



COMUNE DI CAMPAGNA LUPIA
PROVINCIA DI VENEZIA

CAPITOLATO SPECIALE

PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO

DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

E ALTRI UTENTI

DEI COMUNI DI

**CAMPAGNA LUPIA, CAMPOLONGO MAGGIORE, DOLO,
FOSSO', PIANIGA E VIGONOVO**

**PERIODO 01/09/2014 - 31/08/2017
CON PROROGA OPZIONALE al 31/08/2020**

CIG 573861788D

INDICE:

TITOLO I - OGGETTO E MODALITA' DI CONCESSIONE

- Art. 1 Oggetto della concessione e regime giuridico.
- Art. 2 Durata e consegna del servizio.
- Art. 3 Il progetto del servizio di ristorazione scolastica
- Art. 4 Luogo, tempi e modalità di attivazione del servizio
- Art. 5 Valore del contratto e quantificazione presunta dei pasti

TITOLO II - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

- Art. 6 Prestazioni principali per la gestione del servizio di mensa scolastica
- Art. 7 Modalità e tempi di trasporto, consegna pasti
- Art. 8 Somministrazione e scodellamento dei pasti
- Art. 9 Riassetto delle sedi di refezione, pulizie ordinarie e straordinarie, smaltimento dei rifiuti e raccolta differenziata
- Art. 10 Avanzi dei pasti
- Art. 11 Sistema informatizzato per la rilevazione dei pasti della ristorazione scolastica, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza, dati a disposizione dei Comuni
- Art. 12 Caratteristiche dei prodotti alimentari
- Art. 13 Acqua potabile
- Art. 14 Composizione del Menù, grammature e tabelle merceologiche
- Art. 15 Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 16 Diete speciali
- Art. 17 Centro cottura, norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
- Art. 18 Applicazione del sistema HACCP e garanzie di igiene
- Art. 19 Dotazione obbligatoria in ciascun refettorio
- Art. 20 Controlli di qualità e verifiche batteriologiche
- Art. 21 Consegne inaccettabili
- Art. 22 Licenze e autorizzazioni
- Art. 23 Continuità servizi concessi.
- Art. 24 Ulteriori obbligazioni e oneri del concessionario dei servizi
- Art. 25 Pasti per cittadini assistiti
- Art. 26 Pasti per utenti ed educatori dei centri estivi

TITOLO III - DISPOSIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 27 Prezzi, fatturazione, pagamenti, tracciabilità
- Art. 28 Revisione prezzi
- Art. 29 Consegna locali, arredi e attrezzature
- Art. 30 Personale
- Art. 31 Responsabili del contratto referenti per il Comune
- Art. 32 Controlli, tutela dell'utenza e oneri informativi
- Art. 33 Contestazioni, inadempienze, penalità
- Art. 34 Responsabilità della ditta concessionaria
- Art. 35 Obbligazioni dei Comuni
- Art. 36 Clausola risolutiva espressa
- Art. 37 Esecuzione in danno
- Art. 38 Risoluzione del contratto
- Art. 39 Fallimento dell'affidatario, morte del titolare
- Art. 40 Divieto di cessione – Limiti al subappalto
- Art. 41 Stipulazione del contratto e spese contrattuali

Art. 42	Normativa antimafia
Art. 43	Trattamento dei dati personali
Art. 44	Norme di rinvio
Art. 45	Foro competente
Art. 46	Allegati

TITOLO I – OGGETTO E MODALITA' DI CONCESSIONE

Art. 1 – Oggetto della concessione e regime giuridico.

1.1. Il contratto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica e a favore di altri utenti (cittadini assistiti dai servizi Sociali comunali, utenti ed educatori dei centri estivi comunali, ove indicato), per i comuni di Campagna Lupia, Campolongo Maggiore, Dolo, Fossò, Pianiga, e Vigonovo, tutti in Provincia di Venezia, ad imprese specializzate che utilizzeranno uno o più centri di produzione pasti, di proprietà o comunque nella loro disponibilità.

1.2. Il Comune di Campagna Lupia, Comune capofila, agisce da centrale di committenza come previsto nella Convenzione approvata dai Consigli Comunali dei Comuni aderenti, fino all'aggiudicazione definitiva. Ogni fase successiva compete ad ogni singolo ente, compresa la sottoscrizione del contratto di servizio.

1.3. Nel testo del presente capitolato la Ditta che aggiudicherà la concessione viene definita "ditta"; con la dicitura "Comune" o "Amministrazione" o "Ente" si fa riferimento a ogni singolo Comune sopra elencato; con la dicitura "Ufficio Pubblica Istruzione" oppure "Ufficio competente" si fa riferimento all'Ufficio Pubblica Istruzione di ciascun Comune; con la dicitura "Ufficio Servizi Sociali" si fa riferimento all'Ufficio Servizi Sociali di ciascun Comune, con la dicitura "Centro Cottura" si fa riferimento al luogo, o a più luoghi, in cui vengono preparati i pasti.

1.4. Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica e dei servizi sociali. Il concessionario dovrà, pertanto, attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari.

La ditta deve garantire un elevato livello di qualità dei servizi in tutti i loro aspetti, tenendo conto della natura degli stessi, delle fasce d'età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione dell'utente.

Lo standard di qualità richiesto riguarda:

- il menù, le grammature, la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- la rintracciabilità delle informazioni per identificare origine, provenienza e caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari;
- le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione;
- la sicurezza igienico- sanitaria e la gestione tecnica degli ambienti;
- la gestione e la prevenzione dei rifiuti;
- la verifica della qualità erogata e di quella percepita;
- le competenze e le tutele del personale.

I comuni svolgeranno a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

In particolare la concessione riguarda:

- a) la ristorazione scolastica con alimenti derivanti integralmente da prodotti biologici certificati, come meglio specificato negli articoli seguenti, da fornirsi esclusivamente in pluriporzione durante l'anno scolastico, con servizio di distribuzione;
- b) il servizio di ristorazione a favore degli utenti assistiti dai servizi sociali comunali con alimenti convenzionali di prima qualità, da fornire in monoporzione nei comuni che hanno attivato tale servizio;
- c) il servizio di ristorazione per gli utenti e gli educatori dei centri estivi comunali con alimenti convenzionali di prima qualità da fornire in mono o pluriporzione, senza servizio di distribuzione (in quest'ultimo caso assieme ai pasti devono essere fornite anche le stoviglie a perdere in materiale biodegradabile e il tovagliame) richiesto nei comuni che hanno attivato tale servizio;

d) la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (rilevazione delle presenze giornaliere, ordine dei pasti, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza), tramite apposito sistema Web accessibile alla Ditta di ristorazione, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

1.5. Strutture organizzative degli enti

Comune	Struttura organizzativa di riferimento
CAMPAGNA LUPIA	Settore Affari Generali Ufficio Pubblica Istruzione
CAMPOLONGO MAGGIORE	Area Servizi alla Persona Ufficio Pubblica Istruzione
DOLO	Settore Servizi Culturali Ufficio Pubblica Istruzione
FOSSO'	Area socio culturale, risorse umane e tecnologiche Ufficio Pubblica Istruzione
PIANIGA	Settore Socio-culturale Ufficio Pubblica Istruzione
VIGONOVO	Area Amministrativa Socio Culturale Ufficio Pubblica Istruzione

1.6. Il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva e scolastica ed in particolare, a titolo esemplificativo:

- 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".

Art. 2 – Durata e consegna del servizio

2.1. La durata del presente contratto è riferita al periodo dal 01/09/2014 al 31/08/2017 (o dall'aggiudicazione definitiva se successiva al 01/09/2014).

Successivamente alla scadenza, perdurando le condizioni che hanno determinato il ricorso alla presente concessione, qualora il servizio si sia svolto in maniera soddisfacente e accertata la convenienza, è prevista una proroga opzionale alle stesse condizioni di aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'art. 28, di durata pari al triennio scolastico che segue, **con termine pertanto al 31/08/2020.**

Nel caso, l'amministrazione capofila, acquisito il consenso di tutte le amministrazioni comunali che necessitano del servizio, notificherà tale intenzione di proroga all'aggiudicatario entro il semestre precedente la scadenza (entro quindi il 28/02/2017).

2.2. Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta, salvo che l'Amministrazione, con provvedimento notificato alla ditta affidataria almeno trenta giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto nelle more dell'espletamento di nuova gara e comunque per un tempo non superiore a quattro mesi.

2.3. La consegna del servizio in via d'urgenza, in pendenza della stipula del relativo contratto, non è consentita durante il periodo dilatorio di n. 35 giorni di cui all'art. 11

comma 10 del D.Lgs. n. 163/2006 e durante il periodo di sospensione obbligatoria di cui al comma 10 ter, fatto salvo quanto previsto dal comma 10 bis del medesimo articolo.

La fornitura e la somministrazione dei pasti potranno iniziare in pendenza della stipula del contratto, dopo l'esecutività del provvedimento che approva il verbale di gara e dispone l'aggiudicazione definitiva, previa presentazione di:

- cauzione definitiva;
- polizza assicurativa;
- DUVRI allegato sub A) al presente capitolato speciale, sottoscritto per accettazione, ai sensi di quanto previsto dall'art. 26 comma 3-ter del D.Lgs. n. 81 del 9/04/2008 al fine di valutare, eliminare e/o ridurre al minimo i rischi di interferenza.

Art. 3 – Il progetto del servizio di ristorazione scolastica

3.1. Il pranzo a scuola è un evento importante, ricco di valori e responsabilità per alunni e genitori, per le amministrazioni comunali e le istituzioni scolastiche.

Si deve quindi tener presente uno degli aspetti fondamentali della *mission* del servizio: un'opportunità per promuovere la conoscenza dei cibi e per sostenere la consapevolezza degli studenti riguardo alle loro esigenze ed abitudini alimentari.

E' importante quindi promuovere a scuola un'alimentazione sana, con qualità nutrizionali elevate, sicura, perchè più controllata, eticamente corretta, gustosa e piacevole. I bambini e i ragazzi devono pranzare in mensa volentieri!

3.2. L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative (art. 59, comma 4, Legge 448/99 - Finanziaria 2000, L.R. del Veneto n. 6/2002, L.R. del Veneto n. 7/2008) rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali.

Fin dal 2001 uno dei Comuni convenzionati per la presente gara, Campolongo Maggiore, ha scelto di inserire nelle mense scolastiche alimenti di origine biologica e, gradualmente, si è arrivati al pasto biologico "certificato" a partire dall'inizio dell'anno scolastico 2006/2007 servito, a partire da settembre 2010, anche nei Comuni di Campagna Lupia e Fossò.

Apprezzando la qualità e le scelte sottese all'esperienza che si sta concludendo, anche altri tre Comuni della Riviera del Brenta hanno scelto di adottare un servizio fortemente caratterizzato per l'orientamento alla qualità e alla sostenibilità ambientale.

3.3. Nel progetto del servizio da realizzare nei prossimi tre o sei anni si vogliono mantenere le peculiarità dell'utilizzo di alimenti biologici e con preferenza per quelli a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o da "filiera corta") contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile nella convenzione che rientri tra i compiti della Pubblica Amministrazione promuovere e garantire, oltre agli aspetti legati alla sicurezza, la sostenibilità ambientale e sociale dei prodotti e servizi forniti alla comunità come prevede tutta la normativa legata al GPP (Green Public Procurement).

Convenendo su questi principi, i Consigli Comunali dei sei Comuni (Campolongo Maggiore, Campagna Lupia, Dolo, Fossò, Pianiga, Vigonovo, tutti in provincia di Venezia) hanno approvato una Convenzione per attuare un identico servizio di ristorazione in tutte le loro scuole e la gestione congiunta della presente gara.

Insieme alla ditta aggiudicataria si attiverà un servizio di alta qualità, che promuova e sperimenti ogni soluzione innovativa e migliorativa per:

- ridurre l'impatto ambientale in ogni fase del servizio;
- accorciare la filiera per migliorare la freschezza degli alimenti e sostenere le produzioni agricole locali;
- far conoscere i prodotti del territorio e i piatti della tradizione;

- valorizzare la stagionalità;
- incentivare la varietà dei cibi;
- favorire l'educazione di tutti gli attori (alunni, insegnanti, famiglie) ad una alimentazione più consapevole, più attenta alla natura e agli altri esseri viventi, rivolta al benessere e alla salute;
- educare i bambini a scoprire e imprimere nella memoria il sapore autentico e genuino degli alimenti;
- prevenire l'avanzo di cibo e la produzione dei rifiuti.

È una sfida che riguarda tutti i soggetti principali (i Comuni, le scuole, le commissioni mensa, le famiglie degli utenti, la ditta aggiudicataria) e che rappresenta un'importante esperienza di condivisione di progetti e obiettivi.

Art. 4 – Luogo, tempi e modalità di attivazione del servizio

4.1. Il servizio di ristorazione in concessione è riferito alle scuole qui di seguito elencate con relativi indirizzi e con il numero annuo presunto dei pasti ed il numero degli utenti.

