvenire indicativamente entro sette giorni lavorativi con l'obbligo di produrre il pasto nei giorni di frequenza.

Per quanto attiene le condizioni minime di assistenza agli utenti non dotati di connessione internet la ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi a garantirla in particolare durante il periodo estivo – autunnale senza coinvolgimento della struttura comunale. Dovrà altresì garantire la facile accessibilità agli utenti.

LOTTO N. 2: COMUNE DI PREGANZIOL

Oltre alle scuole per l'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, il Comune di Preganziol gestisce due nidi comunali provvisti di cucina.

Il servizio di refezione si intende quindi iniziare dal 1° settembre e concludersi il 31 luglio; pertanto la scadenza del contratto per il Comune di Preganziol è fissata al 31.07.2019.

Gli orari definitivi di consegna dei pasti e di inizio della somministrazione degli stessi saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente alla D.A.

Per la cottura dei pasti destinati ai Nidi e alle scuole dell'Infanzia di Preganziol – capoluogo e di Frescada - la D.A. dovrà utilizzare i locali cucina presenti nei rispettivi refettori ricorrendo a proprio personale e provvedendo all'approvvigionamento delle derrate necessarie.

La D.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della D.A..

Il servizio di refezione verrà effettuato presso le sedi scolastiche indicate, secondo la seguente articolazione nei giorni di rientro scolastico e di tempo integrato (i dati sono riferiti all'anno scolastico 2015/2016) – vedi allegato B Preganziol

ASILO NIDO

"Aquilone"	Via Bianchin n.35 – Frescada di Preganziol	5	dal lunedì al venerdì
"Nuvola"	Via Montecivetta n.15 – Preganziol	5	dal lunedì al venerdì

SCUOLE DELL'INFANZIA

"Arcobaleno 1"	Via Bianchin, 35 – Frescada	5	dal lunedì al venerdì
"Arcobaleno 2"	Via Montecivetta, 15 – Preganziol	5	dal lunedì al venerdì

SCUOLE PRIMARIE

"Giovanni XXII I"	Via Tiziano Vecellio, 169 – Preganziol	5	dal lunedì al venerdì
-------------------	--	---	-----------------------

"R. Franchetti"	P.zza Diaz n. 6 – Santrovaso	2	lunedì e mercoledì
-----------------	------------------------------	---	--------------------

"C. Tegon"	Via Sambughè n. 170 – Sambughè	5	dal lunedì al venerdì
------------	--------------------------------	---	-----------------------

"Vittorino da Feltre"	Via Bertuol n. 48 - Frescada Est	2	lunedì e mercoledì
-----------------------	----------------------------------	---	--------------------

"G. Comisso"	Via Bassa n. 14 - Frescada Ovest	5	dal lunedì al venerdì
--------------	----------------------------------	---	-----------------------

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

U. Foscolo"	Via Manzoni – Preganziol	3	martedì, mercoledì e giovedì
-------------	--------------------------	---	------------------------------

A maggiore dettaglio si specificano le singole caratteristiche :

Pasti Nido e Infanzia di Preganziol Capoluogo

I pasti per il Nido dovranno essere preparati utilizzando la cucina esistente (come da norma di legge).

I pasti per la Scuola dell'Infanzia potranno essere interamente veicolati o parzialmente preparati (primo piatto) nella cucina esistente.

La struttura è dotata di lavastoviglie per l'igienizzazione delle stoviglie.

Pasti Nido e Infanzia di Frescada

La cucina esistente consente la preparazione e cottura di tutti i pasti. La struttura è dotata di lavastoviglie per l'igienizzazione delle stoviglie.

Pasti Primaria e Secondaria di 1° grado

Pasti veicolati.

Nel plesso della Primaria del Capoluogo è utilizzabile lavastoviglie per l'igienizzazione dei piatti, mentre nel plesso della Secondaria è utilizzabile lavastoviglie per l'igienizzazione delle sole posate.

Nelle scuole i pasti dovranno essere somministrati da personale della D.A. stessa con un numero di addetti adeguato in modo tale da garantire la qualità e il regolare svolgimento del servizio e dovrà essere comunque garantito un rapporto tra personale addetto alla somministrazione dei pasti e numero degli utenti serviti.

Per ciascun refettorio la D.A. dovrà provvedere alla fornitura di:

- stoviglie (piatti e bicchieri) e posate in materiale a perdere biodegradabile;
- tovagliette e tovaglioli di carta prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica. I tovaglioli dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti;
- caraffe in plastica resistente infrangibile e resistente ai graffi, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni a integrazione del materiale presente qualora necessario;
- contenitori per la frutta ed il pane igienicamente idonei, ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- utensili necessari alla somministrazione in acciaio inox (spatole, pinze, mestoli);
- quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine, aceto di vino, sale iodato fine, limone).

Il personale della D.A. dovrà provvedere inoltre alle seguenti operazioni:

- preparazione dei tavoli con collocazione di caraffe riempite di acqua e quant'altro necessario alla consumazione dei pasti; collocazione anche di stoviglie, posate, tovaglioli e tovagliette;
- somministrazione dei pasti con la **modalità self-service** per le scuole primarie e secondarie di 1° grado, mentre per le altre scuole i pasti saranno **distribuiti al tavolo**;
- al termine del pasto sparcchiamento dei tavoli.

In caso di necessità la D.A. dovrà provvedere a integrare la dotazione di stoviglie, posate, vassoi ed altro materiale in uso presso i refettori qualora insufficienti o se richiesto dalla S.A. in relazione all'organizzazione del servizio di distribuzione o qualora il materiale presente si rendesse inutilizzabile per rottura o scheggiamento. Tale materiale dovrà essere integro ed in buone condizioni oltre che in materiale ritenuto idoneo per l'utilizzo.

Dovrà inoltre garantire la fornitura di stoviglie, posateria e bicchieri a perdere laddove si rendesse necessario per l'indisponibilità della lavastoviglie nei relativi refettori.

Sarà a carico della D.A. la manutenzione ordinaria e straordinaria della lavastoviglie ove presente nei plessi con approvvigionamento del detersivo e del brillantante. Nel caso in cui la lavastoviglie in uso risultasse non riparabile o nel caso in cui il costo della riparazione fosse ritenuto sproporzionato all'eventuale sostituzione della lavastoviglie, la D.A. ha l'obbligo di sostituzione con altra lavastoviglie idonea al carico di lavoro della scuola. Si precisa che in tal caso, la lavastoviglie, alla conclusione della concessione, rimarrà di proprietà della D.A. e che sarà a carico della D.A. anche l'allacciamento agli scarichi ed il collegamento elettrico della nuova lavastoviglie.

Merenda

Dovrà essere prevista la fornitura della merenda **mattutina e pomeridiana** per i frequentanti gli Asili nido, diversificata in base alle fasce di età, e comunque con le caratteristiche descritte all'articolo 11 del presente Capitolato.

Inoltre per le scuole dell'Infanzia dovrà essere prevista anche la **merenda pomeridiana**, per tutti i frequentanti, con le medesime caratteristiche di Capitolato.

Il costo per tale fornitura non dovrà comportare aumento del prezzo del buono pasto.

Sistema di gestione buono pasto elettronico

1. Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e addebito, viene gestito attraverso modalità di pre - pagato mediante l'utilizzo del software School.net della società ETICA srl di Abbiategrasso - MI (società certificata UNI EN ISO 9001:2008 per il sistema di gestione della qualità e la certificazione UNI CEI ISO 27001:2006 per il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni e il continuity business) e tutte le relative spese di gestione sono a carico della D.A..
2. La D.A. dovrà adottare e gestire, il sistema informatico attualmente utilizzato dal Servizio Educativo e fornito dalla D.A. Etica srl di Milano, mediante credenziali di accesso predisposte dall'Amministrazione Comunale, e accollandosene ogni costo comprensivo di licenze e software, senza creare alcun disservizio agli utenti e garantendo continuità nella gestione del controllo da parte del Comune.
3. Nel caso in cui la D.A. volesse adottare un sistema informatico diverso da quello in essere, è tenuta a garantire le attuali funzionalità, senza alcun onere per il Comune oltre a:
 - installare il software sulle postazioni dell'ufficio Istruzione e garantire il suo aggiornamento, con le relative licenze;
 - addestrare il personale comunale per le proprie competenze;
 - garantire l'assistenza telefonica relativa al suddetto software, in orario di ufficio, per tutto il periodo di durata del presente concessione.
Eventuali disservizi causati dall'uso scorretto del sistema informatico esistente o dall'adozione di un nuovo sistema informatico saranno soggetti all'applicazione delle penali previste nel presente capitolato.
4. Il pagamento avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso 4 punti di ricarica (esercenti individuati nel territorio comunale) convenzionati con la D.A. di ristorazione. Il riconoscimento degli alunni avviene con il codice identificativo personale. La modalità di pagamento presso i punti di ricarica non ha nessun costo per l'utente.
E' possibile il pagamento con ricariche con carta di credito on line.
Alla D.A. dovrà competere sia per quel che riguarda i nidi, le scuole dell'infanzia che le scuole primarie e secondarie di primo grado, l'incasso delle rette dagli utenti e l'assunzione delle relative morosità.
Il valore annuo delle morosità è di circa il 3% del valore degli incassi.
5. Al termine della concessione la D.A. dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo per la S.A., la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Stampa e consegna Menù

Per ogni anno scolastico è a carico della Ditta la stampa dei menù sulla base delle indicazioni fornite dal Comune (numero alunni per ordine di scuola) e la loro consegna agli alunni iscritti alla mensa.

La D.A. deve affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù in corso con l'elenco degli ingredienti.

LOTTO N. 3: COMUNE DI VILLORBA

Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti ulteriori oneri:

- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie e delle posate a perdere per il pranzo, con esclusione della Scuola dell'Infanzia Statale, in riferimento alla quale la Ditta dovrà fornire stoviglie e posate non a perdere in materiale infrangibile idoneo al contatto con gli alimenti; le posate a perdere dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a

cui sono preposte ed, in particolare, i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa;

- la fornitura, per tutti i plessi scolastici, dei seguenti materiali conformi alle vigenti disposizioni di legge:
 - caraffe in plastica resistente;
 - cestini lavabili per il pane;
 - contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato;
 - bicchieri e piatti in materiale infrangibile idoneo al contatto con gli alimenti e posate (cucchiaio, forchetta e coltello) in acciaio inox per le scuole dell'infanzia;
 - oliere/saliere;
 - strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare);
 - rotoloni di carta asciugatutto, porta rotoloni e relativo portasapone, assicurandone l'installazione sia nelle cucine che nei bagni del personale;
 - ogni altra attrezzatura o ausilio necessario per il corretto espletamento del servizio.
- lavaggio e sanificazione quotidiana dello stovigliato da utilizzarsi nella scuola dell'infanzia;
- il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede delle scuole indicate nell'allegato A) che dovranno essere effettuati nel rispetto agli orari previsti per il pranzo, secondo le indicazioni di cui all'art. 18.

Indicativamente gli orari per il consumo del pasto sono i seguenti:

	SCUOLA	INDIRIZZO	ORARIO INDICATIVO CONSUMO PRANZO
1	Scuola dell'Infanzia Statale "C. Collodi"	Via della Libertà, 4 – LANCENIGO di Villorba	11.45 – 1°turno 12.15 – 2°turno
2	Scuola primaria "Don Lino Pellizzari"	Via Solferino, 14 - FONTANE di Villorba	12.15 – 1°turno 12.45 – 2°turno
3	Scuola primaria "G. Matteotti"	Via Campagnola, 30 - VENTURALI di Villorba	13.05
4	Scuola primaria "M. Polo"	Via Centa, 92 - VILLORBA capoluogo	12.20 – 1°turno 13.05 – 2°turno
5	Scuola primaria "G. Marconi"	Via Postioma, 54/b - CATENA di Villorba	12.55 – 1°turno 13.25 – 2°turno
6	Scuola primaria "G. Pascoli"	Via Piave, 88 - SAN SISTO di Villorba	13.10 – 1°turno 13.40 – 2°turno
7	Scuola primaria "E. De Amicis"	Via Fontane, 42 - FONTANE di Villorba	13.10
8	Scuola secondaria di 1° grado "A. Manzoni"	Via Galvani, 4 - LANCENIGO di Villorba	13.30*

* rientro previsto solo per attività integrative pomeridiane

Gli orari definitivi di inizio della somministrazione dei pasti e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dal Comune concordemente con le competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente alla Ditta appaltatrice da parte del Settore Sesto - Servizi Sociali, Scolastici e Culturali.