COMUNE DI CAMPAGNA LUPIA:

Scuola	Refettorio (ubicazione)	Giorni di utilizzo mensa/settimana	n. pasti annui presunti	n. utenti
Infanzia Statale "Piccolo Principe" Via S. D'Acquisto, 11 Campagna Lupia	all'interno del plesso	5	10.690	70
Primaria "G. Leopardi" Via 4 Novembre, 5 Campagna Lupia	all'interno del plesso	3 (tutte le classi a 2 rientri settimanali, distribuiti su tre giorni)	11.470	141
Primaria "F.lli Bandiera" Via Marzabotto, 68 Lughetto di C. Lupia	all'interno del plesso	5 (tutte le classi a 5 rientri settimanali)	16.184	117
Secondaria 1° grado Via Montessori, 7 Campagna Lupia	c/o scuola primaria Campagna Lupia	2 (tutte le classi a 2 rientri settimanali)	6.456	110
TOTALE			44.800	438

COMUNE DI CAMPOLONGO MAGGIORE:

Scuola	Refettorio (ubicazione)	Giorni di utilizzo mensa/settimana	n. pasti annui presunti	n. utenti
Infanzia Statale Via Don Martino Durighello, 5 – Bojon	all'interno del plesso	5	20.000	143
Primaria Bojon Via Don Martino Durighello, 7 – Bojon	all'interno del plesso	5	19.800	129
TOTALE			39.800	272

COMUNE DI DOLO:

Scuola	Refettorio (ubicazione)	Giorni di utilizzo mensa/settimana	n. pasti annui presunti	n. utenti
---------------	--------------------------------	---	--------------------------------	------------------

Infanzia Statale "Isola del Tesoro" Via Canaletto - Dolo	all'interno del plesso	5	18.000	100
Infanzia Statale "Piccole Tracce Via Brusaura Sambruson di Dolo	all'interno del plesso	5	8.100	45
Primaria "De Amicis" Via Vittorio Veneto ang. Via IV Novembre – Dolo	all'interno del plesso	5 (n. 5 classi a 5 rientri settimanali e n. 7 classi con 2 rientri settimanali)	23.100	140
Primaria "Giotto" Via Tintoretto – Dolo	all'interno del plesso	5 (tutte le classi a 5 rientri settimanali)	33.000	200
Primaria "San Giovanni Bosco" - Via Cazzaghetto angolo Via Arino Arino di Dolo	all'interno del plesso	5 (tutte le classi a 5 rientri settimanali)	16.500	100
Primaria "Manin" Via Brusaura Sambruson di Dolo	all'interno del plesso	5 (n. 2 classi a 5 rientri e n. 8 classi a 2 rientri)	18.150	110
Secondaria 1° grado "Gandhi" Via Brusaura Sambruson di Dolo	all'interno del plesso	2 (tutte le classi a 2 rientri settimanali)	7.500	125
TOTALE			124.350	820

COMUNE DI FOSSO':

Scuola	Refettorio (ubicazione)	Giorni di utilizzo mensa/settimana	n. pasti presunti	n. utenti
Primaria "G. Marconi" V.le Caduti via Fani, n. 2 Fossò	all'interno del plesso	2 (tutte le classi a 2 rientri settimanali)	22.000	350
Primaria "A. Volta" P.zza S. Giacomo, 1 Sandon di Fossò	all'interno del plesso	2 (tutte le classi a 2 rientri settimanali)		
TOTALE			22.000	350

COMUNE DI PIANIGA:

Scuola	Refettorio (ubicazione)	Giorni di utilizzo mensa/settimana	n. pasti presunti	n. utenti
Infanzia Statale Via Di Rivale, 134 Pianiga	all'interno del plesso	5	10.025	66
Primaria Via Patriarcato, 22 Pianiga	all'interno del plesso	5 (n. 3 classi con 5 rientri, n.7 classi con 1 rientro)	15.165	101
Primaria Via Molinella, 8 Cazzago di Pianiga	all'interno del plesso	5 (n. 2 classi con 5 rientri, n. 8 classi con 1 rientro)	12.550	107
Primaria Via Noalese Nord, 55 Mellaredo di Pianiga	all'interno del plesso	1 (tutte le classi a 1 rientro settimanale)	5.260	168

TOTALE	43.000	442
--------	--------	-----

COMUNE DI VIGONOVO:

Scuola	Refettorio (ubicazione)	Giorni di utilizzo mensa/settimana	n. pasti presunti	n. utenti
Primaria "L. Da Vinci" Via Montale 2 –Vigonovo	all'interno del plesso	2 (tutte le classi a 2 rientri settimanali)	8.300	151
Primaria "E. De Amicis" Via Battisti 52 Galta di Vigonovo	all'interno del plesso	2 (tutte le classi a 2 rientri settimanali)	8.300	152
Primaria "G. Marconi" Via Martiri, 1 Tombelle di Vigonovo	all'interno del plesso	2 (tutte le classi a 2 rientri settimanali)	8.300	162
TOTALE			24.900	465

Totale complessivo dei pasti annui presunti per la ristorazione scolastica: 298.850.

4.2. Al fine di poter definire i tempi di attivazione del servizio nell'anno scolastico, si precisa che:

- l'anno scolastico delle scuole dell'infanzia ha normalmente inizio verso la metà di settembre ed ha termine a fine giugno.

- nelle scuole primarie e secondarie di primo grado l'inizio del servizio di refezione viene fissato, a discrezione degli Istituti Comprensivi siti nei sei comuni, normalmente alcuni giorni dopo l'inizio dell'a.s. che prende avvio secondo il calendario scolastico fissato annualmente dalla Regione Veneto ed ha termine di norma nella prima settimana di giugno.

4.3. Il Servizio di ristorazione per gli altri utenti autorizzati dal Comune dovrà essere svolto con le seguenti modalità:

A) **pasti per persone assistite dai servizi sociali:** con decorrenza dal 1 settembre 2014 i pasti da preparare saranno pari a uno al giorno (dal lunedì al venerdì) per tutto l'anno ad esclusione dei giorni festivi da calendario, riferito ai comuni qui di seguito elencati con il numero presunto degli utenti:

COMUNE	N. PRESUNTO UTENTI (DATO ANNUO)
Campagna Lupia	2.500
Campolongo Maggiore	3.750
Fossò	2.500
TOTALE	8.750

B) **pasti per gli utenti e gli educatori dei centri estivi comunali**, ove organizzati: pasto del mezzogiorno dal lunedì al venerdì, nel periodo di funzionamento dei centri secondo il calendario che sarà fornito dai singoli comuni ove tale servizio è operativo, riferito ai comuni qui di seguito elencati con il numero presunto degli utenti:

COMUNE	N. PRESUNTO UTENTI (DATO ANNUO)
Campagna Lupia	1.500
Fossò	1.800
TOTALE	3.300

Totale complessivo dei pasti annui presunti per "altri utenti": 12.050.

Art. 5 - Valore del contratto e quantificazione presunta dei pasti

5.1. L'importo complessivo del contratto, tenuto conto dell'esercizio della possibile opzione (complessivamente 6 anni) ai sensi di quanto previsto dal comma 1 dell'art. 29 del D.Lgs. n. 163/2006, è stimato in € **9.953.865,00** I.V.A. esclusa, (novemilioninovecentocinquantatremilaottocentosessantacinque/00) relativi alla concessione del servizio di ristorazione scolastica e altri utenti, ed € **9.900,00 (€ 1.650,00 annui)** per gli oneri per la sicurezza relativi a rischi da interferenze non soggetto a ribasso d'asta ai sensi dell'art. 86 comma 3ter del D.Lgs. n. 163/2006, come calcolati nel DUVRI allegato al presente capitolato.

L'importo è stato calcolato sulla base dei prezzi unitari a base d'asta e sulla base del numero totale annuo presunto dei pasti, moltiplicato per 6 anni, come risultante dalla tabella di seguito riportata.

Ristorazione scolastica:

Prezzo unitario a base d'asta	Numero totale annuo presunto dei pasti	Importo annuo	Importo totale per sei anni di fornitura
5,40	298.850	1.613.790,00	9.682.740,00

Altri Utenti:

Utenti assistiti Servizi Sociali:			
Prezzo unitario a base d'asta	Numero totale annuo presunto dei pasti	Importo annuo	Importo totale per sei anni di fornitura
3,75	8.750	32.812,50	196.875,00
Utenti centri estivi:			
Prezzo unitario a base d'asta	Numero totale annuo presunto dei pasti	Importo annuo	Importo totale per sei anni di fornitura
3,75	3.300	12.375,00	74.250,00
TOTALE COMPLESSIVO "ALTRI UTENTI" PER SEI ANNI DI FORNITURA			271.125,00

5.2. Riduzioni o aumenti delle somministrazioni mediamente previste sono fin d'ora consentiti e accettati sia in caso di eventi indipendenti dall'Amministrazione comunale (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, ASL, etc.), sia in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) sia per cause di forza maggiore.

Le singole Amministrazioni, in corso di rapporto e alle medesime condizioni contrattuali, si riservano la facoltà di variare i luoghi di somministrazione (sempre nell'ambito del territorio comunale) e gli orari di svolgimento del servizio.

5.3. Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, per le ragioni di cui al precedente punto 4.2., gli enti non assumono alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e la ditta rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi qui sopra riportati (preventivati in sede di gara) vengano superati o non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

5.4. La ditta non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni, anche in altri plessi scolastici in cui sarà attivato il servizio durante il periodo di durata del contratto di concessione, alle medesime condizioni e conformemente alla propria offerta.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti (esclusa la percentuale dei bis prevista dal presente capitolato).

5.5. Le amministrazioni che attualmente non prevedono la somministrazione dei pasti agli utenti assistiti e/o agli utenti dei centri estivi, si riservano la facoltà di richiedere, durante il periodo di durata del contratto di concessione, l'attivazione delle suddette forniture, con un

preavviso minimo di giorni 30 (trenta) da notificare alla ditta, la quale dovrà provvedere, alle condizioni tutte del presente capitolato e conformemente alla propria offerta.

TITOLO II - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 6 - Prestazioni principali per la gestione del servizio di mensa scolastica

6.1. Il concessionario deve garantire lo svolgimento delle seguenti prestazioni principali, meglio descritte negli articoli seguenti:

- a) preparazione dei pasti nel/i centro/i cottura previsto/i in sede di gara, nel rispetto della qualità delle materie prime offerte in sede di gara, con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito "legame fresco-caldo". Tale sistema non prevede interruzione di processo tra la cottura e la distribuzione dei pasti: le derrate crude sono preparate, cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi, dal momento della cottura a quello del consumo, scenda sotto i 65° per i piatti caldi e non superiori i 10° per i piatti freddi. E' ammesso il ricorso ad altri tipi di legume per preparazioni la cui lavorazione in loco appaia particolarmente laboriosa (es. paste lievitate, gnocchi, ecc.).
I pasti dovranno essere preparati a regola d'arte, nel pieno rispetto delle Linee guida regionali e secondo le più accurate procedure volte a garantirne la qualità organolettica e l'assoluta sicurezza igienica;
- b) registrazione giornaliera delle presenze, per la definizione e la prenotazione dei pasti necessari e per l'addebito dei pagamenti con i sistemi informatici descritti più oltre in capitolato;
- c) acquisizione dal sistema informatico del numero dei pasti da fornire per ciascun plesso. In aggiunta ai pasti così rilevati, la ditta deve garantire e consegnare, senza alcun aggravio di spesa, **il 3% in più di primo e secondo piatto** per soddisfare le richieste di bis da parte degli utenti o per l'eventuale presenza di addetti al controllo ed all'assaggio dei cibi;
- d) presso ciascuna mensa, fornitura e installazione, se mancanti, o sostituzione con altre di pari o superiore valore e tecnologia, se presenti ma non più idonee al servizio, di:
 - lavastoviglie industriale con dosatore di detergente e brillantante, adeguata al numero dei pasti ed al tempo a disposizione, a norma di legge per temperatura di lavaggio e risciacquo, a basso consumo energetico (nei refettori ove, per motivi strutturali, non risulta possibile il lavaggio in loco, la fornitura non è richiesta; a tale proposito si veda l'art. 9.2.);
 - ogni altra attrezzatura necessaria alle operazioni di distribuzione (scaldavivande, tavoli in acciaio, armadi, carrelli, termometri a sonda, pattumiere a pedale ecc.);
- e) il mantenimento in buono stato di funzionamento, la manutenzione e l'eventuale sostituzione se necessaria, durante tutto il corso di vigenza contrattuale, delle attrezzature di cui alla lettera precedente, anche se già presenti in mensa al momento dell'avvio del servizio perché di proprietà comunale;
- f) gestione dispensa (ordinativi delle materie prime, controllo consegne, eliminazione prodotti in scadenza);
- g) comunicazione giornaliera al personale addetto alla distribuzione presso ciascun plesso, del numero dei pasti ordinati;
- h) trasporto dei pasti ai singoli plessi scolastici e deposito dei pasti e dell'altro materiale nei locali destinati a mensa;
- i) somministrazione/scodellamento della singola porzione;
- j) apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra;
- k) lavaggio stoviglie, pulizia e riordino refettori (escluso lavaggio pavimenti, pareti, lampadari, vetri, ecc.);

- l) fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie suddette (compresi il detersivo e il brillantante per la lavastoviglie);
- m) fornitura "cestini gita"; in caso di escursioni, su richiesta del Comune con un anticipo di almeno 7 giorni lavorativi ed in sostituzione del pasto a scuola, la ditta dovrà assicurare una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire il pasto (uno per ciascun utente) in apposito contenitore collettivo idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante tutto il viaggio.

6.2 L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio di mensa scolastica.

Art. 7 Modalità e tempi di trasporto, consegna pasti

7.1. Tutte le attrezzature utilizzate per il trasporto devono essere conformi al DPR n. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato decreto all'art. 31.

7.2. Il trasporto dei pasti va effettuato in idonei contenitori gastronomici in acciaio inox, diversificati in rapporto al contenuto (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le altre pietanze, per i contorni), in perfette condizioni di manutenzione e pulizia, con chiusura ermetica. Detti contenitori andranno inseriti a loro volta in idonei contenitori termici in polietilene, facilmente lavabili e disinfettabili, in perfetto stato e adatti a mantenere fino alla somministrazione dei pasti, la temperatura per i cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°, per i cibi deperibili da consumare freddi ad una temperatura non superiore a + 10°.

7.3. Per i cibi caldi potranno essere utilizzati contenitori dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (elettrici, in tale caso muniti del necessario cavo per il collegamento nella presa, oppure ad iniezione di vapore). Sono esclusi i contenitori termici in polistirolo.

Per i cibi freddi dovranno essere utilizzati contenitori provvisti di piastra refrigerante.

I contenitori impiegati per il trasporto delle paste asciutte dovranno avere un'altezza non superiore a 15 cm per evitare fenomeni di impaccamento.

7.4. Per il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.

7.5. I pasti previsti per diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzione termosigillate e contrassegnate con la destinazione del pasto (scuola, cognome e nome dell'utente cui sono destinati e la tipologia della dieta). I contenitori termici non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e devono essere chiusi e sigillati in modo tale da assicurare, durante il trasporto, la salvaguardia delle derrate da possibili manomissioni e dal contatto con agenti inquinanti.

7.6. Per le consegne la ditta esecutrice del contratto dovrà dotarsi di appositi furgoni muniti di registrazione sanitaria, adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pianale in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o di materiale liscio e facilmente lavabile. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dall'art. 47 del citato D.P.R. n. 327/1980.

I mezzi dovranno essere in numero sufficiente a consentire le consegne nell'arco di un'ora al massimo, a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura; l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di trenta minuti dall'orario stabilito per la refezione, tenuto conto della necessità di controllare quantità e qualità consegnate per consentire eventuali integrazioni. Queste indicazioni vanno seguite anche in caso di più turni di somministrazione.

7.7. Ciascun Comune comunicherà tempestivamente i giorni e gli orari di inizio della somministrazione dei pasti presso i vari plessi. Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

7.8. La Ditta deve impegnarsi quotidianamente al ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo e per la somministrazione.

Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli plessi dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto sul quale dovranno essere indicati numero dei pasti, il nome del plesso, la data e l'ora di partenza e di consegna. Tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto al ricevimento del pasto e verrà ritirato dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione dei corrispettivi mensili.

Art. 8 - Somministrazione e scodellamento dei pasti

8.1. Il cibo (inclusi pane, verdura cruda e frutta) dovrà essere preparato, trasportato, consegnato e servito garantendo la massima igiene per tutte le portate.

8.2. Una volta giunti in mensa i contenitori dei cibi caldi saranno inseriti, dall'incaricato della ditta, negli scaldavivande (già opportunamente riscaldati) collocati in ciascun plesso scolastico. Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito di termometri a sonda, forniti dalla ditta, per rilevare la temperatura dei cibi "al cuore" al momento dell'arrivo e al momento del consumo. Le temperature sono riportate in apposita tabella che deve rimanere a disposizione degli incaricati della vigilanza sul servizio. Il Comune si riserva di verificare a campione tali rilevamenti.

8.3. Il pane dovrà essere riposto in contenitori puliti e dedicati.

8.4. Il formaggio grattugiato di fresco dovrà essere confezionato in idonei contenitori per alimenti e posto all'interno di contenitori termici.

8.5. La frutta, che dovrà essere già lavata, sarà trasportata in contenitori di plastica dedicati ad uso alimentare, muniti di coperchio.

8.6. Il pasto, nella sua completezza, dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. I cibi devono essere proposti alla temperatura di consumo gastronomicamente ed organoletticamente ottimale.

8.7. I pasti relativi alle diete personalizzate devono essere contenuti in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

8.8. L'acqua servita sarà quella potabile del rubinetto con le modalità successivamente indicate.

8.9. Piatti e ciotole dovranno essere in ceramica o in porcellana tradizionale, di colore bianco, integri, non anneriti, non graffiati e non scheggiati. I bicchieri dovranno essere in vetro trasparente infrangibile, integri, non graffiati o scheggiati; le posate e gli utensili dovranno essere in acciaio inox. Tutte le stoviglie dovranno essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti e al lavaggio in lavastoviglie e delle dimensioni adatte al tipo di utenza.

8.10. Nei refettori ove non risulta possibile il lavaggio in loco delle stoviglie possono essere usati piatti e ciotole in melamina.

8.11. I materiali a perdere (tovagliette, tovaglioli, l'eventuale stovigliame monouso) dovranno essere forniti giornalmente e in misura superiore al 5% dei pasti richiesti.

8.12. La fornitura di apparecchiature, attrezzature, materiale detergente, guanti, cuffie, mascherine e grembiuli, ecc. necessari per il servizio di distribuzione, sono a carico della ditta.

8.13. La ditta eseguirà con proprio personale il servizio di distribuzione del pranzo a queste condizioni:

a) garantendo che gli utenti pranzeranno in un lasso di tempo da un minimo di 30 a un massimo di 45 minuti;

b) garantendo un rapporto minimo, **per la fase di servizio ai tavoli, di un operatore ogni 40 pasti.**

8.14. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- fare in modo che gli alimenti mantengano un aspetto fisico gradevole
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio (quindi ad esempio, non eseguire con gli stessi guanti operazioni diverse)
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione ai destinatari delle diete speciali
- servire sempre all'utente il pasto completo
- servire anche le diete nei tempi scadenzati per gli altri utenti e per le singole pietanze e ponendo la massima attenzione al mantenimento delle temperature dei cibi
- arieggiare i locali della mensa prima di iniziare le operazioni, tra un turno e l'altro e ogni volta si ritenga opportuno
- curare bene la raccolta differenziata dei rifiuti.

8.15. Al ricevimento dei pasti detto personale dovrà verificare immediatamente la quantità consegnata rispetto al numero di pasti comunicati dalla ditta, verificare la presenza delle diete speciali, richiedere tempestivamente l'eventuale integrazione, verificarne la qualità (corrispondenza al menù del giorno, consistenza, odore, sapore, verifica delle date di scadenza, ecc.) e l'integrità dei contenitori. Provvederà alla collocazione dei contenitori negli scaldavivande e/o all'attivazione di quanto necessario per garantire il mantenimento delle temperature. In seguito procederà alla predisposizione dei refettori e allo scodellamento; inoltre, al termine del consumo, provvederà alla raccolta e al lavaggio (pulizia, disinfezione/sanificazione) delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, caraffe, ecc.) utilizzate dagli utenti, alla pulizia ed alla disinfezione/sanificazione degli utensili e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti, alla pulizia e riordino di tavoli, sedie, zona cucina (lavandini, ripiani, armadi, piastrelle, ecc.) nei vari refettori.

8.16. Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti:

- il personale dovrà curare l'igiene della propria persona, in particolare divise, vestiti, capelli e mani (non avere smalti alle unghie, anelli, bracciali, orologi, collane ingombranti, piercing)
- il personale dovrà astenersi dall'effettuare il servizio in caso di problemi di salute che non sono consoni al tipo di lavoro (es. forte raffreddore, malattie dermatologiche, ecc.)
- prima di iniziare, e per tutta la durata del servizio, il personale dovrà indossare guanti monouso, indumenti (camice o grembiule) puliti e il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura
- prima di apparecchiare i tavoli, prima di iniziare lo scodellamento e durante il servizio ogni qualvolta è opportuno, il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani con sapone liquido e cambiare i guanti monouso
- verificare che la frutta sia stata accuratamente lavata e rimanga pulita, e fare in modo che venga consumata a temperatura ambiente
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente tovagliette e tovaglioli, posate, i bicchieri capovolti sopra le tovagliette, le brocche piene d'acqua in numero e capienza adeguati
- il pane deve essere distribuito solo dopo il primo piatto
- i contenitori termici, fatta salva la necessità di verificarne il contenuto in termini di qualità e quantità al momento dell'arrivo, devono essere riaperti solo al momento in cui inizia la distribuzione per evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze
- eseguire i rilievi delle temperature dei cibi caldi e freddi

- prima di iniziare lo scodellamento, gli operatori devono effettuare la “taratura” che consiste nell’individuazione della quantità di cibo espressa in peso o in volume da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto fornite dalla ditta a ciascuna mensa; la quantità individuata con la taratura andrà comunque corretta e adattata all’età degli utenti (es. leggermente ridotta per i bimbi del primo ciclo della scuola primaria e leggermente aumentata per i bambini del secondo ciclo); a tale scopo le mense dovranno essere dotate di mestoli di diversa misura
- il sughi di condimento vanno messi solo su una parte della pasta e riso subito prima del consumo per consentire la scelta tra quella condita e quella in bianco, il formaggio grattugiato (solo Parmigiano Reggiano) sarà fornito a parte e posto su ciascun tavolo
- le verdure cotte o crude vanno condite con olio extravergine e poco sale dentro il loro contenitore immediatamente prima di iniziare la distribuzione
- le verdure crude non vanno mai mescolate tra di loro
- l’uovo sodo va servito insieme all’olio per evitare il pericolo di soffocamento; per gli utenti della Scuola dell’Infanzia va servito sbucciato e condito
- il pinzimonio deve essere presente e ben disposto in tavola, in ciotole comuni, una ogni sei utenti, dall’inizio alla fine del pranzo e porzionato in base all’età degli utenti
- per gli utenti della scuola dell’infanzia la carne deve giungere in mensa già spezzettata
- sempre per gli utenti della scuola dell’infanzia la frutta deve essere sbucciata e preparata per il consumo in mensa
- condimenti (aceto di mele, olio extravergine di oliva, sale fino marino integrale e/o iodato, eventualmente limone a fette) non devono essere a disposizione degli utenti sopra i tavoli ma in un tavolo a parte;
- è vietato l’uso del cellulare durante la distribuzione;
- la distribuzione deve avvenire con utensili e attrezzature adeguate, al tavolo; modalità diverse saranno definite insieme al Comune;
- la distribuzione dei pasti deve iniziare solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere, all’orario stabilito ogni anno in ciascun plesso, ad eccezione delle minestre/zuppe calde per i bambini della scuola dell’infanzia;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata;
- il dessert deve essere distribuito ai tavoli solo al termine del pasto;
- al termine di ciascun giro di distribuzione, gli addetti dovranno verificare e soddisfare le richieste di bis da parte degli utenti;
- la distribuzione delle pietanze potrà avere un ordine diverso solo se stabilito in accordo con il Comune;
- la distribuzione ai tavoli deve essere svolta con l’ausilio di carrelli (anche termici, se necessario) su cui andranno collocati soltanto i piatti e i contenitori delle pietanze e con utensili adeguati anche a garantire le condizioni di sicurezza per tutti;
- i piatti sporchi vanno ritirati anche tra il primo e il secondo piatto;
- al termine del servizio gli avanzi devono essere gettati;
- il personale addetto alla distribuzione deve evitare l’incrocio tra la fase di apparecchio dei tavoli, la fase di distribuzione/scodellamento e quella dello sparecchio/pulizia/lavaggio, anche in caso di doppio turno; in particolare, con i tavoli apparecchiati, non deve essere svolta alcuna operazione di pulizia.

8.17. Il lavaggio delle stoviglie ed il riordino dovranno avvenire in un tempo congruo e, di norma, entro l’orario di chiusura della scuola.

8.18. La ditta provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio di oliva extravergine, aceto di mele, sale, limone, stoviglie, pane, posate, tovagliato di riserva e quanto altro necessario per la consumazione del pasto.

8.19. Presso ciascun refettorio deve essere individuata una persona addetta alle diete speciali.

8.20. Qualora, nel corso del periodo di validità della concessione, fosse necessario attivare la modalità di scodellamento self- service, il Comune e la ditta individueranno le modalità più consone per garantire la massima efficacia ed efficienza della distribuzione senza oneri aggiuntivi per il Comune.

8.21. Si precisa che in alcune scuole il servizio di refezione si svolge in due turni. In tal caso fra i turni di distribuzione il personale della ditta provvede a rimuovere i residui e a ripristinare una situazione idonea per il turno successivo, compreso l'arieggiamento dei locali.

8.22. All'inizio dell'anno scolastico, la ditta fornirà al Comune la lista (con cognome, nome, qualifica e mansione) delle persone addette alla distribuzione assegnate a ciascun plesso nonché l'indicazione di eventuali riserve o figure jolly.

8.23. Prima dell'avvio del servizio di ciascun anno scolastico e ogni volta sia necessario, senza oneri aggiuntivi, il Comune potrà incontrare il personale addetto alla distribuzione per definire dettagliate modalità operative e organizzative anche al fine di armonizzare l'attività nei plessi.

ART. 9 - Riassetto delle sedi di refezione, pulizie ordinarie e straordinarie, smaltimento dei rifiuti e raccolta differenziata

9.1. Tutti i trattamenti di pulizia presso i refettori devono essere eseguiti a cura e a carico della ditta. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione come pure si deve il più possibile evitare la sovrapposizione temporale delle operazioni. Il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature usate dagli utenti e dal personale addetto alla distribuzione avverrà in loco per mezzo di lavastoviglie industriali fornite e installate dalla ditta. Sarà cura del Comune predisporre in ciascuna mensa gli attacchi a rete (acqua, energia elettrica e scarichi) in accordo con la ditta. Al termine del lavaggio le stoviglie e le attrezzature andranno asciugate, se necessario, e riposte negli appositi armadi al riparo dalla polvere.

9.2. Nei refettori ove, per motivi strutturali, non risulta possibile il lavaggio in loco delle stoviglie, queste devono essere ritirate giornalmente dalla ditta per il loro successivo lavaggio. Contestualmente al ritiro delle stoviglie sporche la ditta provvede a consegnare le stoviglie pulite per il turno successivo, che saranno riposte negli appositi armadi al riparo dalla polvere, a disposizione per la preparazione delle tavole del giorno/turno seguente.

9.3. La pulizia e igienizzazione/sanificazione **ordinaria** (giornaliera) dei refettori riguarderà i tavoli e le sedie, le attrezzature (lavastoviglie, scaldavivande, carrelli, lavandini, ecc.) e i ripiani utilizzati dagli addetti alla distribuzione dei pasti, le pareti piastrellate dell'area cucina, i contenitori dei rifiuti. Sono esclusi pavimenti, pareti, lampadari, vetri, ecc..

9.4. La **pulizia straordinaria** dovrà avvenire regolarmente, e comunque almeno tre volte durante l'anno scolastico, in orario aggiuntivo e distinto dalle operazioni ordinarie, dovrà interessare tutto l'arredo nonché l'attrezzatura adibita alla distribuzione (inclusi sedie, tavoli, armadi, carrelli, bidoni portarifiuti, panni, ecc.). Si dovrà porre la massima cura per le pulizie e lo stoccaggio alla fine e all'inizio dell'anno scolastico.

9.5. Le operazioni di lavaggio e pulizia dovranno essere previste in un manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che la ditta dovrà elaborare e consegnare al Comune prima dell'attivazione del servizio. La ditta inoltre dovrà attivarsi per ottenere la visione del manuale da parte dell'Azienda ULSS di appartenenza del Comune.

9.6. Dovranno inoltre essere previsti protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature. Detti protocolli, corredati dalla relativa tempistica, dovranno essere forniti anche al Comune per le opportune verifiche.