Si specifica che la consegna comprende la sistemazione dei contenitori termici presso gli appositi locali adibiti al servizio di refezione scolastica e per tale trasporto la Ditta potrà utilizzare gli appositi carrelli di proprietà comunale in dotazione alle scuole. Nella scuola dell'Infanzia sono altresì disponibili carrelli porta piatti in acciaio. Qualora tali supporti non fossero sufficienti o fossero indisponibili la Ditta dovrà dotarsi di propri o di altro mezzo idoneo.

E' altresì a carico della ditta provvedere al collocamento dei contenitori nei locali mensa nel rispetto dei requisiti igienico sanitari che prevedono il sollevamento da terra degli stessi, fornendo dove necessario idonee strutture.

In tutte le scuole la somministrazione (porzionamento e distribuzione) dei pasti sarà affidata agli operatori della ditta appaltatrice e il numero degli addetti da impiegarsi in ciascun turno deve rispettare il rapporto massimo operatori/alunni di 1:50.

Nella scuola dell'infanzia, indipendentemente dal numero degli alunni presenti, dovrà comunque essere garantita la presenza di almeno 2 operatori in ciascun turno.

In ogni caso, in rapporto a specifiche situazioni si potrà derogare a quanto sopraindicato in termini di rapporto operatori/alunni purché venga egualmente garantito un regolare svolgimento del servizio e previa verifica ed assenso del Comune.

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.

Nella scuola dell'infanzia "C. Collodi" tutti gli ingredienti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno risultare esclusivamente di origine biologica ad eccezione di carne, pesce e dolci.

Per la scuola dell'infanzia è sempre richiesto il taglio della carne e la sbucciatura e taglio della frutta.

La Ditta deve garantire la fornitura di carrelli termici scaldavivande a bagnomaria in acciaio inox con sistema di protezione contro la contaminazione dei cibi sia aerea che da parte dell'utenza durante il servizio (vetro parasputi) e dotati di termostato. Ogni scaldavivande dovrà essere dotato di ruote con freno e permettere all'acqua di raggiungere l'ebollizione.

Il numero degli scaldavivande e la relativa capacità devono essere adeguati alle esigenze dei singoli plessi.

La ditta dovrà provvedere alla manutenzione e la pulizia dei carrelli termici.

In alternativa la ditta, potrà proporre un diverso sistema per il mantenimento delle temperature e per un pratico servizio di somministrazione dei pasti. A tal fine dovrà essere presentata opportuna documentazione che dimostri, rispetto alla situazione sopra indicata, almeno il rispetto dei medesimi requisiti igienico sanitari e del mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti. Il Comune si riserva altresì la facoltà di valutare se il sistema alternativo proposto dalla ditta può ritenersi soddisfacente rispetto alle esigenze evidenziate dal capitolato. In caso contrario la ditta dovrà attenersi a quanto sopra descritto.

Ad integrazione di quanto indicato all'articolo 26 "*Vigilanza sull'esecuzione del servizio*", si forniscono di seguito ulteriori informazioni relative al funzionamento della Commissione mensa.

Di norma per ogni plesso scolastico, i rappresentanti dei genitori non potranno essere in numero superiore a 3. I controlli verranno effettuati da non più di un rappresentante di ciascun plesso scolastico per ogni giorno di servizio. Ogni rappresentate dei genitori può effettuare al massimo due visite mensili.

Ai genitori incaricati di effettuare l'assaggio la ditta dovrà consegnare un camice ed un copricapo da indossare prima dell'accesso al refettorio.

I membri della Commissione mensa potranno far pervenire al Comune le loro segnalazioni utilizzando un'apposita scheda di rilevazione. Nel corso delle verifiche i commissari dovranno evitare di commentare o effettuare rilievi agli addetti alla distribuzione dei pasti o ad altro personale presente, nonché agli utenti del servizio.

Per ogni anno scolastico è a carico della Ditta la stampa dei menù sulla base delle indicazioni fornite dal Comune (numero alunni per ordine di scuola) e la loro consegna agli alunni iscritti al servizio mensa.

Dovrà altresì essere fornito al Comune anche il file per l'inserimento nel sito internet comunale.

Nell'a.s. 2015/2016 risultano fruitori del servizio complessivamente n. 980 alunni iscritti, così ripartiti:

- n. 137 utenti iscritti scuola dell'infanzia, di cui n. 23 utenti a tariffa agevolata
- n. 797 utenti iscritti scuola primaria, di cui n. 62 utenti a tariffa agevolata, così distribuiti:

- Scuola primaria “Don Lino Pellizzari” n. 214
- Scuola primaria “G. Matteotti” n. 111
- Scuola primaria “M. Polo” n. 186
- Scuola primaria “G. Marconi” n. 87
- Scuola primaria “G. Pascoli” n. 108
- Scuola primaria “E. De Amicis” n. 91

- n. 46 utenti iscritti scuola secondaria di primo grado, di cui n. 7 utenti a tariffa agevolata.

Fruiscono inoltre del servizio a titolo gratuito n. 48 insegnanti.

La tariffa vigente in riferimento all'a.s. 2015/2016 è pari a € 4,00 a pasto; la tariffa agevolata ammonta ad € 1,00 per l'utente finale.

Ad integrazione di quanto indicato all'articolo 30 *“Corrispettivo della concessione. Sistema informatizzato per iscrizioni al servizio, rilevazione delle presenze, pagamenti. Addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza”*, si forniscono di seguito ulteriori informazioni in ordine al sistema informatizzato.

Attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito, viene gestito attraverso la modalità del pre-pagato, mediante l'utilizzo del gestionale Sdi.NET della ditta ApSystems Srl di Magenta (MI).

Il sistema ha generato per ciascun utente l'anagrafica e le credenziali di un “conto corrente virtuale” intestato al genitore dell'alunno fruitore. Il Comune è pertanto in grado di fornire alla Ditta aggiudicataria l'archivio utenti attivi al termine dell'anno scolastico 2015/2016 che dovranno essere integrati con le nuove iscrizioni da acquisire online. L'iscrizione al servizio infatti viene mantenuta valida per la durata di ciascun ciclo scolastico (scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado), salvo variazioni e modifiche. In sostanza l'aggiornamento annuale riguarda le nuove iscrizioni di alunni che iniziano un nuovo ciclo scolastico e la cancellazione di quelli giunti al termine di un dato ciclo scolastico.

L'elenco degli alunni che annualmente usufruiscono dell'agevolazione sarà fornito dal Comune entro l'avvio di ciascun anno scolastico ovvero in tempi congrui in caso di ammissione al beneficio in corso di anno scolastico.

Il sistema dovrà prevedere il più ampio numero e la più ampia distribuzione sul territorio comunale e apertura dei punti di ricarica del conto virtuale, che dovranno, a tale fine, essere concordati con l'Amministrazione Comunale. La ditta dovrà garantire il minor impatto sull'utenza del nuovo sistema introdotto, dando altresì alle famiglie la possibilità di procedere al pagamento come segue:

- presso i punti di ricarica, mediante pagobancomat, carta di credito, carte prepagate o in contanti;
- direttamente da casa, mediante home-banking o pagamenti online.

e di monitorare costantemente la situazione del proprio conto virtuale.

Nei giorni di rientro dell'alunno (effettiva presenza in mensa) il conto virtuale verrà decurtato dell'importo corrispondente alla tariffa applicata (tariffa approvata annualmente dalla Giunta Comunale o importo agevolato).

Il sistema dovrà prevedere l'invio alle famiglie di comunicazioni, mediante e-mail, sms o altre modalità parimenti valide, per segnalare agli utenti l'approssimarsi dell'esaurimento del credito (attualmente il primo allerta è inviato al raggiungimento di una soglia di 8 euro) e per sollecitare la ricarica.

La Ditta dovrà mantenere informato il Comune in merito alle situazioni per le quali, nonostante l'invio dei solleciti, permane una situazione debitoria, al fine di consentire eventuali interventi di competenza. In ogni caso non potrà essere disposta la sospensione del servizio a favore dell'alunno senza previa autorizzazione da parte del Comune.

LOTTO N. 4: COMUNE DI SILEA

Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti ulteriori oneri specifici per il Comune di Silea:

a) Erogazione pasti per i centri estivi ricreativi comunali

Per il Comune di Silea l'appalto ha per oggetto l'affidamento anche del servizio di refezione per i centri estivi ricreativi comunali, che si svolgeranno nei periodi estivi degli anni 2017, 2018 e 2019 (di solito 5 settimane collocate prevalentemente nel mese di luglio).

Il servizio di refezione per i centri estivi dovrà svolgersi con le stesse modalità e caratteristiche stabilite dal presente capitolato per il servizio di ristorazione scolastica.

Il servizio è pertanto destinato anche agli iscritti ai centri estivi ricreativi comunali nonché ai loro animatori.

La refezione per i centri estivi si svolge presso uno o più refettori scolastici dell'Istituto Comprensivo di Silea indicati nell'allegato A del presente capitolato.

A titolo esemplificativo si segnala che, nell'estate 2015, in relazione al servizio di refezione per i centri estivi ricreativi comunali, sono stati consumati nr. 1.536 pasti (di cui nr. 1.351 dagli iscritti e nr. 151 dagli animatori).

L'inizio della fornitura e della somministrazione dei pasti per i centri estivi viene concordato annualmente con il Responsabile dell'Area III Servizi alla Persona del Comune di Silea. Il Comune di Silea comunica alla Ditta Appaltatrice le modalità di espletazione del servizio centri estivi ivi comprese sedi e periodo di effettuazione, orari di somministrazione e qualsiasi altra informazione si renda necessaria all'attivazione del servizio di cui trattasi.

La scadenza del contratto per il Comune di Silea è pertanto fissata al 31/08/19.

Per quanto attiene a: sistema di autocontrollo, disinfestazione e derattizzazione, raccolta e smaltimento dei rifiuti, si rimanda al presente capitolato e alle vigenti norme di legge in materia.

b) Documentazione attestante i pasti erogati

Ad integrazione di quanto indicato all'articolo 30 del presente capitolato, il personale scolastico e gli animatori dei centri ricreativi estivi comunali compilano quotidianamente prospetti riepilogativi forniti dal Comune di Silea dai quali si evinceranno eventuali mancanze rilevate al momento della consegna dei pasti.

Il quantitativo dei pasti fornito ad ogni plesso deve essere accompagnato da un apposito documento di trasporto emesso in duplice copia, sul quale devono essere indicati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, il numero dei pasti per adulti e bambini, il numero dei pasti speciali, l'ora esatta della consegna ed il nome del plesso. I documenti di trasporto dovranno essere sottoscritti dai responsabili di plesso o dagli animatori dei centri estivi ricreativi comunali, o loro delegati, incaricati della ricezione dei pasti.

La Ditta Appaltatrice provvede mensilmente alla fatturazione della quota a carico del Comune di Silea, distinta tra pasti erogati agli alunni e pasti erogati agli insegnanti/animatori, dalla quale si evince il costo per ogni tipologia di scuola (dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado) e, per ciascuna, il costo dei pasti agevolati e non.

c) Somministrazione dei pasti

1) In tutte le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado, la somministrazione (porzionamento e distribuzione) dei pasti sarà affidata agli operatori della Ditta Aggiudicataria. Per ogni refettorio deve essere garantito un numero minimo di addetti, durante la fase di somministrazione dei pranzi nel turno considerato, volto ad assicurare la qualità del servizio:

- per ogni refettorio di scuole dell'infanzia e primarie il numero di addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti deve rispettare un rapporto massimo di 1:30; in ogni caso per ogni singola scuola dell'infanzia, indipendentemente dal numero degli alunni presenti, dovrà comunque essere garantita la presenza di almeno 2 operatori;
- per ogni refettorio di scuola secondaria di primo grado il numero di addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti deve rispettare un rapporto massimo di 1:40; in ogni caso, in rapporto a specifiche situazioni, si potrà derogare a quanto sopra indicato in termini di rapporto operatori/alunni purché venga egualmente garantito un regolare svolgimento del servizio e previa verifica ed assenso del Comune di Silea.