9.7. Per le operazioni di lavaggio stoviglie, pulizia e sanificazione, dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE. La scelta dei prodotti (categoria detersivi e categoria disinfettanti) dovrà essere orientata su aziende qualificate del settore e corredati di schede tecniche e di sicurezza. Il personale dovrà essere formato per il loro corretto utilizzo; inoltre, ove possibile, si dovrà prevedere l'utilizzo di detersivi alternativi quali aceto e bicarbonato. Elenco e schede tecniche dei detersivi e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti in ogni singola mensa e a disposizione del Comune o di altri addetti ai controlli. **I prodotti dovranno essere resi inaccessibili dai bambini; le attrezzature per la pulizia saranno riposte pulite in spazi adeguati.** Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato collocare nella zona di distribuzione detersivi di qualsiasi genere, scope, strofinacci, ecc..

9.8. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la più accurata raccolta differenziata così come attivata nei singoli comuni, la salvaguardia di contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche. I sacchetti dei recipienti vanno sostituiti quando sono pieni e comunque sostituiti giornalmente. I recipienti vanno sempre lavati e sanitizzati a fine servizio. I rifiuti del refettorio, distinti per tipo e in sacchi chiusi, dovranno essere portati all'esterno della sala mensa e inseriti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

I contenitori per i sacchetti posti all'esterno della mensa saranno forniti dal Comune. Le pattumiere a pedale e i relativi sacchetti per i vari tipi di rifiuti, utilizzate dal personale addetto alla distribuzione dentro i refettori, saranno fornite dalla ditta.

Particolare attenzione dovrà essere posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, che dovranno essere posti in appositi contenitori per il successivo smaltimento secondo modalità concordate con ogni singolo Comune.

Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento.

La ditta dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica dell' Ente in ordine alla qualità e all'ambiente.

9.9. Qualora nel corso di validità del contratto il Comune avviasse interventi educativi legati alla raccolta differenziata dei rifiuti nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini.

Art. 10 - Avanzi dei pasti

10.1. Premesso che si dovrà operare per la prevenzione dell'avanzo, per evitare lo spreco del cibo e promuovere l'educazione al consumo responsabile, anche in relazione alla composizione del pasto, gli avanzi di cibo provenienti dai piatti, così come il cibo pulito non distribuito, devono essere smaltiti nel rifiuto umido previa l'accurata separazione dal rifiuto secco o riciclabile (es. confezioni di budino, tovagliame in carta). Tali avanzi potranno essere destinati agli animali domestici o da cortile ovvero ad altra destinazione, previa autorizzazione del Comune.

10.2. Gli avanzi di cibo confezionato (es. budino) e la frutta (purché pulita e intatta), possono essere lasciati a disposizione della scuola, previo accordo con il Comune.

Art. 11 – Sistema informatizzato per la rilevazione dei pasti della ristorazione scolastica, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza, dati a disposizione dei Comuni

11.1. Per il servizio di ristorazione scolastica la ditta deve provvedere all'acquisizione, la realizzazione, la gestione di un **sistema informatico** per la rilevazione giornaliera delle

presenze, la prenotazione giornaliera dei pasti, l'addebito e la riscossione delle quote dei pasti a carico di ciascun utente da gestire per tutta la durata del contratto. Il sistema informatico relativo al servizio della mensa scolastica dovrà essere pienamente funzionante quando, sulla base delle indicazioni del dirigente scolastico, prenderà avvio il servizio di mensa scolastica.

11.2. I pasti per i cittadini assistiti dovranno essere forniti dal 1 settembre 2014 e contestualmente dovrà essere attivato il relativo sistema informatizzato limitatamente all'addebito ed alla riscossione in quanto la prenotazione dei pasti è a carico dei Servizi Sociali comunali. Nel corso del contratto l'attivazione del servizio a favore di nuovi utenti inizierà dal momento della segnalazione da parte dei Servizi Sociali comunali.

11.3. Il sistema dovrà essere interamente *web based* e sito presso una Server Farm Certificata ISO 27001. Per assicurare la massima affidabilità, sicurezza e continuità di servizio anche la società produttrice del software, che dovrà essere esplicitamente indicata nella descrizione del progetto, dovrà essere in possesso di certificazione ISO 9001 e ISO 27001.

11.4. I processi che la ditta, tramite il sistema, dovrà gestire, suddivisi per ciascun Comune, sono i seguenti:

- costituzione e aggiornamento di una banca dati (iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico – ovvero al momento dell'attivazione - e relative variazioni) con l'anagrafica degli utenti (alunni, insegnanti e altri adulti aventi diritto al pasto gratuito, cittadini assistiti), distinti per ordine di scuola, plesso e classe, e l'indicazione dei relativi adulti responsabili del pagamento; **al Comune di Campolongo Maggiore, che già utilizza tale servizio, deve essere garantito il rilevamento della banca dati esistente, finora gestita dall'ufficio comunale;**

- rilevazione giornaliera della **disdetta di pasti**, a carico dei genitori o degli utenti assistiti, da effettuarsi entro le ore 9.00 del mattino, da acquisire tramite, a titolo di esempio: telefonata a numero dedicato senza addebito, SMS automatici, accesso a portale utente, ecc.;

- trasmissione al/ai centro/i cottura, giornalmente, entro le ore 9.30, dei **dati** relativi alle **prenotazioni dei pasti** (per dati si intende: nominativi dei bambini componenti ciascuna classe o sezione, insegnanti o altri adulti assegnati, diete speciali, persone assistite) affinché il software traduca i dati in informazioni presenti **in tempo reale** nell'applicativo rendendoli disponibili al centro cottura e al Comune per i controlli sui pasti ordinati, sulle diete, sui pagamenti delle tariffe previste, ecc.;

- gestione completa dei **pagamenti in modalità anticipata** (pre-pagato) e delle **ricariche** attraverso punti di ricarica sparsi sul territorio senza oneri a carico dell'utenza. 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. La lista dei punti di ricarica e le altre modalità attivate dovranno essere comunicate al Comune;

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;

- la soluzione di eventuali **problematiche** connesse alla gestione della rilevazione e prenotazione pasti e la verifica della regolarità, correttezza e completezza delle informazioni pervenute al sistema;

- gestione completa delle comunicazioni con i genitori e gli altri utenti, compresi i solleciti di pagamento, con documenti cartacei o altro sistema di comunicazione (esempio, messaggi di posta elettronica, accesso personale a portale dedicato, ecc.).

- la gestione dei **reclami e/o segnalazioni** dell'utenza. A tal fine la ditta dovrà comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato della gestione degli stessi e

i recapiti telefonici a cui gli utenti potranno rivolgersi per eventuali reclami e/o segnalazioni relative al sistema informatizzato;

- attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;

- l'incasso delle ricariche e la gestione ed il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti; questi dati, tempestivamente aggiornati, dovranno essere accessibili al Comune in qualsiasi momento.

11.5. Il sistema, per quanto di utilità alle famiglie (presenze/assenze, saldo, stato dei pagamenti, ecc.), dovrà essere **accessibile** anche tramite un link presente sul sito di ciascun Comune.

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

11.6. Con questo sistema informatizzato il Comune intende soddisfare i seguenti bisogni:

a) fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci ed automatiche le procedure per l'addebito e il pagamento dei pasti;

b) garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;

c) migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando l'impiego e la professionalità delle risorse umane;

d) garantire la sicurezza e la correttezza del pagamento dei pasti;

e) tutelare la privacy delle famiglie (con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi, reddituali, ecc).

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di refezione.

11.7. Saranno a carico della ditta tutti i costi necessari per l'avviamento e messa a regime del sistema informatico proposto che dovrà essere funzionante all'avvio del servizio.

La ditta introiterà direttamente i versamenti effettuati dall'utenza. L'utenza dovrà provvedere al pagamento anticipato del servizio effettuando l'acquisto del credito necessario presso gli esercizi che la ditta provvederà a convenzionare o attraverso le altre modalità attivate.

A tal fine la ditta dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti di servizio con gli esercenti (almeno un esercente per ogni capoluogo e per ogni frazione sede di plesso scolastico con servizio mensa) addetti alla vendita dei buoni virtuali; saranno totalmente a carico della ditta gli eventuali costi derivanti.

L'informazione circa il credito acquistato dall'utenza deve essere trasmessa almeno giornalmente, al sistema centrale e concorre ad aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato, sempre giornalmente, all'atto della prenotazione del pasto. L'utente potrà cancellare una prenotazione entro le ore 9.00 e quindi nulla gli verrà addebitato.

11.8. Mensilmente, in fase di emissione della fattura di pagamento al Comune, esclusivamente sulla base dei pasti inseriti nel sistema informatizzato, la ditta provvederà a comunicare il numero di pasti addebitati all'utenza suddivisi nelle diverse fasce tariffarie applicate; **l'Amministrazione Comunale provvederà a liquidare la sola integrazione al prezzo pieno del pasto per i soli pasti effettivamente addebitati/consumati, fermo restando quanto previsto dall'art. 27 del capitolato**

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dalla ditta e sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito) solo a fronte di idonea documentazione fornita dalla scuola.

In tal caso il/i pasto/i erroneamente addebitato/i, verranno riaccreditati alla famiglia e al Comune.

11.9. In caso di perdurante inadempienza, nei tempi e con le modalità che verranno concordate con l'Amministrazione Comunale e sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia, la ditta potrà attivare tutte le procedure legali per il recupero del credito, *salvo che per i casi sociali sopravvenuti per i quali l'amministrazione si farà carico di saldare i relativi debiti, anche a tutela dei diritti dei minori.*

11.10. **Le seguenti fasi del sistema sopradescritto sono in carico al Comune:**

a) la comunicazione di aggiornamenti anagrafici o di altri dati incidenti sul servizio che avvengono durante l'anno scolastico (o in corso di contratto per gli assistiti);

b) l'indicazione numerica/nominativa degli insegnanti/altri adulti aventi diritto al pasto gratuito;

c) la comunicazione del calendario scolastico adottato dalla scuola con le relative vacanze, ponti, santo patrono, la sospensione del servizio per scioperi, gite, ecc.;

d) la verifica ed il controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema;

e) la definizione delle tariffe e delle eventuali esenzioni totali o parziali e la contestuale ed efficace comunicazione alla ditta.

11.11. Alla scadenza del contratto la ditta dovrà trasferire, senza alcun onere aggiuntivo, le licenze d'uso del software a ciascun Comune. Dovrà inoltre consegnare la banca dati completa e documentata.

11.12. Il sistema sopra descritto, su richiesta del Comune interessato, potrà essere messo a disposizione per l'incasso delle rette di altri servizi a domanda individuale (ad esempio trasporto, centri estivi, ecc.) sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione.

11.13. La ditta 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 reddituali.

Art. 12 – Caratteristiche dei prodotti alimentari

12.1. I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime da impiegare per la produzione di tutte le tre tipologie di pasti di cui al presente capitolato dovranno essere conformi a quanto prescritto nelle *Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - edizione ottobre 2013*, che si richiamano integralmente anche se non materialmente allegate. Per quanto riguarda i pasti per la ristorazione scolastica le *schede prodotti* (allegato 3 alle succitate linee Guida) sono applicabili per quanto compatibili con i prodotti alimentari biologici e fatto salvo quanto stabilito dal presente capitolato.

12.2. L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale dei servizi, l'eticità delle tecniche di produzione ed il rispetto degli animali. La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che pertanto dovranno essere di "qualità superiore", in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Al fine di contemperare il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e della promozione dello sviluppo sostenibile, con una ricaduta positiva nel territorio e nell'economia regionale, la ditta dovrà privilegiare l'utilizzo di alimenti biologici cosiddetti "**a chilometro zero**" e/o "**da filiera corta**" (secondo i principi della L.R. Veneto 25 luglio 2008 n. 7 modificata dalla legge regionale 3/2010).

12.3. Le derrate alimentari (alimenti e condimenti per la preparazione dei pasti per la ristorazione scolastica, incluso diete personalizzate, menu speciali, piatti freddi) e le bevande devono essere costituite integralmente da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche per tutte le tipologie merceologiche presenti sul mercato.

Anche gli alimenti non reperibili in Italia (banane, ananas, spezie, ecc.) dovranno essere di produzione biologica oppure del mercato equo e solidale.

I prodotti di provenienza extracomunitaria ammessi devono essere certificati ed etichettati ai sensi della vigente normativa comunitaria sulla produzione biologica.

Il prodotto biologico è quello ottenuto dalla “produzione biologica”, vale a dire con l’impiego di metodi di produzione, in conformità alle norme sotto elencate, in tutte le fasi della produzione, preparazione, etichettatura e distribuzione:

- Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007;
- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008;
- Regolamento CE n. 1235/2008 della Commissione del 8 dicembre 2008 (regime di importazione di prodotti biologici di paesi terzi);
- Decreto Ministeriale 27/11/2009 “Disposizioni per l’attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008, n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l’etichettatura dei prodotti biologici”.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti esclusivamente presso **fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 e che sono assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.**

12.4. In accordo con il Comune e secondo il menù stabilito e l’offerta qualitativa presentata, si potranno utilizzare eccezionalmente e in misura massima del 5% i seguenti prodotti non biologici:

- prodotti tipici di qualità (DOP - Denominazione d’Origine Protetta, IGP - Indicazione Geografica Protetta, STG - Specialità Tradizionale Garantita) della Regione Veneto o di altre regioni italiane, formalmente riconosciuti, provenienti da fornitori operanti all’interno del regime di controllo previsto dai Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del 20/03/2006 e che siano assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- presidi slowfood;
- pesce di pesca freschissimo o surgelato e il tonno sott’olio.

In tali casi la loro natura non biologica deve essere chiaramente indicata nella scheda prodotto.

Tutti i prodotti DOP, IGP, STG, presidi slowfood, formaggi e prosciutto in particolare, alla consegna in mensa devono essere accompagnati da documento identificativo della qualità e origine del prodotto.

12.5. Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all’origine in confezioni sigillate, non manomissibili. Sulle etichette delle confezioni dei prodotti certificati secondo la normativa vigente e sopra citata (siano essi cassette, sacchi, ecc.), devono essere riportate le seguenti informazioni:

- il lotto prodotto nei casi previsti dalla legge
- il produttore e il luogo di produzione
- l’ente certificatore con il numero di riconoscimento come previsto dalle normative vigenti;
- il codice del produttore
- il numero dell’etichetta

- la data di scadenza o il termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge
- le modalità di conservazione.

Gli imballaggi devono essere possibilmente di materiale riciclabile:

- per l'ortofrutta: cassette di legno o di cartone per alimenti
- per gli oli e altre conserve: vetro e lattine per alimenti
- per la pasta e i cereali: materiale idoneo per alimenti.