2) La Ditta Aggiudicataria somministra i pasti presso i refettori indicati nell'allegato A del presente capitolato, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dal Comune di Silea per ogni

tipologia di utenza, garantendo la permanenza al tavolo per un minimo di 30 minuti per gli alunni delle scuole primarie e secondaria di primo grado e per un minimo di 45 minuti per gli alunni delle scuole per l'infanzia.

A titolo puramente indicativo, nell'A.S. 2015/2016 gli orari di inizio mensa presso i refettori dell'Istituto Comprensivo di Silea sono i seguenti:

- scuole dell'infanzia: ore 11.50;
- scuola primaria di Silea capoluogo: ore 12.45 (il mercoledì c'è un doppio turno: dalle ore 12.30 e dalle ore 13.00);
- scuola primaria di Lanzago: ore 12.45;
- scuola primaria di S. Elena: ore 12.30.

3) Il personale della Ditta Aggiudicataria deve garantire il rispetto delle norme igienico - sanitarie e provvedere inoltre in tutte le scuole, nei tempi dovuti e in conformità alle prescrizioni dettate dal Dirigente Scolastico, anche alle seguenti necessarie operazioni:

- preparazione dei tavoli (collocazione di sedie, tovaglie, stoviglie, posate, caraffe ecc.);
- sbucciare e tagliare la frutta e aprire i vasetti di budino forniti per le scuole dell'infanzia;
- tagliare il pane su richiesta degli insegnanti;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità del cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- verificare, immediatamente, la disponibilità delle diete speciali richieste;
- verificare che la quantità di portate da distribuire sia quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli termici o sistema di mantenimento temperatura;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione dovranno essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- utilizzare contenitori di pane, frutta e formaggio in materiale perfettamente lavabile e sanificabile;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o alla fine della consumazione del primo piatto.
- esibire il cartellino di riconoscimento.

4) La distribuzione dei pasti pluriporzione avviene con sistema dello scodellamento (dando agli utenti la possibilità di rifiutare le pietanze non gradite) e:

- i primi piatti (pasta, riso, minestra in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo nonché dal grana padano/parmigiano reggiano; l'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto; altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata ecc...) per i quali la Ditta Aggiudicataria deve fornire l'occorrente per il condimento (olio, sale, limone, aceto);
- distribuzione ai tavoli agli alunni delle scuole dell'infanzia
- distribuzione ai tavoli di minestre e zuppe per tutte le classi delle scuole primarie su richiesta della scuola o del Comune di Silea;
- le modalità di distribuzione dei pasti (self - service o servizio al tavolo) per le scuole primarie e secondaria di I° verranno concordate con il Comune di Silea e l'Istituto Comprensivo Statale di Silea sulla base delle specificità di ciascun plesso.

5) Ogni cibo e pietanza devono essere preparati e cotti nella giornata destinata al consumo.

6) La Ditta Appaltatrice deve affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù in corso con l'elenco degli ingredienti.

d) Forniture e manutenzioni

1) La Ditta Aggiudicataria provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, conformi alle vigenti disposizioni di legge, quali:

- strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, coltelli, mestoli e quant'altro di similare ad uso esclusivo del personale addetto);

- ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda);
 - vassoi, caraffe di plastica resistente con coperchio, idonee vaschette a perdere (secondo necessità);
 - portapane, contenitori monoporzione di formaggio grattugiato, oliere/saliere;
 - porta - rotoloni per la cucina e relativo portasapone assicurandone l'installazione (tali materiali rimarranno, a conclusione dell'appalto, di proprietà del Comune di Silea), guanti anallergici ove necessitano, copricapo, grembiuli;
 - articoli complementari, in base alla normativa vigente (decreto 25 luglio 2011 pubbl. Gazzetta serie Gen.le n. 220 del 21/09/11) quali: tovagliette monouso di carta, tovaglioli in cellulosa, e, per situazioni di emergenza, quale il mancato funzionamento della lavastoviglie, set sigillato di posate in policarbonato di tipo pesante, non soggette a spezzatura ed idonee al taglio degli alimenti, piatti e bicchieri monouso;
 - piatti e bicchieri in melamina per sostituzioni di modiche quantità;
 - le stoviglie in melamina necessarie (piatti, bicchieri, posate, ecc.) per dotare, ex novo, un'intera classe.
- 2) La Ditta Aggiudicataria provvede alla fornitura, presso tutti i refettori indicati nell'allegato A del presente capitolato, di:
- un numero adeguato di carrelli termici bagnomaria (scaldavivande) o self-service opportunamente protetti (plexiglas di separazione tra fruitore e alimento) a minimo 3 vasche in acciaio inox con ripiano e sistema di protezione contro la contaminazione aerea dei cibi se utilizzati per il self - service, dotati di termostato alla cui accensione con adeguato anticipo rispetto al loro utilizzo deve provvedere il personale della Ditta Aggiudicataria stessa; ogni scaldavivande deve essere dotato di ruote con freno e permettere all'acqua di raggiungere l'ebollizione; qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune di Silea, la Ditta Aggiudicataria deve garantire la fornitura di ulteriori scaldavivande al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio; gli scaldavivande rimangono di proprietà della Ditta Aggiudicataria;
 - lavastoviglie dotate di sistema autoriscaldante dell'acqua di lavaggio e di capacità di lavoro proporzionata al numero di coperti del refettorio interessato; alla conclusione della concessione, le lavastoviglie fornite dalla Ditta Aggiudicataria rimangono di proprietà della stessa;
 - in caso di attivazione del servizio di mensa scolastica presso nuovi plessi, fornitura di lavastoviglie dotate di sistema autoriscaldante dell'acqua di lavaggio e di capacità di lavoro proporzionata al numero di coperti del refettorio interessato;
 - accessori per le lavastoviglie suddette (es. carrelli di carico per piatti e bicchieri);
 - manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie suddette;
 - approvvigionamento del detersivo e, se richiesto dalla singola scuola, all'uso del brillantante, per le lavastoviglie suddette;
 - nel caso in cui una o più delle lavastoviglie suddette risultassero non riparabili o nel caso in cui il costo della loro riparazione sia ritenuto sproporzionato rispetto ad uno loro eventuale sostituzione, sostituzione delle stesse;
 - allacciamento agli scarichi e collegamento elettrico delle nuove lavastoviglie;
 - fornitura di stoviglie, posateria e bicchieri a perdere laddove si rendesse necessario per l'indisponibilità della lavastoviglie;
 - materiale monouso e per lo sporzionamento dei cibi in modo tale che tutte le scuole dispongano di una sufficiente ed adeguata scorta.
- 3) Sono a carico della Ditta Aggiudicataria le manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le attrezzature necessarie per il funzionamento dei refettori.
- 4) Su esplicita richiesta e formale incarico da parte del Comune di Silea, la Ditta Aggiudicataria, in relazione al servizio oggetto di concessione, acquista attrezzature o arredi o effettua lavori di lieve entità fatturando al Comune di Silea le spese conseguenti il cui ammontare complessivo di tali spese non potrà complessivamente superare in alcun modo il 5% dell'importo annuale della concessione.

A carico della Ditta Aggiudicataria si devono intendere anche i seguenti oneri:

- la realizzazione di progetti di educazione alimentare condivisi preventivamente con il Comune di Silea, l'Istituto Comprensivo di Silea e con il Dipartimento di Prevenzione dell'ULSS 9;
- la disponibilità ad incontrare periodicamente, con cadenza media trimestrale, rappresentanti del Comune di Silea, del personale scolastico e delle famiglie degli utenti, riuniti nel cosiddetto "comitato mensa";
- la disponibilità a fornire, in occasione di eventi, manifestazioni e attività ricreative estive organizzati direttamente dal S.A, pasti aventi la composizione stabilita dal presente capitolato ed a fronte dello costo unitario offerto dalla Ditta Appaltatrice in sede di gara;
- l'adempimento alle prescrizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e ss.mm.ii.;
- lo svolgimento di almeno un corso di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune di Silea; a tali corsi potrà assistere anche uno o più delegati del Comune di Silea; a tale scopo la Ditta Appaltatrice informerà preventivamente il Responsabile del Procedimento e il Responsabile dell'Area III Servizi alla Persona del Comune di Silea circa il giorno, il luogo del seminario, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste, in ogni caso la Ditta Appaltatrice è tenuta all'inoltro al Comune di Silea del verbale con i nominativi dei partecipanti ai corsi.

LOTTO N. 5: COMUNE DI PONZANO VENETO

Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti ulteriori oneri:

Il trasporto e la consegna dei pasti, dal centro di cottura alla sede delle scuole indicate nell'allegato A), dovranno essere effettuati nel rispetto degli orari previsti per il pranzo, secondo le indicazioni di cui ai precedenti articoli:

- scuola primaria di Paderno: 12.30
- scuola primaria di Ponzano: due turni: 12.10 circa e 12.30 circa (da concordare con la Dirigenza Scolastica)
- scuola primaria di Merlengo: 12.30
- scuola primaria di Campagna: 13.15

Si specifica che la consegna comprende la sistemazione dei contenitori termici presso gli appositi locali adibiti al servizio di refezione scolastica e per tale trasporto la Ditta dovrà dotarsi di appositi carrelli o di altro mezzo ritenuto idoneo.

E' altresì a carico della Ditta provvedere al collocamento dei contenitori nei locali mensa nel rispetto dei requisiti igienico sanitari che prevedono il sollevamento da terra degli stessi, fornendo dove necessario idonee strutture.

La Ditta deve garantire la fornitura e la manutenzione di carrelli termici scaldavivande a bagnomaria in acciaio inox, a minimo 3 vasche, con sistema di protezione contro la contaminazione dei cibi sia aerea che da parte dell'utenza durante il servizio (vetro parasputi) e dotati di termostato. Ogni scaldavivande dovrà essere dotato di ruote con freno e permettere all'acqua di raggiungere l'ebollizione.

Deve essere fornito uno scaldavivande nei refettori dei plessi di Paderno, Merlengo e Campagna e due scaldavivande nel refettorio del plesso di Ponzano.

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori scaldavivande al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio. Gli scaldavivande rimangono di proprietà della Ditta.

La Ditta dovrà provvedere a dotare i quattro refettori, dei banchi in acciaio, necessari per lo scodellamento e in quello di Paderno, anche del lavandino.

Nei refettori non sono presenti lavastoviglie. Potrà essere valutata, di concerto tra Ditta e Comune, la successiva installazione di lavastoviglie con la fornitura di stoviglie e posate lavabili da parte della Ditta. La fornitura, allacciamento, installazione, manutenzione delle lavastoviglie rimarrà, nel caso, a carico della Ditta, come la sua proprietà.

Per i refettori dei plessi di Merlengo e Campagna la ditta dovrà fornire stoviglie e bicchieri in melamina lavabili e posate in metallo. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire per ogni alunno: n. 1 piatto, n. 1 bicchiere, n. 1 tovagliolo, n. 3 posate e n. 1 tovaglietta.

Stoviglie, bicchieri e posate utilizzati, dovranno essere prelevati a cura della Ditta al termine di ogni servizio e riportati puliti. Il refettorio non deve mai rimanerne sfornito.

Per questi due refettori la Ditta dovrà fornire anche i vassoi rigidi dove verranno collocati piatto, bicchiere e posate e dotare i refettori di carrelli dove verranno posizionati i vassoi, a fine pasto.

Per i refettori dei plessi di Paderno e Ponzano la ditta dovrà fornire vassoi multiscoperto, bicchieri e posate, tutto a perdere. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire per ogni alunno: n. 1 vassoio multiscoperto, n. 1 bicchiere, n. 1 tovagliolo, n. 3 posate e n. 1 tovaglietta. Le posate a perdere fornite dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa.

La Ditta potrà proporre, per la successiva valutazione da parte del Comune, l'utilizzo di stoviglie e piatti biodegradabili e fare proposte finalizzate all'ottimizzazione dei tempi e dello svolgimento del servizio.

Per tutti i plessi scolastici sarà altresì a carico della Ditta, la fornitura di caraffe in plastica resistente, cestini lavabili per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione oliere/saliere, strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di simile), porta rotoloni per la carta e relativo portasapone.

I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

La Ditta dovrà dotare ogni refettorio dei bidoni per la raccolta differenziata.