In tutte le fasi necessarie alla produzione del pasto la ditta dovrà limitare al massimo la quantità degli imballaggi ed evitare l'utilizzo di contenitori/confezioni monouso o monoporzione.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dalle norme relative. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Premesso quanto sopra e tenuto conto delle tabelle merceologiche allegate, nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee Guida regionali e alle indicazioni del presente capitolato.

12.6. I parametri generali a cui fare riferimento nell'utilizzo delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- etichettatura secondo le norme vigenti per tipologia e classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone o la data di scadenza;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, colori e sapori sgradevoli);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, contaminanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.);
- per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento al regolamento CE n. 2073 del 15/11/2005 e Determinazione Conferenza Permanente Stato Regioni 10/05/2007, circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento;
- riconoscimento e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- provenienza da filiere produttive, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/2002 che prevede la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione secondo le normative vigenti nel corso del periodo di validità del contratto.

12.7. I parametri specifici e le caratteristiche merceologiche a cui fare riferimento nell'utilizzo delle derrate, compresi i prodotti per i celiaci e per utenti con allergie ed intolleranze, a cui fare riferimento nell'utilizzo delle derrate, devono corrispondere a quanto indicato nell' *Allegato 3 - Schede Prodotti* delle Linee Guida Regionali, che si richiamano integralmente anche se non materialmente allegate, per quanto compatibile con gli alimenti di produzione biologica.

12.8. Per tutti gli alimenti si richiedono prodotti di ottima qualità, frutta e verdura freschissime, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge in materia di biologico e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie.

12.9. Le grammature degli alimenti si intendono a crudo e al netto degli scarti. La ditta è tenuta inoltre a rendere disponibile al Comune le tabelle dei pesi a cotto (inclusi verdura cruda, prosciutto, formaggio, pizza, frutta, pane, polenta, dolce, ecc.) relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

12.10. Le pietanze del menù contenenti alimenti surgelati devono essere contrassegnate con un asterisco.

12.11. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

12.12. **Prima dell'avvio dei servizi oggetto del presente contratto la ditta dovrà fornire le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati** che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dalle tabelle merceologiche ed è obbligata a comunicare ogni variazione della lista stessa.

12.13. Ai sensi della Legge Regionale Veneto n. 6 del 01/03/2002, la ditta ha l'obbligo di rispettare la tracciabilità di filiera alle forniture alimentari.

12.14. Dovrà inoltre essere rispettato il D.lgs. 8/2/2006 che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

12.15. In casi precauzionali per emergenze sanitarie quali BSE, aviaria, ecc. si evidenzia la facoltà da parte dell'Ente di sospendere la somministrazione del prodotto interessato fino a nuove disposizioni e di chiederne la sostituzione con altro alimento. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico del Comune.

12.16. La ditta deve garantire la tracciabilità e l'identificazione di quanto viene usato per la fornitura dei pasti, con idonea documentazione, da fornire tempestivamente ai comuni quando richiesto, che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti per le mense scolastiche dei Comuni affidatari.

Prima dell'avvio del servizio di mensa scolastica la ditta si impegna a fornire al Comune:

- lista delle pietanze contenute nel menu e relativi ingredienti
- elenco aggiornato delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo delle aziende fornitrici, dei marchi, dell'azienda produttrice, del nome commerciale dei prodotti utilizzati;
- schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati
- elenco aggiornato dei fornitori e tempestiva informazione di ogni eventuale variazione successiva.

Tale documentazione sarà resa su supporto informatico e dovrà essere costantemente aggiornata.

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato.

12.17. Su specifica richiesta del Comune si impegna inoltre a fornire in qualsiasi momento:

- copia del registro di carico/scarico delle derrate biologiche utilizzate;
- copia delle bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici delle derrate alimentari utilizzate o da utilizzare per la preparazione dei pasti.

Inoltre, la ditta potrà ricevere la visita, anche senza preavviso, di una delegazione del Comune durante la preparazione dei pasti.

12.18. **E' necessario inoltre garantire il rispetto dei requisiti "di ingredientistica" e quindi la ricetta della SINGOLA preparazione gastronomica deve prevedere non meno del 95% di ingredienti biologici e, nello specifico, per quanto riguarda la mensa scolastica, i seguenti alimenti dovranno essere SEMPRE biologici: pasta, riso, pane, farine, legumi, cereali, biscotti e prodotti dolciari, pane, uova pastorizzate, frutta, verdura, ortaggi, olio extravergine di oliva e di seme, passata di**

pomodoro, formaggi e latticini, burro, budino, marmellata o confettura di frutta, gelato, prodotti spalmabili, carni bianche e rosse, insaccati, succhi di frutta.

12.19. Durante l'anno, il Comune procederà al prelievo autonomo e senza preavviso di campioni del pasto (dal primo piatto al dessert) da sottoporre ad analisi chimica per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari o altri tipi di elementi chimici, presso un laboratorio di propria fiducia. In caso di riscontro di parametri anomali verranno applicate le sanzioni previste dal presente Capitolato.

12.20. E' tassativamente vietata, per tutte le tre tipologie di pasti di cui al presente capitolato, la fornitura di:

- alimenti provenienti da coltivazioni sottoposte a trattamenti transgenici e/o prodotti o contenenti organismi geneticamente modificati
- alimenti sottoposti a irraggiamento
- alimenti contenenti sostanze indesiderate
- alimenti cosiddetti "quarta" e "quinta" gamma.

12.21. **La ditta si impegna affinché tutti gli alimenti utilizzati per la produzione di tutte le tre tipologie di pasti di cui al presente capitolato siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la veicolazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. Per quanto attiene ai limiti microbiologici e chimico-fisici si rinvia alle normative vigenti per ciascun tipo di alimento.**

Art. 13 - Acqua potabile

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

- POCHI MINUTI prima dell'inizio dello scodellamento, gli/le addetti/e dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato eventualmente scorrere l'acqua per qualche secondo
- le caraffe riempite e possibilmente chiuse dal coperchio dovranno essere riposte sopra i tavoli
- dovrà essere garantito almeno un litro d'acqua ogni 4 bambini
- durante il pranzo le caraffe dovranno essere costantemente rifornite di acqua
- le caraffe dovranno essere lavate eventualmente anche tra un turno e l'altro
- ogni giorno al termine del pranzo le caraffe dovranno essere lavate e sanificate
- le caraffe sanificate e asciutte dovranno essere riposte negli armadi appositi per stoviglie al riparo dalla polvere pronte per il giorno successivo
- regolarmente dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria con prodotti naturali (es. aceto) che permettano l'eliminazione di eventuali tracce di calcare depositato.

13.2. In caso eccezionale di indisponibilità di acqua del rubinetto, la ditta dovrà provvedere a fornire acqua in bottiglia di vetro oppure provvedere alla fornitura mediante prelievo in altra mensa del Comune con appositi contenitori.

13.3. Il Comune provvederà affinché l'Ulss esegua regolarmente i controlli sulla qualità dell'acqua erogata nelle mense scolastiche.

Art. 14 – Composizione del menù, grammature e tabelle merceologiche

14.1. La composizione del pasto sarà la seguente:

- un 1° piatto;
- un 2° piatto;
- un contorno di verdura di stagione fresca cruda e/o cotta; il pinzimonio deve essere presente almeno una volta al mese;

- pane o, eccezionalmente, grissini o altro prodotto da forno
 - frutta fresca di stagione oppure un dessert (budino, dolce, macedonia, gelato).
- 14.2. I piatti da preparare per le varie scuole, saranno specificati nei menù settimanali secondo le tavole delle grammature riportate nell'allegato B) al presente Capitolato.
- 14.3. Sulla scorta di quanto suggerito dall'AULS 13, si allega al capitolato un menu base da utilizzarsi per l'elaborazione dei menu scolastici stagionali (almeno due: primavera/estate e autunno/inverno). Si dovrà tener fede a quanto indicato in calce al menu base allegato.
- 14.4. La Ditta potrà apportare variazioni al menù previsto in seguito a mancata consegna di derrate o per altri fatti contingenti (dimostrabili) purché vengano segnalati all'amministrazione comunale per l'approvazione.
- 14.5. Il menù stabilito potrà subire delle variazioni in relazione a indicazioni dell'Autorità Sanitaria Locale e anche allo scopo di evitare il noto problema dell' "assuefazione". E' anche previsto che il menù cambi a seguito del successo di iniziative di Educazione Alimentare a livello nazionale o locale, comprese quelle sostenute dallo stesso Ente.
- 14.6. E' richiesta alla Ditta la disponibilità a sostituire prodotti alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici previsti in questo Capitolato, non venissero giudicati idonei sotto il profilo organolettico, su segnalazione delle amministrazioni comunali.
- 14.7. Almeno due volte nel corso dell'anno scolastico è richiesta alla ditta la preparazione di un **piatto tradizionale della cucina veneta o di altre regioni italiane** accompagnato da una breve presentazione da distribuire a scuola la settimana precedente.

Art. 15 - Campionatura rappresentativa del pasto

- 15.1. La ditta esecutrice del contratto è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (compresi i contorni), così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura.
- 15.2. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in congelatore a temperatura non superiore a -18°C per almeno 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".
- 15.3. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 16 - Diete speciali

- 16.1. La ditta dovrà fornire su richiesta del Comune, allo stesso prezzo indicato nell'offerta economica, eventuali piatti, non previsti dal menù, per utenti che devono seguire "diete speciali" previa produzione di adeguata e obbligatoria certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da allergie).
- 16.2. Dovrà altresì garantire pasti alternativi per esigenze etiche e/o religiose.
- 16.3. Anche le diete speciali, se possibile, dovranno essere preparate con alimenti di origine biologica al pari del menu standard.
- 16.4. Tutti gli alimenti utilizzati dovranno possedere le caratteristiche indicate nel presente capitolato per la ristorazione scolastica ed essere preparati nel rispetto delle prescrizioni, grammature e condizioni stabilite per i menu standard.
- 16.5. Una volta predisposta la dieta, prima di iniziarne la somministrazione, questa deve essere trasmessa dalla ditta al SIAN competente per territorio per la vidimazione; il menu vidimato sarà quindi trasmesso al Comune e/o alla scuola, e, se richiesto, alla famiglia del bambino/ragazzo.
- 16.6. Le diete speciali dovranno essere opportunamente adeguate, da parte della Ditta, ad ogni cambio di menù da invernale a estivo e viceversa, o variazione del menù in vigore.

16.7. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata **minimizzando, per quanto possibile, la differenziazione rispetto al menù standard** e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata con indicazione della destinazione del pasto (scuola, cognome e nome dell'utente cui è destinata e la tipologia della dieta), affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori idonei.

16.8. In particolare per la “dieta no glutine” dovranno essere utilizzati prodotti sicuri per evitare possibili contaminazioni secondo quanto prescritto nelle Linee Guida regionali in materia di ristorazione scolastica.

16.9. La Ditta dovrà preparare/cuocere/confezionare il pasto per allergici presso il Centro Cottura in un luogo separato dalle altre zone di lavorazione, con personale dedicato, per limitare al minimo il rischio di contaminazioni crociate.

16.10. La Ditta dovrà fornire in sede di offerta, nella relazione illustrativa, una descrizione esauriente del ciclo di lavorazione relativo alle diete speciali, in relazione alle attrezzature e agli spazi disponibili.

16.11. Le diete speciali devono essere fornite, qualora richieste, anche ai cittadini assistiti e agli utenti ed educatori dei centri estivi.

16.12. Si rinvia infine all'art. 43 per il trattamento dei dati sensibili degli utenti con dieta speciale.

16.13. In caso di indisposizione temporanea (max una settimana) – documentata da apposita richiesta - è prevista altresì la fornitura in sostituzione del menù del giorno, di una cosiddetta “dieta in bianco” così composta:

- primo piatto: pasta o riso all'olio extra vergine di oliva;
- secondo piatto: carne bianca, o formaggi magri;
- contorno: patate o carote lessate.

16.14. Per quanto non diversamente previsto dal presente articolo si fa riferimento all'allegato 6 delle “Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”, della Regione Veneto – edizione ottobre 2013 che si richiama integralmente anche se non materialmente allegato.

Art. 17 – Centro di cottura, norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

17.1. E' fatto obbligo alla ditta di avere la disponibilità di un proprio autonomo centro di cottura (o di più centri cottura), avente i requisiti tecnici richiesti nell' art. 28 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 – con le caratteristiche indicate nel *Disciplinare - Requisiti di partecipazione di capacità tecnico-professionale* con capacità di produzione adeguata all'entità del contratto, il relativo locale di stoccaggio merci, area di confezionamento adeguata ai pasti prodotti ed in possesso dell'autorizzazione rilasciata dalla ASL territoriale.

La ditta deve eseguire un dettagliato e minuzioso controllo delle pietanze preparate e confezionate per i Comuni. Queste non devono presentare alcuna alterazione, nemmeno di tipo organolettico. La ditta deve inoltre rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

I locali del centro di cottura devono:

- garantire la separazione delle preparazioni convenzionali da quelle biologiche

- essere strutturati al fine di consentire una facile ed adeguata pulizia;
- risultare adeguati alle necessità del numero dei pasti prodotti giornalmente;
- garantire l'igienicità delle operazioni compiute
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);

Per i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti vengono preparati, lavorati o trasformati si fa riferimento alla Direttiva CEE 93/43.

Oltre alle attrezzature tradizionali, devono essere presenti:

- un abbattitore di temperatura dimensionato alle capacità produttive del centro
- i forni devono essere a convezione/vapore con controllo elettronico della temperatura
- eventuali attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta e un banco caldo per il mantenimento della temperatura.

E' severamente vietato distribuire pasti non conformi alle caratteristiche sensoriali ed organolettiche previste per le pietanze servite.

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.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori.

Nel centro di produzione pasti devono essere presenti stabilmente almeno le seguenti figure:

- a) un cuoco diplomato e dotato di esperienze varie e pluriennali,
- b) un dietista o un tecnico nutrizionista,
- c) un responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica,
- d) il responsabile delle materie prime,
- e) il responsabile del controllo qualità,
- f) il responsabile delle pulizie e della sanificazione ambientale.