In tutte le scuole primarie, la somministrazione (porzionamento e distribuzione) dei pasti sarà affidata agli operatori della Ditta aggiudicataria e il numero degli addetti da impiegarsi deve rispettare un preciso rapporto: per ogni refettorio il numero di addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti deve rispettare un rapporto massimo di 1:40.

In ogni caso, in rapporto a specifiche situazioni si potrà derogare a quanto sopraindicato in termini di rapporto operatori/alunni purché venga egualmente garantito un regolare svolgimento del servizio e previa verifica ed assenso del Comune.

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 pasta e il riso dovranno essere già conditi prima dello scodellamento, salvo altre disposizioni in merito da parte del Comune.

La Ditta dovrà affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù in corso, con l'elenco degli ingredienti.

Per ogni anno scolastico è a carico della Ditta la stampa dei menù sulla base delle indicazioni fornite dal Comune, in numero tale da poter essere consegnato a ciascun alunno iscritto alla mensa, alla partenza del servizio. Dovrà essere fornito al Comune anche il file, per l'inserimento nel sito internet comunale.

La Ditta dovrà fornire, se richiesto dal Comune, agli alunni delle scuole primarie e della scuola secondaria di I grado, una merenda in occasione della Festa dello Sport (mese di maggio) e, ovviamente, le merende alternative in caso di intolleranze e allergie.

La Ditta dovrà inoltre rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti dell'Ente, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste.

Sistema informatizzato di prenotazione pasti e pagamenti

Attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato, mediante l'utilizzo del sistema Pastel.

La Ditta aggiudicataria dovrà adottare e gestire, il sistema informatizzato attualmente utilizzato, mediante credenziali di accesso già predisposte per l'utenza, accollandosene ogni costo comprensivo di licenze e software, senza creare alcun disservizio agli utenti.

Nel caso in cui la Ditta volesse adottare un sistema informatizzato diverso da quello in essere, è tenuta a garantire le attuali funzionalità, senza alcun onere per il Comune e con il minor impatto possibile per l'utenza.

LOTTO N. 6: COMUNE DI CASIER

Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti ulteriori oneri:

- il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede delle scuole indicate nell'allegato A) che dovranno essere effettuati rispetto agli orari previsti "indicativamente" per il pranzo secondo le indicazioni di cui ai precedenti articoli:
- **scuole primarie Dosson: due turni** di cui il primo con consegna dei pasti alle ore 11.25 - pranzo ore 12.15 ed il secondo turno con consegna dei pasti alle ore 12.35 – pranzo ore 13.10.
- **scuole primarie Casier: due turni** di cui il primo con consegna dei pasti alle ore 11.25 - pranzo ore 12.15 ed il secondo turno con consegna dei pasti alle ore 12.35 – pranzo ore 13.10.

Si specifica che la consegna comprende la sistemazione dei contenitori termici presso gli appositi locali adibiti al servizio di refezione scolastica e per tale trasporto la Ditta dovrà dotarsi di appositi carrelli o di altro mezzo ritenuto idoneo e comunque in ogni caso non potrà utilizzare i carrelli od altri mezzi in dotazione e di proprietà della scuola.

E' altresì a carico della ditta provvedere al collocamento dei contenitori nei locali mensa nel rispetto dei requisiti igienico - sanitari che prevedono il sollevamento da terra degli stessi, fornendo dove necessario idonee strutture;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie nelle scuole laddove già in dotazione, e l'approvvigionamento del detersivo e se richiesto dalla singola scuola, l'uso del brillantante. Nel caso in cui la lavastoviglie in uso nelle singole scuole risultasse non riparabile o nel caso in cui il costo della riparazione fosse ritenuto sproporzionato all'eventuale sostituzione della lavastoviglie, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di sostituzione con altra lavastoviglie idonea al carico di lavoro della scuola. Si precisa che la lavastoviglie fornita dalla ditta alla conclusione della concessione, rimane di proprietà della stessa e che è a carico della Ditta anche l'allacciamento agli scarichi ed il collegamento elettrico della nuova lavastoviglie. Sarà a carico della Ditta comunque la fornitura di stoviglie, posateria e bicchieri a perdere laddove si rendesse necessario per l'indisponibilità della lavastoviglie;
- la fornitura di accessori per la lavastoviglie (es. carrelli di carico per piatti e bicchieri, supporti e similari);
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei carrelli in acciaio porta piatti utilizzati nei refettori scolastici durante il servizio di somministrazione dei pasti. Nel caso in cui il carrello in uso nelle singole scuole risultasse non riparabile o nel caso in cui il costo della riparazione fosse ritenuto

sproporzionato all'eventuale sostituzione del carrello, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di sostituzione con altro carrello idoneo al tipo di servizio da svolgere presso la scuola. Si precisa che il carrello fornito dalla ditta alla conclusione della concessione, rimane di proprietà della stessa.

In tutte le scuole primarie, la somministrazione (porzionamento e distribuzione) dei pasti sarà affidata agli operatori della ditta aggiudicataria e il numero degli addetti da impiegarsi deve rispettare un preciso rapporto:

- per ogni refettorio di scuole primarie il numero di addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti deve rispettare un rapporto massimo di 1:30. In ogni caso per ogni singola scuola dell'infanzia, indipendentemente dal numero degli alunni presenti, dovrà comunque essere garantita la presenza di almeno 2 operatori;

In ogni caso, in rapporto a specifiche situazioni si potrà derogare a quanto sopraindicato in termini di rapporto operatori/alunni purché venga egualmente garantito un regolare svolgimento del servizio e previa verifica ed assenso del Comune.

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.

Per tutti i plessi scolastici sarà altresì a carico della Ditta, previa richiesta inoltrata da parte del Comune, la fornitura di caraffe in plastica resistente, cestini lavabili per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), tovagliato felpato impermeabile per tavoli mensa, bicchieri in plastica infrangibile per le scuole dell'infanzia, oliere/saliere, strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare), porta rotoloni per la carta e relativo portasapone assicurandone l'installazione, sia nelle cucine che nei bagni del personale, materiali che rimarranno di proprietà del Comune.

I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Per ogni anno scolastico è a carico della Ditta la stampa dei menù sulla base delle indicazioni fornite dal Comune in numero tale da poter essere consegnato a ciascuno degli alunni iscritti alla mensa suddivisi per singole tipologie. Il numero per ciascuna di esse è da stabilirsi (colori, copertine e testi da concordare).

Il formato dovrà risultare: h 10 cm x l 21 cm.

La Ditta deve garantire la fornitura di carrelli termici scaldavivande a bagnomaria in acciaio inox, a minimo 3 vasche, con sistema di protezione contro la contaminazione dei cibi sia aerea che da parte dell'utenza durante il servizio (vetro parasputi) e dotati di termostato. Ogni scaldavivande dovrà essere dotato di ruote con freno e permettere all'acqua di raggiungere l'ebollizione.

In alternativa la ditta, potrà proporre un diverso sistema per il mantenimento delle temperature e per un pratico servizio di somministrazione dei pasti. A tal fine dovrà essere presentata opportuna documentazione che dimostri, rispetto alla situazione sopra indicata, almeno il rispetto dei medesimi requisiti igienico - sanitari e del mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti. Il Comune si riserva altresì la facoltà di valutare se il sistema alternativo proposto dalla ditta può ritenersi soddisfacente rispetto alle esigenze evidenziate dal capitolato. In caso contrario la ditta dovrà attenersi a quanto sopra descritto.

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori scaldavivande al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

In ogni caso con anticipo rispetto all'inizio del servizio verrà effettuata una valutazione preliminare in ordine al potenziale numero di iscritti ed al conseguente numero di scaldavivande necessari per l'espletamento del servizio.

Gli scaldavivande rimangono di proprietà della Ditta.

Ad integrazione degli articoli precedenti l'Amministrazione Comunale di Casier si riserva la facoltà di esercitare le funzioni di vigilanza avvalendosi altresì del Comitato Mensa scolastica. Il Comitato Mensa è un organo consultivo dell'Amministrazione Comunale previsto dall'art. 11 del vigente Regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica nelle scuole primarie e nella scuola secondaria di primo grado del Comune di Casier.

Il Comitato Mensa è l'organismo deputato alla verifica della qualità del Servizio di Ristorazione Scolastica che il Comune eroga agli utenti delle Scuole Primarie e della Scuola Secondaria di Primo Grado. Il Comitato Mensa promuove altresì iniziative di educazione alimentare nell'ottica di un continuo miglioramento della qualità del servizio.

Il Comitato Mensa è costituito da:

- Assessore alla pubblica istruzione;
- n. 1 rappresentante dei genitori (con figli regolarmente iscritti alla mensa scolastica) per le classi prime, seconde, terze, quarte e quinte della scuola primaria per ogni singolo plesso scolastico ed n. 1 rappresentante dei genitori (con figli regolarmente iscritti alla mensa scolastica) per le classi prime, seconde e terze della scuola secondaria di primo grado;
- n. 1 docente referente per ogni plesso scolastico.

I singoli istituti scolastici eleggono/nominano con propri criteri i rispettivi rappresentanti, i cui nominativi devono essere comunicati al Servizio Pubblica Istruzione del Comune tramite il Dirigente Scolastico.

I componenti del Comitato Mensa vengono segnalati annualmente entro il 30 ottobre. Gli stessi possono essere confermati nell'incarico fintantoché permane l'interesse legittimo di rappresentanza e rimangono in carica fino alla loro surroga.

Nello svolgimento delle suddette funzioni, i Rappresentanti del Comitato Mensa sono tenuti e devono evitare qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti.

I Rappresentanti del Comitato Mensa possono accedere ai locali di ristorazione scolastica, senza interferire, creare disagio o rallentamento alla normale attività degli addetti alla produzione e di distribuzione pasti, nonché degli addetti alla normale attività di pulizia, disinfestazione, disinfezione.

Il comitato mensa può degustare campioni del pasto del giorno; può presenziare alla distribuzione e consumo dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e sanificazione.

Il comitato mensa deve comunicare immediatamente al Responsabile del servizio scolastico comunale ogni contestazione, irregolarità e/o inadempienza riscontrate dai membri incaricati all'esercizio del controllo. Ogni segnalazione dovrà essere accompagnata da verbale sottoscritto dagli scriventi.

Le riunioni sono convocate ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità e comunque almeno una volta in ciascun anno scolastico dal Dirigente scolastico con apposita lettera contenente l'ordine del giorno e spedita con preavviso di almeno otto giorni; la riunione, se regolarmente convocata, sarà valida anche in assenza di uno o più componenti.

LOTTO N. 7: COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA

La fornitura dei pasti dovrà essere effettuata presso le seguenti mense:

- | | |
|---|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Scuola Elementare di San Biagio di Callalta/Rovarè | Mensa sita in Via 2 Giugno |
| <input type="checkbox"/> Scuola Elementare di Cavrie | Mensa sita in Via Valdrigo |
| <input type="checkbox"/> Scuola Elementare di Olmi | Mensa sita in Via De Amicis |
| <input type="checkbox"/> Scuola Elementare di Fagarè | Mensa sita in Via D'Annunzio |
| <input type="checkbox"/> Scuola Materna Statale | Mensa sita in Via G. Matteotti |

Gli orari di refezione presso le mense sarà il seguente, fatta salva diversa indicazione da parte delle autorità competenti:

- | | | |
|--|-----|-------|
| – <u>scuole infanzia:</u> | ore | 12.00 |
| – <u>scuole primarie di Fagarè – Olmi e Cavrie :</u> | ore | 12.30 |

- scuole primarie di San Biagio di Callata/Rovarè: ore 12.00

Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti ulteriori oneri:

MENSA DI CAVRIE

- Fornitura, per il periodo della concessione, delle attrezzature necessarie per il funzionamento della mensa di Cavrie: banco self service ad acqua calda, vassoi, caraffe in plastica resistente per l'acqua, porta stoviglie/ bicchieri/ pane e quant'altro utile e/o indispensabile per rendere perfettamente funzionante la mensa;
- si precisa che le attrezzature dovranno essere compatibili con la strumentazione preesistente - il self - service dovrà essere di dimensioni idonee per il locale nel quale verrà installato (misure attuali lunghezza m 2,90 – larghezza senza scorriavassoio m 0,80) e provvisto di vasca per appoggio di n. 4 contenitori multiporzione – piano d'appoggio – vetro paraspruzzi – scorriavassoi – dovrà essere prevista un'unica tramoggia porta vassoi – bicchieri e posate;

MENSA DI OLMI

- Installazione presso il locale cucina della mensa della scuola elementare di Olmi di lavastoviglie dimensionata al numero di utenti previsti in concessione, dotata di sistema autoriscaldamente dell'acqua per il lavaggio, comprensiva di tutti i lavori e/o allacciamenti per renderla funzionante all'avvio del servizio;
- fornitura per tutti i fruitori del servizio di refezione scolastica di piatti in melanina – bicchieri infrangibili – posate in acciaio inox (cucchiaio/forchetta/coltello) armadi per il deposito delle stoviglie e quant'altro si renda necessario per l'effettuazione del servizio.

MENSA SCUOLA MATERNA STATALE

Il servizio di refezione viene svolto in due locali, non adiacenti, per cui la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al ricevimento/predisposizione degli alimenti, condimento etc. nei locali cucina appositamente predisposti, mentre la somministrazione dovrà essere effettuata presso i locali mensa.

La Ditta deve garantire la fornitura di due carrelli termici scaldavivande a bagnomaria in acciaio inox, a minimo 3 vasche, con sistema di protezione contro la contaminazione dei cibi sia aerea che da parte dell'utenza durante il servizio (vetro paraspruzzi) e dotati di termostato. Ogni scaldavivande dovrà essere dotato di ruote con freno e permettere all'acqua di raggiungere l'ebollizione.

In alternativa la ditta, potrà proporre un diverso sistema per il mantenimento delle temperature e per un pratico servizio di somministrazione dei pasti. A tal fine dovrà essere presentata opportuna documentazione che dimostri, rispetto alla situazione sopra indicata, almeno il rispetto dei medesimi requisiti igienico sanitari e del mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti. Il Comune si riserva altresì la facoltà di valutare se il sistema alternativo proposto dalla ditta può ritenersi soddisfacente rispetto alle esigenze evidenziate dal capitolato. In caso contrario la ditta dovrà attenersi a quanto sopra descritto.

PER TUTTE LE MENSE

1. Trasporto e consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede delle mense sopra indicate.
2. Collocamento dei contenitori dei pasti nei locali mensa nel rispetto dei requisiti igienico sanitari provvedendo al sollevamento da terra degli stessi e fornendo dove necessario idonee attrezzature per il sollevamento.
3. Manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie nelle scuole laddove già in dotazione. Nel caso in cui la lavastoviglie in uso nelle singole scuole risultasse non riparabile o nel caso in cui il costo della riparazione fosse ritenuto sproporzionato all'eventuale sostituzione della stessa, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di sostituzione con altra lavastoviglie dimensionata al numero di utenti previsti in concessione, dotata di sistema autoriscaldamente dell'acqua per il lavaggio, comprensive di tutti gli allacciamenti per renderle funzionanti. La lavastoviglie fornita dalla Ditta alla conclusione della concessione, rimane di proprietà del comune.
4. Fornitura del detersivo e del brillantante per le lavastoviglie, nonché dei prodotti per la pulizia ed igienizzazione dei locali/attrezzature.

5. Fornitura di stoviglie, posateria e bicchieri a perdere laddove si rendesse necessario per l'indisponibilità momentanea della lavastoviglie.
6. Fornitura dei contenitori cibo, a norma di legge, compatibili con i self -service esistenti presso le mense sopracitate.
7. Fornitura di stoviglie di plastica a perdere resistenti a norma di legge, usa e getta (piatti, bicchieri e posate), tovaglioli e tovagliette di carta (posate e tovagliolo dovranno essere sigillati in apposita busta monoporzione). Le posate a perdere dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze frutta inclusa.
8. Fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per ogni locale mensa.
9. Eventuale integrazione piatti in melanina – bicchieri infrangibili – posate in acciaio inox (cucchiaio/forchetta/coltello) armadi e quant'altro si renda necessario per l'effettuazione del servizio nelle mense provviste di lavastoviglie.
10. Fornitura di materiale igienico per i bagni attigui alle mense (salviette asciugamani di carta-carta igienica – sapone).
11. Igienizzazione e pulizia straordinaria dei locali prima dell'avvio dell'anno scolastico e al termine dello stesso, oltre che durante le vacanze per le festività a Natale e a Pasqua (pulizia completa di tutti i locali, compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - finestre - porte, ingressi, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastiche).
12. Disinfezione, igienizzazione e pulizia straordinaria in caso di eventi straordinari nei locali mensa e locali accessori.
13. Accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa, dei locali accessori e delle attrezzature "prima" e "dopo" di ogni refezione.
14. Somministrazione/porzionatura dei pasti (il numero degli addetti non dovrà essere inferiore a n. 2 per ogni mensa ad eccezione di quella di Olmi ove non dovrà essere inferiore a n. 3 addetti).
15. Smaltimento dei rifiuti, in forma differenziata da convogliare negli appositi contenitori per la raccolta e poi conferiti fino ai cassonetti posti al di fuori delle scuole stesse, per essere smaltiti secondo il calendario del consorzio rifiuti;
16. Per tutte le mense sarà a carico della Ditta, la fornitura di caraffe in plastica resistente (n. 1 caraffa ogni 4 alunni), ceste di pane, e frutta, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, nonché l'integrazione dei vassoi in relazione all'utenza iscritta al servizio di refezione;

Tutto il materiale/prodotti forniti per la gestione delle mense dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Il self - service per la mensa di Cavrie, la lavastoviglie per la mensa di Olmi, le eventuali lavastoviglie sostituite, nonché tutta l'attrezzatura/stoviglie ecc. fornite per l'esecuzione della presente concessione, ad esclusione dei due carrelli termici scaldavivande di cui al punto MENSA SCUOLA MATERNA STATALE a conclusione della concessione rimarranno di proprietà del comune.

All'inizio del servizio in concessione ed al termine dovrà essere redatto un verbale in contraddittorio tra la Ditta aggiudicataria ed un referente del Comune di ricognizione dell'attrezzatura/materiale non a perdere consegnata presso le rispettive mense che rimarrà di proprietà del Comune.

Il servizio dovrà essere effettuato negli anni scolastici in concessione, con le seguenti modalità e nei seguenti giorni:

A. ATTIVITA' CURRICULARI

Scuola Elementare di S.Biagio di C/Rovarè	due giorni alla settimana - lunedì e giovedì
Scuola Elementare di Cavrie	due giorni alla settimana - lunedì e giovedì
Scuola Elementare di Olmi	due giorni alla settimana - lunedì e giovedì

Scuola Elementare di Fagarè
Scuola Materna Statale

due giorni alla settimana - lunedì e giovedì
tutti i giorni della settimana – dal lunedì al venerdì

I giorni sopraindicati potranno variare in relazione alle effettive modalità di organizzazione dell'attività scolastica da parte dell'Autorità competente.

B. ATTIVITA' TEMPI INTEGRATI

Sono presenti presso le scuole elementari i tempi integrati nelle giornate di martedì/mercoledì/venerdì che usufruiranno del servizio di refezione con le modalità in concessione.

Nelle giornate in cui è presente il tempo integrato il numero degli addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti dovrà rispettare un rapporto massimo di 1:40.

Nelle scuole dove, in base alle iscrizioni al tempo integrato all'inizio dell'anno scolastico, i pasti giornalieri siano inferiori a 10 la Ditta Aggiudicataria, fornirà i pasti presso le mense in monoporzioni sigillate. Il servizio di somministrazione dei pasti e pulizia dei locali utilizzati, qualora i pasti giornalieri fossero inferiori a 10 sarà comunque a carico della Ditta Aggiudicataria;

In ogni caso, in rapporto a specifiche situazioni sia per i tempi curriculari che per i tempi integrati si potrà derogare a quanto sopraindicato in termini di rapporto operatori/alunni purché venga egualmente garantito un regolare svolgimento del servizio e previa verifica ed assenso del Comune.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la fornitura dei pasti gratuiti, offerti come miglioria, oltre che per alunni in situazione di disagio economico/familiare anche per persone in situazioni di emergenza che si potrebbero verificare nel corso della concessione.

La fornitura dei pasti, anche singoli, per alunni in situazione di disagio economico/familiare seguirà le indicazioni della presente concessione (mense - menù – diete – orari etc)

La fornitura per persone in situazioni di emergenza che si potrebbero verificare nel corso della concessione può essere richiesta anche singolarmente, nelle giornate dal lunedì al venerdì – l'ordinazione avverrà entro le ore 10,00 del giorno di fornitura;

I pasti per le persone in situazione di emergenza dovranno essere forniti in porzioni monodose, come segue:

- 1° piatto a scelta fra 3 alternative;
- 2° piatto a scelta fra 3 alternative;
- 2 contorni (n. 1 crudo e n. 1 cotto);
- frutta a scelta fra 3 alternative: frutta cruda di stagione/frutta cotta/frutta sciropata;
- pane (sigillato e in monodose);
- acqua a scelta (gassata o non gassata ml 500)

posate di plastica e tovaglioli di carta – forniti in buste monouso sigillate.

I contenitori termici per il trasporto dei pasti dovranno essere, multiscoperto, in materiale adatto al trasporto di alimenti, in perfette condizioni, con chiusura ermetica, onde consentire fino all'atto della somministrazione il mantenimento della temperatura degli alimenti cotti da consumarsi caldi ad un livello non inferiore a + 65°C, degli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura compresa tra 1°C e 4°C e degli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura che non dovrà superare i + 10°C .

Per le consegne la Ditta appaltatrice dovrà avvalersi di appositi mezzi, anche non di proprietà, in possesso di regolare registrazione presso l'Azienda ULSS di competenza come previsto dal Reg CE 852/2004 e smi, adeguatamente predisposti per l'esclusivo trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. La consegna dei pasti dovrà essere effettuata presso la sede municipale.

I concorrenti interessati potranno richiedere al Comune di effettuare un sopralluogo presso le singole sedi di refezione previo accordo con i referenti comunali.

LOTTO N. 8: COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti ulteriori oneri:

- la fornitura di prodotti alimentari - preparazione - trasporto - consegna - distribuzione e porzionatura di pasti caldi, con personale fornito dalla ditta, tipo self - service, agli alunni e agli insegnanti della Scuola dell'Infanzia Statale, Primaria e Secondaria di 1° grado presso il locale mensa sito nel plesso scolastico unificato di via XXV Aprile n. 2, che dovranno essere effettuate rispetto ai seguenti orari previsti "indicativamente" per il pranzo:
 - scuola Infanzia: ore 12.00
 - scuola primaria: ore 12.00
 - scuola secondaria di 1° grado: ore 13.00
- la cottura dei soli primi piatti (pasta, riso, gnocchi, ravioli) destinati agli alunni della scuola dell'Infanzia Statale, Primaria e Secondaria di 1° grado dovrà essere effettuata dal personale della ditta aggiudicataria presso il locale cucina attrezzato sito nel plesso scolastico unificato di via XXV Aprile n. 2 di questo Comune, nei seguenti giorni e per il seguente numero di alunni:
 - Scuola Secondaria di 1° grado: indicativamente Mercoledì e Venerdì n. 100 alunni ca.
 - Scuola Primaria: indicativamente Martedì e Giovedì n. 200 alunni ca.
 - Scuola Primaria (classi a tempo pieno 40 ore): Lunedì, Mercoledì, Venerdì: n. 50 alunni ca. nell'anno scolastico 2016/2017 – n. 75 alunni ca. nell'anno scolastico 2017/2018 e n. 100 alunni ca. nell'anno scolastico 2018/2019
 - Scuola dell'Infanzia statale: tutti i giorni dal lunedì al venerdì n. 75 alunni ca
- Il sugo per il condimento dei primi dovrà essere preparato e veicolato dal Centro Cottura della ditta. I seguenti primi piatti dovranno essere preparati e cotti nel Centro Cottura della ditta: pizza, pasticcio, creme, minestre, passati di verdura;
- la preparazione e cottura dei secondi piatti/contorni dovrà essere fatta presso il Centro Cottura della ditta; il trasporto delle vivande dovrà essere effettuato in multirazione presso il plesso scolastico unificato infanzia - primaria - secondaria di 1° grado;
- la fornitura di n. 2 carrelli termici scaldavivande a bagnomaria in acciaio inox, a minimo 4 vasche e n. 1 carrello a n. 3 vasche, con sistema di protezione contro la contaminazione dei cibi sia aerea che da parte dell'utenza durante il servizio (vetro parasputi) e dotati di termostato. Ogni scaldavivande dovrà essere dotato di ruote con freno e permettere all'acqua di raggiungere l'ebollizione.
In alternativa la ditta, potrà proporre un diverso sistema per il mantenimento delle temperature e per un pratico servizio di somministrazione dei pasti. A tal fine dovrà essere presentata opportuna documentazione che dimostri, rispetto alla situazione sopra indicata, almeno il rispetto dei medesimi requisiti igienico sanitari e del mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti. Il Comune si riserva altresì la facoltà di valutare se il sistema alternativo proposto dalla ditta può ritenersi soddisfacente rispetto alle esigenze evidenziate dal capitolato. In caso contrario la ditta dovrà attenersi a quanto sopra descritto.
Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori scaldavivande al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio. Gli scaldavivande rimangono di proprietà della Ditta;
- la preparazione tramite sbucciatura e porzionatura della frutta per la merenda del pomeriggio, da parte del personale della ditta, per gli alunni della scuola dell'Infanzia (n. 75 alunni circa);