Le figure di cui ai punti d), e) e f) possono essere individuate in un'unica persona.

17.2. Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno.
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili.
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto).
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente.
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
- Evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).
- Evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura.
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

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

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (**solo in presenza di abbattitore di temperatura**) con il raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore, sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina
- Cottura di paste al forno
- Cottura di sughi e ragù

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

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

Art. 18 – Applicazione del sistema HACCP e garanzie di igiene.

18.1. La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti.

18.2. Il Centro di Cottura e i singoli refettori delle diverse scuole dovranno essere dotati di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e dovranno, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il Reg. CE 852/2004 e s.m.i. Deve essere individuata ogni fase di lavorazione che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate e mantenute aggiornate tutte le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso ciascuna struttura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli o degli altri soggetti incaricati dai Comuni. La ditta dovrà fornire, a richiesta, all'Ente copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti relativi alle fasi di preparazione dei pasti.

18.3. La ditta utilizzatrice dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie di cui all'art. 25, comma 2 lettera c) del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 (s.m.i.), contenente il Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283 sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande o registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004 e D.G.R.V. 3710 del 20/11/2007 e s.m.i.. Dovrà inoltre provvedere a quanto stabilito dai Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Reg. CE n. 2073 / 2005, Reg. CE 178/2002, Reg. CE n. 2076/2005 e D.Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

18.4. La ditta dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli preoperativi e segnalare al Comune eventuali criticità rilevate. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente contratto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACPP.

18.5. La ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti segua scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

- aver effettuato un corso specifico di addestramento e formazione igienico-sanitaria ed avere sul luogo di lavoro idonea attestazione;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- non indossare anelli o bracciali;
- in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, indossare copricapo, divise pulite e ordinate, appositi calzari, dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

18.6. Il personale addetto alla pulizia dovrà essere adeguatamente istruito come da normativa vigente per quanto concerne:

- il programma di pulizia e sanificazione;
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

18.7. I prodotti che verranno utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno rispondere alle normative nazionali e comunitarie in materia di composizione, tossicità ed inquinamento e dovranno essere utilizzati mediante appositi nebulizzatori e/o dosatori per ottenere la concentrazione ottimale. **In particolare i detergenti e brillantanti usati per la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature, nonché dei tavoli e delle sedie, non dovranno lasciare tracce, odori o residui.**

18.8. Durante le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere, ma vanno conservati in apposito locale o armadio chiuso. I prodotti devono essere impiegati con le modalità indicate nelle relative schede tecniche.

18.9. La Ditta, giornalmente, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere ad accurate operazioni di pulizia quotidiana: lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie; riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie e attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori, compresi scaldavivande e carrelli termici se presenti; rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione.

18.10. Resta salvo quant'altro previsto dall'art. 9 del presente capitolato con particolare riferimento alla periodicità delle pulizie straordinarie degli ambienti della mensa e delle lavastoviglie.

Art. 19 - Dotazione obbligatoria in ciascun refettorio

19.1. Per ciascun refettorio la ditta dovrà provvedere alla fornitura di:

- tovagliette e tovaglioli di carta;
- caraffe in plastica resistente infrangibile e resistente ai graffi possibilmente con coperchio, 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, misurini per la taratura, attrezzo "taglia mele" a spicchi manuale) ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale fino, limone);
- dispenser di sapone liquido per le mani e carta asciugamani;
- piccola dotazione di cuffie e grembiuli monouso per i commissari mensa.

19.2. Le stoviglie e le posate a perdere eventualmente fornite, laddove si rendesse necessario per la temporanea indisponibilità della lavastoviglie nei relativi refettori, dovranno essere in materiale ecologico biodegradabile e compostabile certificato, non dovranno spezzarsi né piegarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare le pietanze, frutta inclusa.

19.3. I tovaglioli devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo dim. 33x33 cm., peso medio 3,2 gr.

19.4. Tale materiale dovrà essere fornito in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

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

Art. 20 - Controlli di qualità e verifiche batteriologiche

20.1. A garanzia della qualità della produzione del servizio oggetto del contratto, durante ogni anno scolastico la Ditta sarà tenuta ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto al Comune, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- almeno n. 2 analisi chimiche per individuare l'eventuale presenza di residui di pesticidi o altre sostanze non ammesse nella produzione biologica su alimenti serviti nelle mense;
- almeno n. 6 tamponi ambientali presso il Centro cottura (*attrezzature* della cucina compresi i *contenitori* utilizzati per il trasporto dei pasti e superfici) con ricerca del seguente parametro: CBT;
- n. 2 tamponi ambientali presso ciascun refettorio oggetto del presente contratto ed in propria gestione (*superfici di lavoro e attrezzature*) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;
- regolari indagini analitiche (con frequenza almeno mensile per quanto riguarda i semilavorati ed i prodotti finiti pronti al consumo, e con frequenza almeno bimestrale per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti; con ricerca dei seguenti parametri: CBT, Salmonella, Stafilococco aureo, Coliformi fecali, Escherichia coli; Lysteria.

20.2. La Ditta si impegna a fornire, su eventuale richiesta del Comune, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dai Regg. CE 852 e 853/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

20.3. I Comuni si riservano comunque la facoltà di richiedere alla Ditta, in qualsiasi momento e qualora gli stessi lo ritengano a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in aggiunta a quelle minime prescritte.

Art. 21 - Consegne inaccettabili

21.1. Qualora a seguito di controlli all'atto di somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno o le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di 65°, la ditta dovrà provvedere a sostituire o integrare i pasti contestati in tempo utile alla regolare esecuzione del servizio.

21.2. In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma il Comune provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 33 del capitolato.

Art. 22 - Licenze e autorizzazioni

22.1. La Ditta deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del Servizio e dovrà provvedere, nel caso cui risultasse aggiudicataria del contratto, ad inviare all'ULSS 13 di Dolo- Mirano tutte le necessarie segnalazioni certificate di inizio attività (modelli Allegati al Decreto 140 del 05/03/2008, per il subentro alle attuali Ditte che gestiscono l'appalto del servizio mensa) secondo quanto previsto dalla vigente normativa della Regione Veneto.

Art. 23 - Continuità servizi concessi

23.1. I servizi concessi non devono subire interruzioni. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore (terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, impraticabilità delle strade ecc.) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta purché comunicate tempestivamente alla controparte. In tale caso, se necessario, l'Ente provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della Ditta.

23.2. Nel caso di sciopero del personale scolastico la ditta sarà preavvisata quanto prima e possibilmente entro due giorni lavorativi antecedenti la fornitura dei pasti.

In caso di sospensione del servizio mensa non vi saranno addebiti a carico dell'utenza e dell'ente, nel caso invece che il servizio venga comunque attivato, la ditta è autorizzata a somministrare agli utenti pasti veloci o piatti freddi anche in difformità al menù previsto purché di uguale valore nutrizionale ed economico; in tal caso gli utenti che non usufruiranno del pranzo dovranno effettuare la normale disdetta.

23.3. In caso di sciopero del personale della Ditta, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro due giorni lavorativi antecedenti a quello di fornitura dei pasti nel rispetto delle norme vigenti in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. La Ditta si impegna comunque a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la fornitura di piatti freddi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione sarà concordata con l'Ente.

23.4. Nell'ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura (interruzioni di energia elettrica, di erogazione del gas o guasti, ecc.), che dovranno essere immediatamente comunicati e adeguatamente giustificati, la Ditta si impegna a fornire pasti freddi nei limiti delle contingenti possibilità, per un massimo di giorni 2 (due).

23.5. Inoltre, nel caso in cui la Ditta temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione al Comune, provvedendo altresì, in accordo con lo stesso, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente, ad assicurare comunque il servizio mediante centro cottura alternativo, idoneo a garantire le caratteristiche dei pasti richiesti dal presente capitolato. L'emergenza dovrà essere limitata al tempo strettamente necessario alla riattivazione del/i centro/i cottura indicato/i in sede di gara.

23.6. In caso di inottemperanza è fatta salva, comunque, l'applicazione, nei casi previsti, delle penalità e della procedura di risoluzione unilaterale previste dagli artt. 32 e 38 del capitolato.

23.7. L'interruzione ingiustificata del servizio di cui al presente articolo comporta responsabilità penale in capo al concessionario, ai sensi dell'art. 355 del Codice Penale, ed è qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale.

23.8. L'Ente si riserva di sostituirsi senza formalità di sorta alla Ditta per l'esecuzione d'ufficio del servizio con rivalsa delle spese e di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Art. 24 - Ulteriori obbligazioni e oneri del concessionario dei servizi

24.1. La Ditta dovrà:

- a) segnalare tempestivamente al Comune la necessità di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria attinenti alle sale mensa (funzionamento boiler elettrico, pulizia degli scarichi dei lavelli, perdite d'acqua dell'impianto, ecc.)
- b) intervenire direttamente in caso di problemi di semplice ed immediata risoluzione (es. disinfestazione delle mense, ecc.) previa comunicazione al Comune;
- c) verificare periodicamente il buono stato delle prese elettriche
- d) mantenere le certificazioni di qualità presentate in sede di gara per la durata contrattuale.

24.2. Tutti gli elettrodomestici e le attrezzature fornite o sostituite – secondo quanto previsto dall'art. 6, lett. d) ed e), dovranno essere ad elevato risparmio energetico e perfettamente funzionanti. È a carico del concessionario la conservazione, all'interno della mensa, del manuale d'uso degli elettrodomestici.

Gli elettrodomestici e le attrezzature sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura della Ditta (se di sua proprietà), che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma.

In caso di sostituzione di beni inventariati dal Comune la ditta dovrà restituirli per lo scarico dall'inventario comunale ed indicare il materiale acquistato in sostituzione. Il Concessionario dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Per quanto riguarda i beni sostituiti, o aggiunti a norma di legge, si rinvia all'art. 29.6.

24.3. Prima della stipula del contratto, la Ditta dovrà comunicare il recapito, dotato di idoneo collegamento telefonico, fax, informatico, in funzione permanentemente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio, in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti della Ditta assenti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari. Al recapito di tale centro sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire alla Ditta.

24.4. Per i controlli previsti all'articolo 12.19, il Comune potrà avvalersi di ditte esterne appositamente incaricate che procederanno al prelievo e all'analisi di alimenti serviti in mensa, per verificarne la rispondenza alle caratteristiche dei prodotti biologici. A tal fine la Ditta dovrà corrispondere la somma annua complessiva di € 3.000,00 da ripartire ad ogni singolo ente in base al numero dei pasti forniti. Tale somma dovrà essere versata annualmente a mezzo bonifico bancario direttamente ai Comuni entro il mese di dicembre di ogni anno, a partire da dicembre 2014 (per il primo anno il riparto è riferito al numero annuo presunto dei pasti).

24.5. La ditta si impegna inoltre a finanziare, per una spesa annua complessiva, per i sei Comuni, non inferiore a € 3.000,00 le seguenti attività in accordo con i comuni:

- a) incontri/corsi/laboratori di degustazione, per ciascun anno scolastico di durata del contratto, rivolti a genitori, alunni, insegnanti e cittadini al fine di promuovere educazione alimentare, cultura gastronomica, conoscenza di prodotti tipici e tradizionali e del mercato equo e solidale;
- b) promuovere la formazione dei componenti della Commissione mensa;
- d) stampare/procurare e distribuire agli utenti – occasionalmente e previo accordo con il Comune – materiale informativo relativo ai prodotti serviti in mensa.

Tali attività saranno realizzate a partire dall'a.s. 2014/2015. Al termine di ogni anno scolastico la ditta renderà conto dell'importo speso che qualora fosse inferiore all'importo sopra previsto determinerà il conseguente congruo negli anni successivi.

Art. 25 - Pasti per cittadini assistiti

25.1. Il servizio di fornitura "pasti per cittadini assistiti" prevede la fornitura del pasto di mezzogiorno per le persone assistite dagli Uffici di Servizio Sociale, attualmente, dei

Comuni di Campolongo Maggiore, Campagna Lupia e Fossò durante tutto l'anno, da lunedì a venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

I pasti, da fornire in monoporzione sigillata, saranno composti da: un primo e un secondo piatto, un contorno e un dessert/frutto, pane, secondo le tabelle dietetiche e le grammature stabilite per una persona adulta dalle Linee Guida Regionali.

25.2. Le pietanze verranno scelte sulla base di un menù settimanale che la ditta dovrà fornire in tempo utile per consentire l'ordine via posta elettronica, telefono o fax. Il numero dei pasti da fornire giornalmente verrà comunicato nello stesso ordine.

25.3. L'orario preciso di consegna dei pasti confezionati verrà concordato con le singole Amministrazioni comunali, ma comunque si tratterà di un orario compreso tra le ore 11.30 e le ore 12.30 e di un unico punto di consegna nell'ambito di ciascun territorio comunale.

25.4. I pasti effettivi saranno quelli ordinati giornalmente o settimanalmente dall'Ufficio comunale di riferimento.

25.5. Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune, può essere suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione all'effettiva presenza degli utenti, senza che la ditta possa reclamare indennizzi di sorta o aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione del prezzo stabilito.

25.6. Per la fatturazione si rinvia all'apposito articolo del Capitolato ma è inteso che l'importo delle fatture dovrà corrispondere al numero dei pasti prodotti e forniti per il prezzo offerto.

25.7. Per quanto riguarda i controlli da parte del Comune si rinvia, per quanto compatibile, all'art. 32 del presente capitolato.

Art. 26 - Pasti per utenti ed educatori dei centri estivi

26.1. Il servizio di fornitura pasti per utenti ed educatori dei centri estivi prevede la fornitura del pasto di mezzogiorno, indicativamente nel periodo da metà giugno alla fine di agosto, in pluriporzione ovvero in monoporzione sigillata a seconda della richiesta che verrà esplicitata annualmente dal Comune o dal soggetto incaricato all'organizzazione degli stessi, in base alle soluzioni organizzative stabilite.

26.2. Qualora i pasti venissero forniti in pluriporzione da scodellare presso la struttura a cura dell'organizzatore del Centro Estivo (è quindi escluso il servizio di distribuzione), le stoviglie monouso, fornite dalla ditta, dovranno essere in materiale ecologico biodegradabile e compostabile al 100% da poter destinare alla frazione umida (mater-bi o similari).