- la fornitura delle attrezzature necessarie per il funzionamento della cucina e della mensa: dei portastoviglie, oliere/saliere, strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare), ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione, tovagliato felpato impermeabile per tavoli mensa, bicchieri in plastica infrangibile per la scuola dell'infanzia, e quant'altro utile e/o indispensabile per rendere perfettamente funzionante la mensa;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria della lavastoviglie in dotazione messa a disposizione dal Comune, e l'approvvigionamento del detersivo e del brillantante;
- la fornitura degli utensili ed attrezzature per la distribuzione dei pasti, la fornitura di stoviglie (con esclusione dei piatti in ceramica e delle posate fornite dal Comune), fornitura dei bicchieri in plastica a perdere, dei tovaglioli e tovagliette di carta coprivassoi, delle caraffe in plastica resistente per l'acqua che sarà reperita in loco, cestini lavabili per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato;
- lavaggio quotidiano, da parte del personale della ditta, delle stoviglie e dei contenitori per l'acqua, mediante lavastoviglie messa a disposizione dal Comune;
- fornitura di rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali mensa;
- fornitura di materiale igienico per i bagni attigui alle mense (salviette asciugamani di carta, carta igienica, sapone, ecc.);
- somministrazione/porzionatura dei pasti (non dovrà essere inferiore a n. 2 per ogni mensa ed in ogni caso, il numero degli addetti dovrà avere un rapporto di circa 1:30 con ogni turno di alunni/insegnanti);
 In ogni caso, in rapporto a specifiche situazioni si potrà derogare a quanto sopra indicato in termini di rapporto operatori/alunni purché venga egualmente garantito un regolare svolgimento del servizio e previa verifica ed assenso del Comune.
 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;
- manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature necessarie per il funzionamento delle mense.

LOTTO N. 9: COMUNE DI FOSSALTA DI PIAVE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale i seguenti oneri:

- la fornitura di energia elettrica;
- la fornitura di acqua calda e/o fredda;
- il riscaldamento dei refettori.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti ulteriori oneri:

- il trasporto e la consegna dei pasti dal Centro di cottura al plesso scolastico sito in Piazza IV Novembre n° 1, l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione in **multiporzione** con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65° C.) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro – Norm da installare presso il refettorio, lo sbarazzo, la pulizia, disinfezione e sanificazione del refettorio e dei locali accessori, compresa l'eventuale derattizzazione e disinfestazione;
- fornitura di piatti, posate e bicchieri riutilizzabili e lavabili in lavastoviglie e la fornitura dei materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo quali cestino per il pane, caraffe, contenitori diversi e quant'altro necessario per la completa distribuzione dei pasti sia per la scuola dell'infanzia che della primaria;

- fornitura di tovaglette e salviette a perdere, da fornire in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti;
- fornitura, manutenzione e pulizia di attrezzature quali carrelli termici, carrelli porta - vivande, etc.;
- fornitura di materiali di consumo vari quali detersivi, additivi, ecc., e sacchetti idonei per la raccolta dei rifiuti prodotti nella mensa, secondo quanto previsto dal Servizio Raccolta Rifiuti Solidi Urbani e relativo regolamento comunale, ecc.
- periodico trattamento anticalcare e idoneo ciclo di pulizia e rigenerazione della lavastoviglie presente nel refettorio secondo le istruzioni del costruttore indicate nel libretto d'uso;
- deposito dei rifiuti negli appositi contenitori messi a disposizione dal Comune ed esposizione dei suddetti contenitori all'esterno dell'area scolastica nei giorni in cui si effettua il servizio di raccolta R.S.U.- La ditta è responsabile della corretta separazione e conferimento dei rifiuti, nonché del corretto utilizzo dei contenitori assegnategli. Ad ulteriore chiarimento si comunica che il Comune effettua la raccolta differenziata dei R.S.U.;
- esecuzione di intervento di disinfestazione e derattizzazione dei locali di ristorazione all'inizio del servizio e, nel corso dell'anno, in caso di presenza di animali infestanti, dando comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento;
- validazione, in accordo con il Comune, dello schema dietetico, come da Capitolato speciale, presso il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S. n° 10 "Ven eto Orientale";
- la stampa dei menù da effettuarsi per ogni anno scolastico, per ciascuno degli alunni iscritti alla mensa suddivisi per scuola d'infanzia e scuola primaria. Sulla base delle indicazioni fornite dal Comune, sono da concordare formato, testi, colori, ecc. La consegna dei menù dovrà avvenire in coincidenza con l'attivazione del servizio stesso o, con modalità da concordare, ad ogni rotazione a scalare;
- manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nel Centro di Distribuzione, utilizzati per il servizio di refezione, sia di proprietà del Comune che della ditta, in modo da assicurare sempre la continuità del servizio reso all'utenza.

Si precisa che presso il refettorio è a disposizione una lavastoviglie di proprietà del Comune.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

La distribuzione dei pasti avviene in due turni, come segue:

→ a favore degli allievi della scuola d'infanzia alle ore 12.00, dal lunedì al venerdì, (primo turno);

→ a favore degli allievi della scuola primaria, con un secondo turno alle ore 13.05 circa, due volte la settimana, ad oggi nei giorni di martedì e giovedì;

Alla distribuzione dei pasti la ditta dovrà provvedere in numero minimo di personale pari a 1:50 utenti per turno e comunque tale da garantire un regolare svolgimento del servizio.

I pasti sono somministrati mediante distribuzione al tavolo, con le seguenti modalità:

- la distribuzione dovrà avvenire solo in presenza degli utenti;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30/45 minuti;
- il ritiro dei piatti sporchi tra primo e secondo piatto;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla e non è prevista la scelta del condimento da parte degli utenti;
- le verdure vanno condite al momento del consumo;
- la carne ed il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Presso il refettorio deve essere disponibile una bilancia automatica per alimenti, fornita dalla ditta, per consentire i necessari controlli sulle porzionature.

SERVIZIO TEMPO INTEGRATO SCUOLA PRIMARIA

Il servizio si riferisce agli alunni di scuola primaria iscritti ad un'iniziativa di Tempo Integrato realizzata dall'Associazione Genitori "Per Crescere Insieme" (in giorni diversi dal rientro scolastico), con avvio indicativamente dal mese di ottobre.

La somministrazione del pasto si svolge con un secondo turno alle ore 13.05 circa, tre volte la settimana, ad oggi nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì.

I numeri di riferimento dei pasti sono quelli indicati nell'allegato A al Capitolato.

COMITATO MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da un "Comitato mensa" a ciò autorizzato secondo le modalità di accesso concordate.

I componenti del "Comitato mensa" effettuano 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.

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

La ditta aggiudicataria provvede a fornire a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare durante la visita al refettorio e/o al Centro di Cottura; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

La ditta può essere invitata a partecipare ai controlli.

Del controllo sarà compilata una scheda di valutazione che sarà trasmessa al Comune ed alla Ditta.

Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire al Comune entro 8 (otto) giorni.

L'Amministrazione Comunale, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto nel Capitolato speciale.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi di un Comitato Tecnico di valutazione, formato da rappresentanti di tutte le parti interessate (Azienda ULSS, genitori, insegnanti, ditta aggiudicataria) al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

Le riunioni sono convocate ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.

Al Comitato Tecnico di Valutazione nella sua collegialità dovrà essere concesso di poter accedere al Centro di cottura almeno una volta per ogni anno scolastico.

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria.

SERVIZIO AGGIUNTIVO PASTI A DOMICILIO

Il servizio prevede la consegna di pasti a domicilio a favore di anziani o adulti in particolari situazioni di bisogno.

La Ditta dovrà garantire la fornitura presso la sede dell'Ufficio Servizi sociali comunale situato in Piazza IV Novembre n° 17 di pasti con **legame "fresco - caldo" veicolati in monoporzione termosigillata in appositi contenitori personalizzati.**

Per il servizio pasti agli anziani il Comune non si avvarrà dello schema dietetico previsto per la refezione scolastica, bensì di un menù aziendale.

La Ditta dovrà far pervenire settimanalmente all'ufficio preposto lo schema di menù settimanale con le relative opzioni. Il Comune comunicherà in tempo utile alla ditta il menù scelto per la settimana di riferimento ed il numero di pasti programmati. Eventuali variazioni dell'ordine saranno comunicate entro le ore 9.00 di ogni giorno di svolgimento del servizio.

Il servizio pasti a domicilio viene effettuato cinque giorni la settimana dal lunedì al venerdì (escluse le festività infrasettimanali), tutti i mesi dell'anno, per circa **8** pasti al giorno, per un totale presunto di 40 pasti settimanali, corrispondenti indicativamente a **n° 2.080 pasti all'anno (40 pasti x 52 settimane = 2.080 pasti)**.

Il numero dei pasti sopra specificato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune. Qualora si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti richiesti nel corso dell'appalto la Ditta dovrà assoggettarvisi.

L'effettuazione del servizio di pasti a domicilio avrà inizio indicativamente, salvo accordi diversi, **dal 01 luglio 2016 fino al 15 settembre 2019**, in coincidenza dell'inizio del nuovo anno scolastico in modo da garantire la continuità del servizio stesso.

I contenitori devono essere accuratamente igienizzati internamente ed esternamente almeno una volta la settimana a cura della ditta aggiudicataria nonché sostituiti qualora mostrassero segni evidenti di usura.

Anno **2015** - numero dei pasti del Domiciliare:

Gen.	Febr.	Marzo	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Sett.	Ott.	Nov.	Dic.
105	113	124	122	114	142	136	128	135	130	125	119
										TOTALE	1.493

ART. 30 – CORRISPETTIVO DELLA CONCESSIONE. SISTEMA INFORMATIZZATO PER ISCRIZIONI AL SERVIZIO, RILEVAZIONE DELLE PRESENZE, PAGAMENTI. ADDEBITO E INCASSO DEI PAGAMENTI DELL'UTENZA

Nel presente articolo sono indicate le condizioni minime e generali alle quali il concorrente si dovrà attenere nell'elaborazione del progetto tecnico - organizzativo di cui *all'articolo 3 – Modalità di aggiudicazione e predisposizione dell'offerta - lettera A) offerta tecnica, punto 7).*

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto a riscuotere direttamente le tariffe relative al servizio di refezione scolastica.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere a favore del concessionario un importo pari a detta differenza.

Il Comune si obbliga altresì a corrispondere al concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti del personale insegnante avente diritto al pasto gratuito e, laddove previsto, per i pasti dei soggetti esentati.

Il sistema adottato dal concessionario, le cui caratteristiche e peculiarità dovranno venire puntualmente esplicitate nell'offerta tecnica, dovrà prevedere l'assegnazione per default della presenza dell'alunno iscritto al servizio di refezione scolastica in tutte le giornate nelle quali detto servizio è attivo (o comunque in relazione alle giornate nelle quali l'alunno utilizza il servizio di refezione scolastica desumibili dalla scheda di iscrizione) senza coinvolgimento alcuno del personale scolastico o comunale.