26.3. I pasti saranno composti da: un primo e un secondo piatto, un contorno e un dessert, pane, secondo le tabelle dietetiche e le grammature stabilite per un adulto. Se richiesto dal Comune, perchè non disponibile l'acqua di rubinetto, dovrà essere fornito inoltre mezzo litro di acqua minerale in bottiglia.

26.4. Le pietanze verranno scelte dall'Ufficio comunale o dall'organizzazione indicata dal Comune quale gestore del Centro Estivo, sulla base di un menù settimanale che la ditta dovrà fornire in tempo utile per consentire l'ordine via posta elettronica, telefono o fax. Il numero dei pasti da fornire giornalmente verrà comunicato nello stesso ordine.

26.5. L'orario e il luogo (o i luoghi) di consegna dei pasti preparati verranno concordati con il Comune o con il gestore del Centro Estivo ma si tratterà comunque di un orario prossimo alle ore 12.30 e sempre nell'ambito di ciascun territorio comunale.

26.6. I pasti effettivi saranno quelli ordinati giornalmente dal Comune o dal gestore del Centro Estivo nei giorni di funzionamento del servizio. Per i centri estivi non si utilizza il sistema informatizzato.

26.7. Per la fatturazione a carico del Comune, si rinvia all'apposito articolo del presente Capitolato; la fatturazione, secondo disposizioni date annualmente dal Comune, può

essere posta direttamente a carico del gestore dei centri estivi,. L'importo delle fatture, in ogni caso, dovrà corrispondere al numero dei pasti forniti per il prezzo offerto in sede di gara, fatti salvi gli eventuali aggiornamenti ISTAT.

26.8. Per quanto riguarda i controlli da parte del Comune si rinvia, per quanto compatibile, all'art. 32 del capitolato.

TITOLO III - DISPOSIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 27 – Prezzi, fatturazione, pagamenti, tracciabilità

27.1. I **prezzi a pasto** risultanti dalla gara si devono considerare **comprensivi di ogni onere** (inclusi eventuali costi di elettrodomestici e attrezzature per le mense, costi di materiali di consumo per pulizie e lavastoviglie, acquisizione e gestione del sistema informatico di cui all'art. 11, ecc.) esclusa la sola IVA di legge.

27.2. Il servizio è dato in concessione, pertanto l'utenza richiedente il servizio effettuerà direttamente al concessionario il pagamento della tariffa (IVA compresa), di norma anticipatamente; cade in capo al concessionario la gestione del recupero dei crediti e i rischi di eventuali insoluti (fatta eccezione per gli utenti per i quali è stata comunicata l'esenzione totale per i quali il Comune assume la spesa relativa a proprio carico e per i casi sociali sopravvenuti).

27.3. La Ditta fatturerà direttamente agli utenti i pasti pagati, Iva compresa, anche tramite rilascio di ricevuta al momento della ricarica.

27.4. Le tariffe, per ciascuna tipologia di utenza, sono fissate dall'Ente che le comunicherà alla ditta entro un congruo termine prima dell'avvio del servizio, per ogni anno scolastico. Inoltre, ogni anno, prima dell'avvio dell'anno scolastico, l'Ente comunicherà alla ditta il numero di insegnanti/adulti con gratuità autorizzati a pranzare presso ciascun plesso, distinto per classe e/o sezione e per ciascun giorno della settimana.

27.5. Sono a carico del Comune, al quale quindi andranno fatturati mensilmente:

- le somme relative ai pasti consumati dagli insegnanti o da altri adulti aventi diritto alla gratuità;
- la quota relativa ai pasti degli alunni non coperta dalle tariffe stabilite in ciascun Comune;
- le somme relative ai pasti degli alunni per i quali è stata approvata l'esenzione totale, i cui nominativi, compresi nelle liste degli iscritti al servizio, sono stabiliti e comunicati dal Comune prima dell'inizio dell'anno scolastico o in corso d'anno.

27.6. Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in concessione per ogni singola scuola e per tipologia di utente (alunni, insegnanti/adulti, esenti totali o parziali) e dovranno essere corredate da prospetti mensili di dettaglio. In ogni caso ogni Comune potrà richiedere la fatturazione separata per ciascuna tipologia di utenza.

27.7. Il pagamento delle fatture avverrà entro trenta giorni dal ricevimento delle stesse una volta verificata la regolare esecuzione dei servizi. In caso di contestazioni il termine dei trenta giorni si deve considerare sospeso.

27.8. In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio (presso l'INPS di competenza) di DURC regolare, in corso di validità, della ditta aggiudicataria in relazione al presente contratto.

27.9. Come prescritto dal DPR 602/1973 e dal D.M. 40/2008 l'Ente, prima di liquidare le fatture di importo superiore ad €. 10.000,00, verificherà se l'aggiudicatario risulti o meno inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo.

27.10. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali sanzioni o pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta e quant'altro dalla stessa dovuto. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'ente, dovuti a cause di forza

maggiore, non esonerano in alcun modo l'Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

27.11. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Ente tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione del contratto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

27.12. Il pagamento verrà effettuato, ai sensi del disposto dell'art. 3 della L. 136/2010 esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale su c/c dedicato anche in via non esclusiva acceso presso banche o presso la società Poste Italiane Spa. La ditta si impegna a comunicare a ciascun Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente a generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. È a carico della ditta concessionaria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010.

Qualora la ditta non assolva agli obblighi previsti dal succitato art. 3 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in concessione, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Art. 28 - Revisione prezzi

28.1. Trattandosi di prestazione continuata nel tempo, i prezzi sono sottoposti a revisione con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI), al netto dei tabacchi, elaborato dall'ISTAT. La revisione prezzi è ammessa a partire dall'anno scolastico 2015/2016, pertanto il primo aggiornamento avrà effetto dal 1° settembre 2015 applicando l'indice ISTAT riferito al mese di luglio, rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

Art. 29 - Consegna locali, arredi e attrezzature

29.1. I locali adibiti al servizio ristorazione scolastica, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto, sono consegnati alla ditta per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi concessi.

29.2. Prima dell'inizio del servizio sarà formalizzata, con apposito verbale sottoscritto dalle parti, la ricognizione dello stato di conservazione dell'immobile e delle attrezzature, e la relativa consegna.

29.3. La ditta si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dai locali della mensa i beni avuti in consegna e di farne buon uso.

29.4. Alla scadenza la ditta è tenuta a riconsegnare i locali, e relativi arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.

29.5. La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura della ditta uscente e sottoscritto dal Responsabile del Servizio comunale. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo – imputabili alla ditta - dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

29.6. Le attrezzature e gli elettrodomestici sostituiti ai sensi dell'art. 6.1. lett. d) ed e) del presente capitolato e quanto comunque aggiunto o realizzato dalla ditta per ottemperare a obblighi di legge, al termine del periodo contrattuale rimarranno di proprietà del Comune.

Art. 30 – Personale

30.1. La Ditta è tenuta all'esatta osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene dei lavoratori e prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali sul lavoro nonché in materia di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.).

30.2. La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi dovuti ad INPS ed INAIL sulla base della normativa di riferimento. A tale proposito il Comune, in occasione dei pagamenti, provvederà ad acquisire la certificazione DURC relativa alla regolarità e correttezza contributiva.

30.3. La Ditta si impegna all'osservanza di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui viene prestato il servizio, nonché delle vigenti disposizioni di legge in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. La ditta si obbliga altresì, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

30.4. La ditta è tenuta al rispetto delle norme in materia di cessazione previste dal C.C.N.L. del comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva"; **è inoltre obbligata a rilevare prioritariamente, e comunque proporzionalmente al fabbisogno determinato dal presente capitolato, il personale già in servizio presso le mense scolastiche nell'anno scolastico 2013/14 che si renderà disponibile alla continuazione del rapporto di lavoro.**

30.5. E' obbligatorio al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e dal D.Lgs 106/2009. A tale proposito la ditta dovrà:

- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;
- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio.

30.6. Viene allegato al presente Capitolato, sub A), al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze, il "Documento Unico di Valutazione dei Rischi e Interferenze" relativo a possibili interferenze che richiedono misure preventive e protettive supplementari rispetto a quelle già a carico della ditta.

Tali misure devono essere adottate dalla ditta a propria cura e spese.

Nella base d'asta sono pertanto computati gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Prima della stipula del contratto, ciascun Comune organizzerà la riunione di coordinamento tra soggetti terzi datori di lavoro in ambito scolastico e la ditta che presenterà il proprio piano delle misure di sicurezza per l'integrazione del D.U.V.R.I. da allegare al contratto.

La ditta dovrà inoltre aggiornare, ogni qualvolta si renda necessario, in collaborazione con i soggetti interferenti (Comuni, Istituti Comprensivi, le ditte che gestiscono i centri estivi, ecc.) il DUVRI previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

30.7. La Ditta deve fornire a tutto il proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 DPR 327/1980) da indossare durante tutte le ore di servizio, dispositivi di protezione individuale come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 nonché apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e la denominazione del datore di lavoro.

30.8. La ditta, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente sui contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti. In particolare tutto il

personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della ristorazione scolastica ed in particolare sulle seguenti materie:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Pulizia e sanificazione;
- Sicurezza ed antifortunistica all'interno delle strutture di produzione e somministrazione;
- Primo Soccorso (con particolare riferimento alle tecniche di disostruzione delle vie aeree per gli addetti alla distribuzione) e prevenzione incendi.

30.9. Il personale addetto alla distribuzione deve essere costantemente presente nel numero prestabilito presso ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate con altro personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità ed esperienza. Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti e alle modalità di espletamento del servizio. In tale caso la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione con urgenza. Dovrà avere altresì a disposizione personale qualificato ed in particolare almeno un dietista a tempo pieno presso il/ciascun centro cottura che segua la preparazione dei pasti (ordinari e diete speciali) e che effettui i normali controlli. Detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dai competenti uffici dell'Ente e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni al personale preposto al controllo del servizio.

30.10. La ditta è obbligata a presentare in sede di gara il proprio organigramma aziendale con particolare riferimento al/ai centro/i cottura impiegato/i e, **prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato presso ciascun refettorio**, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), di qualifica e curriculum nonché il piano di formazione previsto comprese le eventuali successive variazioni. Dovrà in particolare comunicare il nominativo dei responsabili del contratto ai sensi di quanto previsto dal successivo articolo 31.

30.11. Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato tempestivamente con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzioni temporanee. **Il predetto elenco dovrà rispettare il numero del personale e le relative qualifiche specificato in sede di gara**, fermo restando che in ogni caso dovrà essere garantito un contingente minimo di risorse umane necessario a garantire gli standard di qualità e sicurezza richiesti dal presente capitolato.

Art. 31 - Responsabili del contratto referenti per il Comune

31.1. La Ditta dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata del contratto, la presenza delle seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

- un responsabile tecnico-amministrativo del contratto che risponda ai Comuni, in possesso di adeguato titolo di studio ed adeguata preparazione professionale;
- il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo titolo di studio ed adeguata esperienza;
- un responsabile della sicurezza ex art. 28, D.Lgs. 81/2008.

- un responsabile per il sistema informatico (eventualmente individuato tra il personale della ditta subappaltatrice).

31.2. Tali figure dovranno cooperare con i responsabili comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato integrato come da offerta in sede di gara. Si faranno altresì carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con le insegnanti al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che potesse insorgere nella gestione quotidiana.

Art. 32 - Controlli, tutela dell'utenza e oneri informativi

32.1. Le Amministrazioni si riservano la facoltà di espletare in ogni momento direttamente, tramite proprio personale, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi della facoltà di accedere liberamente e senza preavviso ai locali mensa presso le scuole.

32.2. La ditta si obbliga inoltre a fornire la massima collaborazione nei confronti dei seguenti soggetti preposti ad ulteriori controlli:

- a) servizi competenti dell'AULSS 13;
- b) commissioni mensa dei genitori degli alunni.

I controlli saranno eseguiti principalmente:

1. sulle derrate e sui pasti cucinati, sotto il profilo quantitativo e qualitativo, compresa la corretta temperatura alla consegna e alla somministrazione;
2. nelle dispense e negli armadi delle mense, circa l'idoneità igienica e di funzionamento dei locali e delle strutture, la corretta conservazione e la tipologia delle derrate, la reale effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti;
3. sui contenitori dei cibi, di qualunque tipo siano (refrigeranti, termici, etc.), e sugli automezzi utilizzati per il trasporto e la consegna delle derrate: saranno verificati l'idoneità dei mezzi, il loro tipo di alimentazione secondo quanto dichiarato in sede di offerta, le condizioni igieniche;
4. tramite sopralluoghi, senza preavviso, presso i magazzini di stoccaggio e nel centro cottura utilizzato dalla ditta e pure presso le ditte fornitrici di materie prime della stessa, al fine di verificare il rispetto delle normative vigenti e l'applicazione delle clausole del contratto;
5. tramite indagini di citizen satisfaction.

32.3. Considerata la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, nel dovuto spirito di collaborazione e per garantire un rapporto di motivata fiducia, il gestore si obbliga:

- ad esporre in ciascun refettorio il menù vigente;
- a presenziare, nelle persone dei responsabili referenti di cui all'articolo precedente ed in relazione alle competenze richieste, alle riunioni delle Commissioni Mensa e ad altri incontri che nel corso del contratto si rendessero necessari, senza oneri aggiuntivi.

Art. 33 – Contestazioni, inadempienze, penalità

33.1. Nell'esecuzione del servizio, la ditta ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente capitolato.

33.2. Qualora emergano inadempienze, difetti o imperfezioni, insufficienze o deficienze che incidano sulla qualità del servizio (sia in termini di tempi e modalità di esecuzione, che di qualità o quantità di prodotti e attrezzature utilizzati), ma anche in seguito a reclami o rilievi pervenuti da personale insegnante o da genitori (per esempio sul comportamento degli operatori), l'ufficio competente di ciascun Comune, con lettera raccomandata, procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando la ditta a formulare eventualmente le proprie giustificazioni e contro deduzioni ovvero a sanare l'inadempienza riscontrata, entro il termine assegnato secondo il caso.

33.3. In caso di mancato invio nei termini delle controdeduzioni o in caso di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste dal presente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

33.4. L'Ente provvederà a trattenere l'ammontare dell'eventuale penalità in sede di liquidazione del corrispettivo, ferma restando la facoltà di applicare le sanzioni mediante incameramento della cauzione, oppure, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

33.5. **PENALITA':**

da € 2.000,00 a € 3.000,00 - per ognuna delle seguenti gravi violazioni che possono comportare anche la risoluzione anticipata del contratto:

- mancata o parziale esecuzione della fornitura del pasto completo, anche per un solo giorno (proporzionalmente all'entità delle mancanze riscontrate)
- fornitura di alimenti difformi da quanto previsto dal presente capitolato o dalle normative vigenti (prodotti scaduti o senza data di scadenza; prodotti chimicamente e/o parassitologicamente contaminati, prodotti che non rispettano i limiti di contaminazione microbica, alimenti non provenienti da agricoltura biologica certificata);
- mancata o inadeguata predisposizione di menù personalizzati per gli utenti in regime di dieta speciale;
- somministrazione dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza e di salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione (fatta salva l'assoluta responsabilità della ditta in caso di eventuale richiesta risarcimento danni provocati all'utente)
- riscontro di gravi irregolarità nel/nei centro/i cottura;
- confezionamento dei pasti non conforme a quanto previsto dal capitolato;
- mancata conservazione del pasto campione in caso di tossinfezione
- in caso di gravi irregolarità nella gestione amministrativo-contabile degli incassi;

da € 1.000,00 a € 2.000,00 - per ognuna delle seguenti inosservanze:

- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie per ciascuna delle fasi del servizio, dallo stoccaggio delle materie prime presso il centro cottura fino alla somministrazione dei pasti;
- fornitura di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, bromatologica a quanto previsto dal presente capitolato;
- etichettatura e imballaggi delle derrate non conformi alla normativa vigente ed al capitolato
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza
- mancata consegna di una parte del menù (la sanzione sarà proporzionata al numero di pasti e di plessi interessati)
- mancato rispetto delle grammature dei cibi e del numero dei pasti previsti dal contratto
- utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm, con caratteristiche diverse da quelle previsti dal capitolato, oppure deficitari nella loro integrità
- per ogni inosservanza degli obblighi previsti dall'art. 11 del presente capitolato relativo al Sistema informatizzato e del relativo progetto presentato in sede di gara;

da € 500,00 a € 1.000,00 - per ognuna delle seguenti inosservanze:

- mancato rispetto dei tempi di consegna dei pasti con conseguente ritardo negli orari di consumazione concordati e stabiliti presso ogni plesso scolastico;
- mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consegna degli stessi come previsto dal presente capitolato;

- mancato rispetto del rapporto tra personale addetto allo scodellamento e utenti con conseguente prolungamento dei tempi di somministrazione
- mancata consegna del materiale a perdere o accertata difformità rispetto a quello previsto;
- mancato reintegro/manutenzione/pulizia di attrezzature e stoviglie
- mancato o non idoneo allestimento, pulizia, sanificazione e riordino dei refettori.
- utilizzo di stoviglie monouso non ecocompatibili
- ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti.

da € 200,00 a € 500,00 - per ognuna delle seguenti inosservanze:

- mancato rispetto del menu senza preavviso all'ente
- utilizzo di detergenti non conformi per il lavaggio di stoviglie e attrezzature e per la pulizia delle mense
- per ogni violazione riscontrata e non espressamente contenuta nel presente articolo.

33.6. Per violazioni reiterate le sanzioni di cui sopra saranno applicate nella misura massima prevista.

Le sanzioni sopra indicate sono specifiche per il servizio di ristorazione scolastica; per quanto riguarda la fornitura di pasti a cittadini assistiti ed ai Centri estivi, la sanzione verrà stabilita dalla struttura comunale di riferimento rapportandola alle casistiche ed agli importi stabiliti per il servizio di ristorazione scolastica.

33.7. A tutte le suddette sanzioni va sempre aggiunto il risarcimento del danno qualora fosse ascrivibile a responsabilità della ditta.

Art. 34 - Responsabilità della ditta concessionaria

34.1. La Ditta esonera il Comune da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone nell'esecuzione del servizio oggetto del contratto, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'ente.

34.2. E' sempre responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

34.3. La Ditta provvederà a sottoscrivere, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile verso terzi (RCT), per danni arrecati a persone e cose a chiunque appartenenti.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali per ciascun sinistro:

- 300.000,00 (trecentomila) euro per danni a cose
- 5.000.000,00 (cinquemilioni) euro per danni a persone.

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, ad esclusione dei danni derivanti da vizio di origine del prodotto.** Copia della polizza dovrà essere trasmessa ai singoli Enti prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del formale contratto. La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'aggiudicazione. Alla scadenza di ogni singola annualità è onere della ditta inviare ad ogni Ente ricevuta del versamento del premio di polizza per la successiva annualità.

Art. 35 - Obbligazioni dei Comuni

35.1. Ogni Comune, oltre alla concessione dei locali, degli impianti e delle attrezzature delle scuole già in dotazione, per lo svolgimento del servizio, assume a proprio carico i seguenti oneri:

- le utenze: acqua, elettricità, ecc.;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni immobili e degli impianti.

Per comunicazioni urgenti con il Comune gli addetti alla distribuzione possono utilizzare il telefono del plesso scolastico.

Art. 36 – Clausola risolutiva espressa

36.1. Oltre a quanto è genericamente previsto dall' art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell' art. 1456 del Codice Civile, le violazioni gravi descritte nell'articolo relativo alle "penalità".

Pertanto, a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva, la ditta incorre nella risoluzione del contratto con effetto immediato con conseguente perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 37 - Esecuzione in danno

37.1. Considerata la particolare natura delle prestazioni, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dal concessionario, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto precedentemente previsto.

Art. 38 - Risoluzione del contratto

38.1. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

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

- a) perdita anche di uno solo dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e dei requisiti professionali previsti per l'aggiudicazione del servizio;
- b) carenza delle prescritte autorizzazioni previste dalla normativa che disciplina il servizio a cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi e costantemente adeguarsi ancorché non espressamente richiamate nel presente Capitolato;
- c) in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa per frode;
- d) cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- e) mancata osservanza delle norme relative ai limiti previsti per il sub appalto **(ammesso solo per il servizio di trasporto dei pasti e per il Sistema informatizzato di cui all'art. 11); vietato per i servizi di ristorazione)**;
- f) per gravi violazioni agli obblighi retributivi, previdenziali, assistenziali, assicurativi e di sicurezza sul lavoro;
- g) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- h) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e mm.ii.;
- i) per gravi e reiterate violazioni di norme igienico – sanitarie ed inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati dall'ASL, NAS;
- j) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato, relative alle condizioni igieniche, alle caratteristiche merceologiche, alle norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
- k) nel caso di insufficienze, violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contrattuali che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio;

l) per mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della L. 136/2010.

38.2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente concedente, in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del C.C.

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

- mancato inizio del servizio nel termine comunicato;
- per sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- contegno abituale scorretto da parte del personale della ditta durante l'espletamento del servizio;
- per reiterati e gravi inadempimenti nell'arco della vigenza contrattuale;
- per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, a termini dell'art. 1453 del codice civile.

38.4. Nei casi sopra previsti l'infrazione è contestata all'aggiudicatario con lettera raccomandata A.R. o PEC e anticipata via fax o via e-mail, con assegnazione allo stesso di un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) per la presentazione di eventuali repliche.

38.5. In caso di risoluzione del contratto la Ditta incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dall'Ente appaltante, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori, ed è tenuta, nel rispetto degli obblighi contrattuali, a garantire la prosecuzione del contratto fino al subentro del nuovo gestore, ferma restando la facoltà dell'Ente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio imputando alla ditta le eventuali spese sostenute per garantire il servizio.

38.6. Alla Ditta sarà dovuto soltanto il corrispettivo contrattuale spettante per le prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e le spese sostenute.

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

38.8. In caso di risoluzione del contratto per fallimento o per grave inadempimento della ditta, il Comune si riserva di interpellare progressivamente i concorrenti presenti in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto. Qualora le Ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Ente si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti terzi, con addebito alla Ditta inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

38.9. Inoltre ai sensi dell'art. 1373 del C.C. qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, oppure al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio oppure qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte, le esigenze del contratto per gravi motivi, all'amministrazione comunale è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto con un preavviso da comunicarsi alla ditta con lettera Raccomandata a/r di almeno 90 (novanta) giorni.

38.10. Dalla data di efficacia del recesso, la Ditta dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente. In caso di recesso la ditta ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

38.11. E' attribuita alla Ditta la facoltà di recedere dal contratto per giusta causa. Il recesso dovrà comunque essere esercitato in modo da evitare ogni pregiudizio all'Ente e comunque con un preavviso minimo di 120 (centoventi) giorni consecutivi.

Art. 39 - Fallimento dell'affidatario, morte del titolare

39.1. L'affidatario si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa.

39.2. In caso di fallimento dell'affidatario, l'Amministrazione provvederà senz'altro alla revoca del contratto.

39.3. In caso di morte del titolare di ditta individuale, l'Amministrazione avrà facoltà di scelta tra la continuazione del rapporto con eredi ed aventi causa, oppure il recesso del contratto.

39.4. Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento della Ditta mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi di Ditta individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, si applica, la disciplina dell'art. 37, commi 18 e 19, del D.Lgs. 163/06 e smi.

Art. 40 --Divieto di cessione – Limiti al subappalto.

40.1. Alla ditta non è consentito, in alcun modo e in alcun momento nell'arco della durata contrattuale, cedere a terzi il contratto per la gestione del servizio di ristorazione in oggetto, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, fatti salvi i maggiori danni accertati. Il subappalto è consentito alle condizioni indicate dall'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 e alle condizioni di seguito specificate.

40.2. È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili esclusivamente i servizi di trasporto dei pasti e la gestione del sistema informatizzato di cui all'art. 11 del presente capitolato.

40.3. Per il sistema informatizzato la Ditta assumerà gli accordi più opportuni tenuto conto delle specificità di tale area, ai fini della realizzazione di quanto richiesto, sempre ferma la piena responsabilità del concessionario.

40.4. Il subappalto è subordinato alle seguenti condizioni:

- indicare all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare;
- impegnarsi in caso di aggiudicazione a depositare il contratto di subappalto almeno 20 (venti) giorni prima dell'inizio del servizio;
- trasmettere la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 D.Lgs. n. 163/2006 e l'insussistenza dei divieti di cui alla normativa antimafia.

40.5. La ditta si impegna inoltre a inserire nel contratto di subappalto una clausola risolutiva espressa che preveda la risoluzione immediata ed automatica del contratto di subappalto qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del subappalto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del D.P.R. 03/06/1998 n. 252.

40.6. E' fatto obbligo alla ditta di trasmettere entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti dalla medesima corrisposti con indicazione delle ritenute di garanzia. Qualora non trasmetta le fatture quietanzate dei subappaltatori entro il predetto termine la stazione appaltante sospende il successivo pagamento favore dell'appaltatore.

40.7 La ditta è responsabile in solido dell'osservanza delle norme oltre che delle prestazioni e degli obblighi previsti dal presente capitolato, da parte dei subappaltatori. E' inoltre responsabile dei danni che dovessero derivare al Comune o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività in subappalto.

40.8. Per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto, l'aggiudicatario è responsabile in solido dell'osservanza dei contratti collettivi e degli adempimenti in materia di sicurezza

previsti dalla normativa vigente da parte del subappaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

40.9. I subappaltatori devono mantenere per tutta la durata del contratto i requisiti richiesti dagli atti di gara. L'esecuzione del servizio in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Art. 41 – Stipulazione del contratto e spese contrattuali

41.1. Essendo il servizio di ristorazione scolastica un servizio essenziale, di interesse pubblico, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla concessione del servizio in pendenza della stipula del relativo contratto.

41.2. Dopo l'aggiudicazione definitiva e decorsi almeno 35 giorni dalla comunicazione ai controinteressati del relativo provvedimento che deve avvenire nel termine di 5 giorni, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

- cauzione definitiva;
- polizza assicurativa;
- eventuale aggiornamento in coordinamento con l'ente del Documento Unico di valutazione dei rischi relativi alle interferenze (DUVRI) ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008;
- dichiarazione di nomina del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- ricevuta del deposito delle spese di contratto, registro e bollo;

41.3. Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 42 - Normativa antimafia

42.1. La concessione dei servizi oggetto del presente capitolato resta subordinata al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento al **Decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159**.

La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

Art. 43 - Trattamento dei dati personali

43.1. Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa la ditta concessionaria quale responsabile del trattamento dei dati acquisiti in ragione dello svolgimento del servizio. La designazione è operata dalla data di stipula del contratto. La Ditta è tenuta all'osservanza del D.Lgs. n. 196/2003.

43.2. Alla medesima vengono in particolare impartite le seguenti istruzioni:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento dei servizi concessi;
- non potrà procedere alla raccolta dei dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare);
- non potrà comunicare a terzi, salvo casi eccezionali, dati che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare né diffondere dati in suo possesso né conservarli alla scadenza del contratto;
- non potrà in alcun modo diffondere e/o rendere pubblici dati sensibili e/o ipersensibili;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;
- il trattamento di dati dovrà essere limitato ai seguenti dati e finalità:
 - 1) nome, cognome, età, scuola degli alunni;
 - 2) nome, cognome, numero telefono dei genitori;

- 3) condizioni di salute tali da richiedere l'attivazione di diete speciali;
- 4) convinzioni religiose e/o filosofiche tali da richiedere l'attivazione di diete speciali.

Art. 44 - Norme di rinvio

44.1. Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla normativa vigente, ove compatibile con la presente tipologia di affidamento (concessione).

Art. 45 - Foro competente

45.1. Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine all'interpretazione del contratto o del capitolato e la corretta esecuzione delle disposizioni contrattuali sarà competente il foro di Venezia. È esclusa qualsiasi forma di arbitrato.

Art. 46 - Allegati

Sono allegati quali parte integrante e sostanziale del presente capitolato:

Allegato A) DUVRI

Allegato B) TABELLA GRAMMATURE

Allegato C) CALENDARIO STAGIONALE

Allegato D) MENU BASE