A carico del concessionario risultano i solleciti di pagamento e la riscossione coattiva degli insoluti. Dovrà essere realizzato, in sintesi, un sistema informatico per l'iscrizione degli utenti, per la rilevazione giornaliera delle presenze, per la segnalazione delle assenze, per i pagamenti in modalità anticipata, per l'addebito e riscossione delle quote dei pasti, per il sollecito al pagamento agli utenti, per la gestione diete speciali e quant'altro necessario per il regolare funzionamento del servizio. Il sistema è da attivarsi con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico.

Nel caso in cui, per cause contingenti non dipendenti dalla Ditta aggiudicataria, si determini un ritardo per l'avvio delle iscrizioni on line, il concessionario è tenuto ad attivare soluzioni/modalità alternative per garantire la corretta attivazione del servizio nei tempi stabiliti.

Sarà altresì da attivare un'adeguata informazione preventiva all'utenza in ordine alle modalità di funzionamento del nuovo sistema, nonché un adeguato addestramento del personale comunale per le proprie competenze. In ogni caso si dovranno garantire tassativamente le iscrizioni al servizio prima del formale inizio dell'anno scolastico. Gli utenti prima di usufruire di detto servizio dovranno risultare con un conto "in attivo".

Il concessionario ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse senza possibilità di eventuale risarcimento da parte del Comune. In ogni caso il concessionario dovrà garantire l'accesso al servizio anche agli utenti morosi, al fine di non incidere sull'organizzazione scolastica in corso, potendo invece precludere tale accesso a decorrere dal successivo anno scolastico.

Nel corso dell'anno il Comune si riserva comunque di attuare eventuali interventi a favore dei "casi sociali".

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce pertanto al Concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione concedente.

La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza, sia attraverso la comodità e la numerosità dei punti di ricarica, che attraverso la possibilità di effettuare il pagamento con l'uso di più canali e metodi di pagamento automatici, da dettagliare in fase di progetto senza oneri supplementari a carico dell'utenza stessa.

Il personale della ditta dovrà effettuare verifiche oggettive dell'effettiva presenza dell'alunno a scuola in sede di consumazione del pasto, fornendo all'Amministrazione il relativo analitico riscontro.

L'Impresa dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico - religiosi, amministrativi e di pagamento.

Per quanto attiene ai requisiti tecnici del sistema di gestione del servizio di refezione scolastica si rimanda ai seguenti requisiti minimi e generali, che in parte esplicitano quanto già sopraindicato:

Funzionalità

Caratteristiche generali

L'applicativo software per la gestione del servizio oggetto della concessione dovrà essere web based ed essere fornito dall'aggiudicatario in modalità SaaS (Software as a Service) e dovrà consentire un numero di accessi concorrenti pari ad almeno 100 utenti.

Saranno a carico dell'aggiudicatario gli oneri relativi alle licenze software dell'applicativo, all'hosting, alla sua manutenzione, ed ogni altra spesa relativa al funzionamento dello stesso, ad esclusione delle spese di connettività relative alle connessioni internet degli enti che utilizzano l'applicativo.

L'aggiudicatario dovrà prevedere una disponibilità del software fornito pari ad almeno il 99,5% del tempo (massimo 2 giorni complessivi di indisponibilità all'anno), e comunque per non più di 2 ore consecutive.

Il software fornito dovrà risultare conforme alla normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali e sensibili.

Funzionalità richieste

Il sistema dovrà consentire la gestione di diete personalizzate da associare ad ogni singolo minore.

Al fine dell'erogazione dei pasti si assumerà che i minori siano sempre presenti a meno che non ne venga esplicitamente segnalata l'assenza.

Gli operatori dei Comuni dovranno poter gestire l'anagrafica dei minori che usufruiscono del servizio di refezione, le diete, consultare lo storico delle presenze e dei pasti erogati relativamente ai dati di loro competenza, e, qualora necessario, poter segnalare l'uscita dal servizio dei minori.

L'applicativo dovrà prevedere livelli di accesso differenziati in base al ruolo degli utilizzatori (ad es. familiare, operatore, responsabile dell'Ente, etc.); ogni utente dovrà poter accedere alle sole informazioni che sono necessarie allo svolgimento della propria attività.

Il sistema dovrà prevedere la possibilità da parte dei famigliari di segnalare l'assenza del minore.

Tale segnalazione dovrà poter avvenire, oltre che da apposito portale web, anche da uno o più cellulari preventivamente autorizzati (con invio di sms o tramite app o altro mezzo che renda identificabile l'apparecchio che inoltra la segnalazione).

Il software dovrà consentire ai famigliari di effettuare il pagamento del servizio, di verificare la corrispondenza tra il pagato ed il dovuto, di consultare lo storico delle assenze, di consultare la dieta/menù del minore ed i pasti erogati.

In relazione al funzionamento del sistema dovrà essere garantita un'adeguata assistenza, anche telefonica, sia per gli utenti del servizio che per il personale comunale.

Multiente

L'applicativo dovrà consentire la gestione separata dei dati relativi ai vari Comuni.

Ogni Comune dovrà poter accedere esclusivamente ai dati di propria competenza indipendentemente dal ruolo di accesso all'applicativo.

L'aggiudicatario potrà a tale scopo fornire più istanze dell'applicativo (una per Comune) o prevedere un unico applicativo di tipo multitenant (divisione logica dei dati e delle configurazioni).

Accesso e proprietà dei dati

Accesso ai dati

In ogni momento ogni Comune potrà accedere ai dati di propria competenza. Al fine di facilitare la ricerca delle informazioni, l'applicativo dovrà prevedere la possibilità di filtrare i dati tramite campi di ricerca diversi o filtri preimpostati.

Tutti i dati cui ogni singolo Comune ha accesso dovranno poter essere esportati in uno o più formati rielaborabili (csv, excel, calc, etc.), allo stesso modo dovranno essere esportabili i risultati di ricerche e/o filtri utilizzati.

Al fine di agevolare la consultazione e l'estrazione dei dati, l'applicativo dovrà prevedere la possibilità di produrre dei report preimpostati, concordati con i Comuni.

Proprietà dei dati

I dati raccolti durante l'erogazione del servizio di refezione scolastica sono di proprietà dei Comuni, ognuno per la parte di propria competenza (ambito comunale). L'aggiudicatario potrà disporre di tali dati limitatamente a quanto strettamente necessario all'erogazione del servizio oggetto della concessione e non potrà cederli o consentirne l'accesso a terzi senza il previo consenso dei Comuni.

Disponibilità degli archivi al termine del contratto

Al termine del contratto l'aggiudicatario dovrà fornire copia completa degli archivi ai Comuni, ad ognuno per la parte di propria competenza, in formato aperto (ad esempio sql, xml, csv, etc.) tale da consentire la ricostruzione completa dell'archivio sia per quanto riguarda le tabelle dati che le relazioni tra le stesse.

Dovrà altresì essere fornita adeguata documentazione relativa alla descrizione della struttura degli archivi esportati.

E' richiesto che il sistema proposto, almeno nelle sue linee essenziali, sia già stato sperimentato presso altre Amministrazioni pubbliche (da indicare nel progetto tecnico, elencando i destinatari e i periodi di utilizzo).

ART. 31 - RESPONSABILITA' E COPERTURE ASSICURATIVE

La ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni o infortuni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della ditta aggiudicataria e/o dell'Amministrazione o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad essa riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

A tale scopo, la ditta aggiudicataria deve stipulare, a beneficio di ogni singola amministrazione e dei terzi e per l'intera durata del contratto, una polizza d'assicurazione a copertura dei rischi da responsabilità civile con una primaria Compagnia di Assicurazione - in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui ai capitoli, nella quale venga indicato che l'Amministrazione è considerata "terza" a tutti gli effetti.

La polizza deve obbligatoriamente tenere indenne l'Amministrazione, ivi compresi i suoi dirigenti, dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno la ditta aggiudicataria possa loro arrecare nella esecuzione di tutte le attività di cui ai capitoli.

L'Amministrazione è infatti, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere a personale della ditta aggiudicataria, agli utenti, al personale docente e non docente, e terzi durante l'esecuzione del servizio.

La ditta aggiudicataria assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Amministrazione da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

La polizza assicurativa deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti o inquinamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti da parte della ditta aggiudicataria, ivi compresi i danni conseguenti alla preparazione di diete speciali.

Detta polizza dovrà prevedere, oltre alle garanzie normalmente prestate, anche quelle di responsabilità sul prodotto utilizzato; pertanto dovranno essere compresi i danni cagionati dai generi somministrati durante il periodo di validità della garanzia, inclusi i danni derivanti da vizio di origine del prodotto.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a Euro 8.000.000,00 (ottomilioni) per sinistro e per anno assicurativo, senza sottolimiti per danni a persone o cose.

L'Amministrazione è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio.

A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) per sinistro, e per anno assicurativo.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione almeno 7 giorni prima della sottoscrizione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio.

La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla Stazione Appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, o altro che dovessero accadere al personale della ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo della concessione.

Le polizze devono prevedere la rinuncia dell'assicuratore a qualsiasi eccezione nei confronti dell'Amministrazione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'articolo 1902 cc e di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli artt. 1892 e 1893 del cc..

ART. 32 - OBBLIGO DI OSSERVANZA DEI CONTRATTI DI LAVORO E NORME IN MATERIA DI SICUREZZA- TRASPARENZA

La ditta aggiudicataria dovrà ottemperare ai seguenti obblighi:

- a) assumere a proprio carico tutti gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi dei prestatori di lavoro che impiegherà a qualsiasi titolo nei servizi inerenti il servizio di cui trattasi;
- b) garantire il rispetto dei minimi salariali e quant'altro previsto dai contratti di lavoro collettivi di categoria, qualora esistenti;
- c) applicare tutti gli istituti di prevenzione e sicurezza dei lavoratori e delle persone comunque adibite al servizio.

La ditta aggiudicataria, su richiesta, darà informazioni esaurienti, eventualmente anche documentali, al Comune circa il rispetto dei parametri retributivi, assicurativi, contributivi e di sicurezza degli operatori impegnati.

Tra il Comune e il personale della ditta non si instaurerà alcun tipo di rapporto giuridico di lavoro.

ART. 33 - PERSONALE

La ditta aggiudicataria per l'esecuzione del servizio oggetto della concessione deve:

- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione Comunale. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento;
- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intera concessione per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.
- fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42, D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui alla L. 123 del 03/08/2007 e s.m.i. e D.Lgs. 09/04/2008, n. 81 e s.m.i. integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

In particolare la ditta deve mettere a disposizione degli addetti:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di sanificazione;
- guanti anallergici monouso per tutte le operazioni di monda, porzionatura delle carni crude e cotte, preparazione di piatti freddi, alloggiamento del cibo nei contenitori gastro - norm, da sostituire tra un'operazione e l'altra;
- guanti anallergici monouso per la distribuzione nei refettori e comunque in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate quali la preparazione di piatti freddi (formaggi, prosciutti, insalate di riso, ortaggi crudi, ecc.);

Gli indumenti devono riportare il nome della ditta e consentire l'identificazione del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e di colore diverso per i lavori di pulizia e sanificazione.

Il personale deve indossare tute e sopravvesti di colore chiaro o monouso, sopra le proprie vesti pulite, nonché idonei copricapo che contengano completamente la capigliatura; le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo devono essere rigorosamente puliti.

La ditta ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente capitolato l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive, tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal committente (ad es.: D.P.R. n. 547/1955,

D.P.R. n. 303/1956, D. Lgs. n. 277/1991, alla L. 123/2007 e s.m.i. e D.Lgs. 81/2008 D.P.R. n. 459/1996, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE) e D. M. n. 388/2003.

Il personale dovrà essere in possesso di tutti i requisiti previsti dall'attuale normativa di legge, ivi compreso quanto indicato nel D.L. n. 39 del 04.03.2014 – Attuazione direttiva 2011.92.UE – Lotta contro l'abuso e lo sfruttamento dei minori.

Tutto il personale che opera presso le scuole dovrà essere identificabile mediante l'esposizione di tesserino di riconoscimento.

Il personale dovrà osservare con l'utenza un comportamento di civile rispetto della persona e di contegno, sempre e comunque, decoroso e adeguato alla particolare età degli utenti.

Il Comune potrà pretendere la sostituzione del personale che non osservasse le suddette disposizioni.

La ditta è tenuta a rispettare le norme antipedofilia, attraverso l'acquisizione del certificato penale del casellario giudiziario (certificato antipedofilia) del personale che si intende impiegare, così come disposto dall'art. 25 bis del DPR 313/2002, integrato dall'art. 2 del D.Lgs n. 39 del 4/3/2014 in attuazione della Direttiva 2011/93 dell'Unione Europea, relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile.

ART. 34 - CAUZIONE DEFINITIVA

La cauzione definitiva, a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale, e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante versamento in contanti presso la Tesoreria del Comune per il quale si è risultati aggiudicatari, o assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere del Comune per il quale si è risultati aggiudicatari, oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario iscritto nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 385/93 che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998.

Nel caso di garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario, la sottoscrizione del soggetto che rappresenta il fideiussore deve essere autenticata da un notaio che certifichi l'esistenza in capo a chi sottoscrive di valido potere di impegnare il fideiussore per la somma garantita e per l'introduzione di clausole aggiuntive o modificative o comunque in deroga alle Condizioni Generali del Contratto.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.;
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;
- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Treviso;
- indicare nel caso in cui la fideiussione bancaria o la polizza fideiussoria contengano la clausola per cui il contraente è tenuto a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla

sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dall'Ente garantito, liberando conseguentemente la Società stessa nei seguenti casi....

- in mancanza della suddetta liberazione il contraente si obbliga a costituire un pegno presso la Società in contanti o titoli di gradimento della Società medesima per un valore pari all'importo massimo garantito con la presente polizza la seguente ulteriore clausola: "La mancata costituzione del suddetto pegno non può in nessun caso essere opposta all'Ente garantito".

Nel caso in cui l'autentica della firma venga apposta in un foglio separato dalla fideiussione, è necessario che lo stesso costituisca con quest'ultima un unico ed inscindibile documento.

La garanzia deve essere presentata, in carta legale o resa legale, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso.

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale e del regolamento dei contratti ed in conformità alle norme di legge vigenti.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente, per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante la concessione in confronto ai risultati della liquidazione finale.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto del concessionario di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

ART. 35 - GESTIONE DELLE IRREGOLARITA', PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato speciale, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del capitolato medesimo.

A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI

1. da euro 5.000,00 a euro 25.000,00 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
2. da euro 5.000,00 a euro 25.000,00 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
3. da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, ivi compresi infestanti e parassiti, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;

4. da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, e le singole sedi di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
5. da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione; inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
6. da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel Centro cottura, addetto al trasporto pasti, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
7. da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
8. euro 500,00 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto.

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

1. da euro 500,00 a euro 1.500,00 per utilizzo, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate;
2. euro 500,00 per ogni difformità riscontrata, conseguente a non rispondenza tra la merce stoccata presso il centro di cottura e la denominazione della merce stessa riportata sulla bolla di consegna;
3. euro 1.000,00 per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura o nella singola sede di ristorazione;
4. euro 1.000,00 per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato speciale

C) MENU' BASE E DIETETICI

1. euro 10.000,00 per somministrazione a utente con dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza o salute) di alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione e che gli abbiano determinato un danno;
2. euro 750,00 per mancata produzione di dieta speciale;
3. euro 500,00 per ogni difformità riscontrata, per non rispetto delle prescrizioni dietetico - sanitarie (mancata fornitura di derrate, non rispetto del menù concordato, ecc.).

D) QUANTITA'

1. da euro 1.000,00 a euro 5.000,00 per mancata consegna (totale o parziale) dei pasti veicolati, nella singola sede di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate.

E) TEMPISTICA

1. euro 500,00 per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione;

2. euro 1000,00 per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi, come previsto in capitolato;
3. euro 500,00 per mancato o ritardato invio all'Amministrazione della documentazione relativa agli acquisti di latte e derivati durante tutto l'anno scolastico.

F) SISTEMA INFORMATICO

1. euro 200,00 per ogni ora di interruzione ulteriore rispetto a quanto dichiarato nell'offerta;
2. euro 500,00 per ogni periodo di indisponibilità del software eccedente le 2 ore consecutive.

Qualora al termine del contratto l'aggiudicatario non fornisca copia completa degli archivi ai Comuni, ad ognuno per la parte di propria competenza, in formato aperto (ad esempio sql, xml, csv, etc.) tale da consentire la ricostruzione completa dell'archivio sia per quanto riguarda le tabelle dati che le relazioni tra le stesse ed adeguata documentazione relativa alla descrizione della struttura degli archivi esportati, l'Amministrazione Comunale avrà il diritto di trattenere la cauzione definitiva a titolo di penale per l'inadempimento, salvo in ogni caso il risarcimento del danno ulteriore.

Per ogni violazione di cui alle lettere A), B), C), D), E), F), verrà avviata, mediante lettera raccomandata a.r. e/o mediante PEC, la procedura di contestazione.

Le eventuali controdeduzioni da parte della ditta dovranno pervenire all'Amministrazione entro 8 (otto) giorni dalla data di ricezione della lettera suddetta.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le penali previste nel presente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

ART. 36 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione del contratto trova disciplina nelle disposizioni del codice civile di cui agli artt. 1453 e successivi.

Il verificarsi delle fattispecie previste all'articolo precedente, lettera A), punti (1) e (2) e lettera C) punto (1), qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di concessione.

In aggiunta alle previsioni di risoluzione sopra indicate, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

per gli altri casi contemplati dal predetto articolo precedente, qualora si verificano reiterate irregolarità, di cui alla lettera A) punti (3), (4), (5), (6), (7) e (8), lettera B) punti (1), (2), (3) e (4), lettera C) punti (2) e (3), lettera D) punto (1) e lettera E) punti (1), (2) e (3);

per comportamento abitualmente scorretto della Ditta aggiudicataria verso gli utenti;

per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune con particolare riferimento a quanto indicato in sede di presentazione dell'offerta tecnica;

per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;

per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile;

in tutti gli altri casi previsti dalla legge.

Ogni inadempimento che determini la risoluzione del contratto sarà specificatamente contestato dall'Amministrazione alla ditta aggiudicataria mediante lettera raccomandata a.r. e/o mediante PEC. Le eventuali controdeduzioni da parte della ditta dovranno pervenire all'Amministrazione entro 15 (quindici) giorni dalla data di ricezione della lettera suddetta.

Nell'ipotesi di risoluzione del contratto imputabile alla ditta la stessa è obbligata a proseguire il servizio oggetto della concessione fino a che l'Amministrazione non provvederà alla sostituzione della ditta medesima. In caso di eventuale interruzione del servizio, la ditta risponderà di ogni danno conseguente.

Verrà, inoltre, addebitata alla ditta a maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danno e ciò fino alla scadenza del contratto, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali ed egualmente i costi di pubblicazione sui giornali e sulle Gazzette Ufficiali aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'indizione, da parte del Comune, di una nuova gara.

In caso di risoluzione del contratto imputabile alla ditta, l'Amministrazione Comunale avrà il diritto di trattenere la cauzione definitiva a titolo di penale per l'inadempimento, salvo in ogni caso il risarcimento del danno ulteriore.

Il contratto potrà essere altresì risolto, senza alcun onere per il Comune, per sopraggiunti motivi di interesse pubblico o qualora vengano meno le ragioni di opportunità e convenienza che hanno a loro tempo reso necessario il ricorso all'affidamento in concessione del servizio di cui trattasi, nel qual caso il concessionario, oltre al pagamento dei corrispettivi già maturati per l'attività svolta, non avrà diritto a indennizzi o compensi di sorta.

ART. 37 - RECESSO ANTICIPATO

Qualora la ditta aggiudicataria dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, l'Amministrazione sarà tenuta a rivalersi sull'intero importo del deposito cauzionale a titolo di penale. Verrà, inoltre, addebitata alla ditta aggiudicataria la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danno e ciò fino alla scadenza del contratto, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ART. 38 - CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Qualora la risoluzione del contratto abbia luogo per causa imputabile all'aggiudicatario, è facoltà di quest'ultimo proporre al Comune, per il tempo necessario al nuovo affidamento della concessione ad altra ditta, il nominativo di una ditta in possesso dei requisiti di moralità e professionalità indicati nel presente capitolato e nel bando di gara che sia comunque di gradimento al Comune.

La ditta eventualmente subentrante presterà il servizio in via interinale agli stessi prezzi, costi e condizioni previsti nel presente Capitolato.

Nel caso in cui il Comune accetti di affidare il servizio alla ditta proposta del concessionario, quest'ultimo sarà tenuto a pagare le spese nella misura ridotta del 50%, rimanendo comunque impregiudicato il diritto del Comune al risarcimento di eventuali danni accertati o accertabili.

ART. 39 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Ditta aggiudicataria, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune.

Resta salva la possibilità per il concessionario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di cui trattasi.

ART. 40 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Per tutta la durata del contratto, l'appaltatore dovrà eleggere il proprio domicilio nel Comune ove viene svolto il servizio e dovrà essere rappresentato in qualsiasi momento da persona idonea, regolarmente delegata e di gradimento del Comune.

ART. 41 - SUBAPPALTO

Nel caso in cui il concorrente intenda ricorrere al subappalto, deve allegare una dichiarazione con l'indicazione dei servizi o le parti di servizi che intende subappaltare, ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, sottoscritta dal firmatario dell'istanza di ammissione.

ART. 42 - SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali e quelle inerenti e conseguenti alla stipula del contratto nella forma pubblica per il Comune di Treviso ed in forma pubblica amministrativa per tutti gli altri Comuni, incluse pertanto anche quelle di registrazione ed ogni altro onere fiscale, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 43 - RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

ART. 44 - CONTROVERSIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto di concessione, resta convenuta la competenza del Foro di Treviso.

ART. 45 – PROTOCOLLO DI LEGALITA'

La ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi a rispettare tutti gli obblighi derivanti dal "Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture", siglato il 07.09.2015 dalla Regione del Veneto, le Prefetture - Uffici Territoriali del Governo, l'ANCI Veneto (in rappresentanza dei Comuni) e l'UPI Veneto (in rappresentanza delle Province venete), ed in particolare:

- a riferire tempestivamente ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione della concessione nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente; inoltre, ad introdurre analogo obbligo nei rapporti con le imprese subappaltatrici e con ogni altro soggetto che interverrà a qualunque titolo nella realizzazione della concessione; a dare atto che tale obbligo sarà riportato altresì nel contratto che sarà stipulato con la ditta aggiudicataria e che non è in ogni caso sostitutivo dell'obbligo di denuncia all'Autorità giudiziaria di fatti attraverso i quali siano state poste in essere pressioni estorsive o altre forme di illecita interferenza;
- a dare comunicazione tempestiva alla Stazione appaltante e alla Prefettura di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei propri confronti, degli organi sociali o dei dirigenti della ditta concorrente; a dare atto che il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 c.p.;
- a dare atto che la Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti previsti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319 -quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..

ART. 46 - APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

La ditta aggiudicataria dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1341 del codice civile:

art. 31 - responsabilità e coperture assicurative, art. 34 - cauzione definitiva, art. 35 – gestione delle irregolarità procedimento di applicazione delle penali, art. 36 - risoluzione del contratto, art. 37 - recesso anticipato.

ART. 47 - TUTELA DEI DATI PERSONALI DELL'UTENZA

La ditta aggiudicataria ed il personale ad essa facente capo sono tenuti al rispetto delle norme inerenti al trattamento dei dati personali dell'utenza e a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze relativi ad utenti di cui si venga a conoscenza per ragioni connesse all'espletamento del servizio.

ART. 48 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13.08.2010 n. 136 e s.m.i., la ditta aggiudicataria si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 49 - CONVENZIONE CONSIP

Ai sensi dell'art. 1, comma 13, del D.L. n. 95/2012 (conv. in Legge n. 135/2012) ove, durante la vigenza contrattuale, vengano stipulate convenzioni Consip relative al servizio di cui trattasi, recanti parametri economici migliorativi rispetto a quelli dedotti nel contratto, allorché la Ditta aggiudicataria non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23.12.1999, n. 488, l'Amministrazione Comunale ha il diritto di recedere dal contratto, previa formale comunicazione al cessionario con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite.