



CITTA' DI ALBIGNASEGO
PROVINCIA DI PADOVA

SETTORE 6° “Servizi sociali, educativi e culturali”
Via Milano 7

Codice Fiscale n. 80008790281
Partita IVA n. 00939330288

Tel. 049/8042211
Fax 049/8625188
Pec: albignasego.pd@cert.ip-veneto.net

CAPITOLATO SPECIALE

**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
nelle scuole primarie e secondarie di primo grado statali del Comune di Albignasego
ANNI SCOLASTICI 2021/2022 - 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026**

E

**SERVIZIO AGGIUNTIVO
PASTI A DOMICILIO
SETTEMBRE 2021 – AGOSTO 2026**

CIG 8754701FCC

Sommario

ART. 1 - OGGETTO – DURATA – IMPORTO

ART. 2 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

TITOLO PRIMO- SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 3 – OGGETTO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 4 – MENU E CARATTERISTICHE DEI PASTI – INFORMAZIONI AGLI UTENTI

ART. 5 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

ART. 6 – PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

ART. 7 – DIETE SPECIALI E DIETE DI TRANSIZIONE

ART. 8 – TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

ART. 9 – MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

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

ART. 11 – PROMOZIONE PRODOTTI TIPICI LOCALI

ART. 12 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDEnze ALIMENTARI

ART. 13 – LOCALI ED ATTREZZATURE

ART. 14 – INTERVENTI DI PULIZIA ED IGIENIZZAZIONE - DISINFESTAZIONE

ART. 15 – UTENZE E RIFIUTI

ART. 16 – AVVIO – DURATA – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ART. 17 – CONTINUITA' DEL SERVIZIO

ART. 18 - PAGAMENTO E FATTURAZIONE - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

ART. 19 – CORRISPETTIVO DELLA CONCESSIONE

ART. 20 – SISTEMA INFORMATIZZATO PER ISCRIZIONI AL SERVIZIO, RILEVAZIONE DELLE PRESENZE, PAGAMENTI

ART. 21 – REFERENTE

ART. 22 – COMMISSIONE MENSA E RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 23 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

TITOLO SECONDO- SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

ART. 24 – OGGETTO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

ART. 25 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

ART. 26 – MENU' E TABELLE DIETETICHE- DIETE SPECIALI – INFORMAZIONI AGLI UTENTI

ART. 27 – MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

ART. 28 -MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

ART. 29 – FATTURAZIONE

TITOLO TERZO – DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 30 – CENTRO DI COTTURA

ART. 31 – ALTRI OBBLIGHI GENERALI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 32 – CONTROLLI DI QUALITA' E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

ART. 33 – RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

ART. 34 – VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 35 – PERSONALE

ART. 36 – OBBLIGO DI OSSERVANZA DEI CONTRATTI DI LAVORO

ART. 37 – OBBLIGO DI OSSERVANZA DI NORME DI PREVENZIONE, INFORTUNI ED IGIENE DURANTE IL LAVORO

ART. 38 – REFERENTE DEL SERVIZIO E PERSONALE DEDICATO AL CONTROLLO (sicurezza igienica ed aspetti dietetici) – RESPONSABILE DELLA QUALITA'

ART. 39 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 40 – CAUZIONE DEFINITIVA

ART. 41 – PENALI

ART. 42 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA

ART. 43- RECESSO

ART. 44 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

ART. 45 – DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO

ART. 46 – SPESE CONTRATTUALI

ART. 47 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

ART. 48 – RINVIO A DISPOSIZIONE DI LEGGE

ART. 49 – CONTROVERSIE

ART.50 – PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA-
PROTOCOLLO DI LEGALITA'- CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI

ART. 51 – APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

ART. 52 – RISERVATEZZA

ART. 53- TRATTAMENTO DATI PERSONALI

ART. 1 – OGGETTO- DURATA- IMPORTO

Oggetto della concessione è il **servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale**, ovvero la somministrazione (preparazione, consegna e distribuzione) di pasti secondo la definizione ai sensi del D.M. n. 65/2020 art. 2, a favore di alunni ed insegnanti delle scuole primarie e secondarie di primo grado statali ubicate nel Comune di Albignasego (Pd) e meglio elencate nell'Allegato A) del presente Capitolato, per gli anni scolastici 2021/2022- 2022/2023- 2023/2024- 2024/2025- 2025/2026. Per la scuola secondaria di primo grado il servizio di ristorazione è in modalità “*self-service*”.

La durata annuale del servizio è compresa tra i mesi di settembre e giugno dell'anno successivo.

Il giorno di inizio ed il calendario relativi al servizio verranno comunicati dall'Amministrazione comunale prima dell'inizio del servizio stesso tenuto conto del calendario scolastico stabilito dalle competenti autorità.

Oggetto della presente aggiudicazione è anche il servizio aggiuntivo denominato **pasti a domicilio**, successivamente descritto all'art. 24 per il periodo settembre 2021- agosto 2026.

E' fatta sala la possibilità di una decorrenza successiva del contratto per eventuali esigenze straordinarie non dipendenti dalla volontà dell'ente, ovvero qualora l'espletamento della gara e/o l'esecuzione dei successivi controlli si protraggano oltre il termine.

La procedura in oggetto non è stata suddivisa in lotti funzionali in quanto risulta prevalente per l'Amministrazione comunale l'interesse ed il vantaggio, in termini di efficienza, efficacia ed economicità delle procedure, di avere un unico affidatario per entrambi i servizi.

L'Amministrazione comunale contraente si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula del contratto d'appalto, l'attivazione del servizio alla ditta aggiudicataria che si impegna a rispettare tutte le condizioni previste dal presente Capitolato sottoscritto in fase di gara.

L'Ente concedente si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 giorni antecedenti la scadenza della concessione, di richiedere al concessionario una proroga tecnica del contratto della durata massima di 6 mesi, finalizzata esclusivamente all'espletamento o al completamento delle procedure di nuovo affidamento del servizio. Tale proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi previsti in sede di gara. Il concessionario è obbligato ad accettare la proroga tecnica.

Il costo unitario del pasto a base di gara è di € **5,76** (Iva esclusa).

L'importo a base di gara è pari ad € 5.844.868,00 (Iva esclusa), di cui euro € 5.842.368,00 soggetti a ribasso ed € 2.500,00 per oneri per la sicurezza relativi a rischi da interferenze non soggetti a ribasso, come calcolati nel DUVRI (allegato B) del presente atto, connessi solamente al servizio di ristorazione scolastica. Per il servizio aggiuntivo “pasti a domicilio” non sono previsti oneri per la sicurezza.

Il valore stimato della concessione (compreso l'eventuale periodo di proroga tecnica della durata massima di 6 mesi), ai sensi dell'art. 167 del D.lgs. n. 50/2016, è pari ad euro € 6.620.151,73 (Iva esclusa), di cui euro 2.833,33 per oneri per la sicurezza connessi al servizio di ristorazione scolastica. L'importo dei servizi soggetto a ribasso è così ripartito (gli importi sono tutti al netto di Iva vigente):

SERVIZIO	PREZZO PASTO A BASE D'ASTA (al netto IVA)	N. STIMATO PASTI ALL'ANNO	N. STIMATO PASTI COMPLESSIVO QUINQUENNIO	IMPORTO COMPLESSIVO (al netto Iva)
Ristorazione scolastica	€ 5,76	198.660 (di cui 188.727 per alunni e 9.933 per insegnanti)	993.300	€ 5.721.408,00
Pasti a domicilio	€ 5,76	4.200	21.000	€ 120.960,00
			Totale	€ 5.842.368,00

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte

dell'utenza.

Si calcola che il costo della manodopera corrisponda al 45,00 % dell'importo complessivo della base d'asta, per un valore quindi pari ad € 2.629.065,60.

ART. 2 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Per l'esecuzione dei servizi, oggetto della presente concessione, si applica la seguente normativa:

• In materia di D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 -T.U. delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro - art. 26 “Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione”, ed in merito alla redazione del DUVRI, si indica quanto di seguito:

• non è previsto il DUVRI per i locali di produzione dei pasti, almeno per quanto riguarda il rapporto tra la stazione concedente e l'aggiudicatario;

• è previsto il DUVRI, allegato B) al presente Capitolato, relativo ai locali di distribuzione e consumo dei pasti presso le scuole che usufruiscono del servizio.

Il servizio è concesso inoltre in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia, nonché alla normativa specifica di settore in materia di ristorazione collettiva e scolastica in particolare, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- Regolamento CE n. 49/2000 Etichettatura prodotti alimentari derivati da O.G.M., e ss.mm.ii;
- Regolamento CE n. 178/2002 Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, e ss.mm.ii;
- Regolamento CE n. 852/2004 Igiene dei prodotti alimentari, e ss.mm.ii;
- Regolamento CE n. 853/2004 Norme specifiche in materia di igiene per alimenti di origine animale, e ss.mm.ii;
- Regolamento CE n. 1935/2004 Materiali destinati al contatto con i prodotti alimentari, e ss.mm.ii;
- Regolamento CE n. 2023/2006 Materiali e oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari, e ss.mm.ii;
- Regolamento CE n. 834/2007 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici, e ss.mm.ii;
- Regolamento CE n. 710/2009 che modifica il regolamento CE n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento CE 834/2007, e ss.mm.ii;
- Regolamento CE n. 967/2008 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici, e ss.mm.ii;
- Regolamento CE n. 1254/2008 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici, e ss.mm.ii;
- Regolamento CE n. 931/2011 Requisiti di rintracciabilità per gli alimenti di origine animale, e ss.mm.ii;
- Regolamento CE n. 1169/2011 Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e ss.mm.ii;
- D.P.R. n. 327/1980 Regolamento di esecuzione della L. n. 283/1962 in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, e ss.mm.ii;
- D.Lgs. n. 193/2007 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- D.Lgs. n. 109/1992 Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, e ss.mm.ii;
- Legge n. 155/2003 Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale, e ss.mm.ii;
- Legge n. 123/2005 Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia, e ss.mm.ii;
- Legge n. 221/2015 Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali;
- D.M. n.65 del 10/3/2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva (c.d. CAM) e fornitura di derrate alimentari;
- “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” del Ministero della Salute (Conferenza Unificata, provvedimento del 29/04/2010 e ss.mm.ii.);
- D.G.R.V. n. 1663/2018 Linee di indirizzo regionali per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto;
- D.G.R.V. n. 1556/2020 Linee di indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extra-ospedaliere;
- Codice Civile;
- Regolamento UE n.2016/679 (GDPR) e D. Lgs. n.196/2003 e ss.mm.ii. Codice in materia di protezione dei dati personali, e ss.mm.ii;
- D. Lgs. 50/2016 Codice dei contratti pubblici e ss.mm.ii.

TITOLO PRIMO

RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 3 - OGGETTO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

La concessione del servizio di ristorazione scolastica comprende indicativamente le seguenti prestazioni:

- le diverse fasi di preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione giornaliera del pranzo pronto per il consumo ad alunni ed al personale docente e personale OSS. La somministrazione dei pasti prevede la preparazione degli stessi mediante il sistema del “legame differito fresco-caldo”, la consegna ai vari plessi scolastici e la distribuzione in multi porzione con scodellamento (solo su richiesta dell’Amministrazione comunale eventuali pasti confezionati in monoporzione);
- la fornitura, nei casi indicati dal presente capitolato, di diete speciali e/o personalizzate;
- la fornitura, allo stesso prezzo offerto per gli alunni frequentanti le relative scuole, di pasti per il personale docente;
- preparazione e riordino dei locali delle mense scolastiche come previsto dal presente capitolato;
- attuazione del piano di autocontrollo presso il centro cottura del concessionario e presso tutte le sedi di mensa scolastica servite, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive modifiche ed integrazioni;
- partecipazione agli incontri del Comitato Mensa;
- servizio di supporto via telefono o tramite posta elettronica a favore degli uffici comunali e/o scolastici e alle famiglie che necessitano di eventuali informazioni e/o indicazioni sul servizio svolto;
- prestazioni richieste a seguito di eventuali verifiche e/o ispezioni da parte del Settore Igiene dell’ASL o da parte di altre Autorità di controllo;
- gestione di un sistema informatico per l’iscrizione online al servizio di ristorazione scolastica per la prenotazione dei pasti, per la rilevazione giornaliera delle presenze e la riscossione delle quote dei pasti.

Il servizio di refezione scolastica deve essere effettuato nei periodi di funzionamento delle scuole a tempo pieno e secondo il calendario scolastico, con esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

I plessi attualmente interessati dal servizio sono quelli riportati all’allegato A) del presente atto.

L’analisi che porta alla definizione del costo della presente concessione si basa sul numero medio di pasti erogati nel corso degli ultimi tre anni scolastici completi ovvero a.s. 2016/2017 – 2017/2018- 2018/2019 (l’a.s. 2019-2020 non si considera perchè ha subito un’interruzione del servizio nel mese di marzo a causa della chiusura delle scuole per emergenza Covid-19).

Nei plessi in cui la capienza dei refettori non consentisse il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni, il concessionario provvederà alla somministrazione in più turni senza costi aggiuntivi.

Per il personale OSS dovrà essere previsto un pasto intero al pari di quello per gli alunni ed il costo sarà a carico del Concessionario.

Il numero giornaliero dei pasti è quantificato sulla base delle ordinazioni effettuate dalle famiglie.

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

ART. 4 – MENU’ E CARATTERISTICHE DEI PASTI – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Il servizio di ristorazione scolastica deve essere conforme a quanto previsto dal D.M. n. 65 del 10/03/2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva (c.d. CAM).

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

In generale il pasto ha la seguente composizione:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;

- un contorno;
- pane fresco;
- frutta o dessert;
- acqua da acquedotto comunale (distribuita con l'uso di caraffe antiurto, chiuse con coperchio, fornite dalla ditta). Indicativamente almeno una caraffa da un litro ogni 6 pasti. L'ente concedente si riserva di chiedere motivatamente al concessionario di fornire, senza costi aggiuntivi, acqua oligominerale in bottiglia da 0,5 l.

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quelli precisati negli allegati e comunque essere rispondenti a quanto prescritto dalle vigenti *“Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* della Regione del Veneto già citate all'articolo 2) nonché rispondenti a quanto indicato nelle *“Linee di indirizzo nazionale per la refezione scolastica”*, a cura del Ministero della Salute - Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti.

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

La ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo la composizione e le grammature stabilite nei documenti di cui all'allegato C) del presente Capitolato. I menù settimanali scolastici compilati sulla base delle tabelle dietetiche di cui all'allegato C) del presente atto, variati e strutturati in almeno 4 settimane, devono essere seguiti dal concessionario in base alla stagionalità dei prodotti. I menù dovranno risultare articolati in menù invernale (indicativamente da inizio novembre e sino a fine marzo) e menù estivo (indicativamente settembre/ottobre e aprile/giugno).

Per gli alunni delle scuole a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane. Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 3% sui pasti prenotati per rispondere alle eventuali necessità.

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

In occasione di gite scolastiche o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, su richiesta e con almeno 5 giorni lavorativi di preavviso, la ditta concessionaria fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi secondo le indicazioni riportate nell'allegato D) al presente Capitolato speciale.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, per studenti che devono seguire diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all'articolo 7. Questi dovranno essere consegnati secondo modalità che non pregiudichino la sicurezza del pasto stesso, avvalendosi anche del confezionamento in monoporzione, recando indicazione dell'alunno destinatario. La Ditta dovrà garantire un sistema adeguato per il mantenimento delle temperature anche per i pasti in monoporzione.

Per gli utenti che usufruiscono di diete speciali il Concessionario dovrà prevedere un adeguato sostituto ai menù particolari sopra elencati (in occasione di festività/gite) che sia il più simile possibile agli stessi.

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

Come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno), può essere fornito, in accordo con l'Amministrazione comunale, il cosiddetto “piatto unico” che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure.

La Ditta concessionaria, anche eventualmente nell'ambito di progetti di educazione alimentare, potrà provvedere alla fornitura di merende pure ad utenti non iscritti al servizio mensa, previo nulla osta dell'Amministrazione, da

concordare con l'Istituto comprensivo, che riguarderà anche la congruità del prezzo da applicare all'utenza.

I menù presentati dalla Ditta aggiudicataria dovranno ottenere la validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Azienda ULSS competente per territorio, previa richiesta da parte della Ditta stessa.

La programmazione dei menù, oltre ad essere pubblicata dal concedente sul sito istituzionale, deve essere esposta a cura e spese del Concessionario nei locali mensa e nelle bacheche esterne alle scuole o in altro luogo concordato con l'Istituto comprensivo idoneo a garantirne la visibilità ai genitori. Innovazioni e modifiche menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni del S.I.A.N.

I menù settimanali scolastici dovranno contenere le indicazioni nutrizionali di massima per le famiglie (ingredienti utilizzati, tipo di cottura, grammature, valori bromatologici). Non saranno forniti i menù su supporto cartaceo per motivi legati ad una politica di contenimento dell'uso della carta.

Ai sensi dei Criteri Minimi Ambientali (cd. CAM) di cui al D.M. n. 65/2020, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a: - alimentazione, salute e ambiente; - provenienza territoriale degli alimenti; - stagionalità degli alimenti; - corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

ART. 5 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Come previsto dall'art. 34, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016 e dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI (c.d. CAM) "di base" di cui all'Allegato 1) lettera c) al Decreto n. 65 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 e s.m.i., nonché le caratteristiche minime indicate nell'allegato C) del presente Capitolato.

In ogni caso non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

La Ditta concessionaria dovrà altresì eseguire il servizio nel rispetto della seguente normativa:

- Regolamento UE n. 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità agroalimentare, intesa come possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- Regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e Legge Regionale del Veneto n. 6 del 01.03.2002, che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate;
- Regolamento UE n. 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti, intesa come obbligo di evidenziare in etichetta i principali allergeni alimentari e di fornire indicazioni sulle caratteristiche nutrizionali.

Si ricorda, inoltre, che:

- tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione prevista dai regolamenti CE 834/2007 e CE 889/2008 della Commissione e devono quindi essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC o equivalenti;
- tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233/2009;
- tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazioni previste dai regolamenti CE 510/2006, CE 1898/2006 e CE 509/2006 e s.m.i. e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazioni riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole e Forestali;
- tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole previste dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 350 / 08/09/1999;

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. La Ditta aggiudicataria deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del Regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Le verifiche verranno effettuate da personale del Comune o della scuola appositamente incaricato, su base documentale ed in situ.

Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto aggiudicato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici, etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC;

Le verifiche in situ sono eseguite da personale appositamente incaricato dalla scuola o dal Comune, quali ad esempio la dietista comunale o i commissari mensa, anche secondo quanto previsto dal Regolamento comunale, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

ART. 6 - PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

La preparazione e cottura degli alimenti deve avvenire in ottemperanza alla normativa vigente, ai CAM ed alle Linee Guida sulla ristorazione scolastica della Regione Veneto, al Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare e all'allegato C) del presente Capitolato. Si dovrà inoltre tenere presente delle seguenti indicazioni:

1. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta delle derrate deve tenere conto della stagionalità degli alimenti;
2. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo;
3. Il Concessionario si assume tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti, tossinfezioni, infezioni ed intossicazioni derivati da cibi preparati;
4. Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue a titolo esemplificativo e non esaustivo:
 - la frutta deve essere trasportata lo stesso giorno dal centro cottura ai locali di somministrazione ed il lavaggio della stessa deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo;
 - tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione; gli stessi devono essere prelevati dalla refrigerazione in quantità congrue alla relativa capacità e tempi di cottura;
 - non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di panatura degli alimenti e la loro cottura;
 - i secondi piatti devono essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
 - le porzioni di carne o pesce devono essere somministrate preferibilmente in unica porzione, salvo diverse indicazioni;
 - non devono essere utilizzate verdure, carni e pesci precotti;
 - è vietata la somministrazione di carni al sangue e cibi fritti;
 - è ammesso l'uso di pesce surgelato e spinato;
 - è vietato l'uso di dadi da brodo contenenti glutammato, preparati per condimento, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
 - deve essere evitata la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;
 - tutti gli alimenti, dopo l'apertura, vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei secondo la loro deperibilità, etichettati e datati, a norma di legge;
 - curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre l'assoluta freschezza, soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, del latte, dello yogurt, ecc. ;
 - non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

- non congelare nuovamente le materie prime precedentemente scongelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento come indicato dalla normativa HACCP;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari;
- quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate o di mais;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- le verdure dovranno essere preparate in luogo nella stessa mattinata del consumo, dunque le verdure cotte dovranno essere cotte in luogo e non del tipo precotto, e le verdure crude dovranno essere preparate in luogo e non del tipo prelavato e pretagliato;
- i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0°e +4°C;
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- la preparazione delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura, mentre la carne trita deve essere macinata immediatamente prima dell'utilizzo;
- il Parmigiano Reggiano grattugiato o il Grana Padano deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote (se da cuocere), che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0°e +4°C immerse in acqua acidulata con limone (non per carote crude);
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla distribuzione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, anche i piatti come le lasagne o altre pietanze che richiedono lunghe preparazioni;
- le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale;
- i contorni freddi dovranno essere conditi al momento del consumo e la ditta dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto e limone.
- le verdure sia cotte che crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva al momento della somministrazione.

ART. 7 – DIETE SPECIALI E DIETE DI TRANSIZIONE

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

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la “dieta no glutine” dovrà far uso anche del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario. Le diete speciali richieste dall'utenza per motivi di salute si riferiscono a: - soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple e/o da favismo; - soggetti obesi; - soggetti diabetici; - soggetti affetti da particolari malattie metaboliche e che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti; - soggetti con malattia celiaca - soggetti affetti da problemi di tipo ortodontico - soggetti affetti da patologie del cavo oro-faringeo o della deglutizione.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale di transizione (fino ad un massimo del 3 % dei pasti per refettorio) così composto: - 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale; - 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) o, in alternativa, carni bianche al vapore o alla piastra con patate o carote cotte al vapore. Il menù dietetico può essere richiesto, in caso di indisposizione temporanea, dall'utente, per un massimo di tre giorni consecutivi, salvo presentazione di certificato medico.

E' possibile richiedere, per motivi etico-religiosi, una dieta speciale che preveda esclusivamente la sostituzione della carne di maiale/manzo, lasciando inalterati gli altri ingredienti previsti dal menù. Per questo tipo di dieta non è richiesto il certificato medico, ma è sufficiente una richiesta presentata per ciascun anno scolastico all'ufficio Servizi scolastici del Comune di Albignasego, che provvederà a trasmetterla al concessionario.

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

L'erogazione delle diete speciali inizia entro 4 giorni dal ricevimento del certificato medico o dalla richiesta per motivi religiosi.

ART. 8 – TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

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

Il trasporto dei pasti dal centro cottura alle varie sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legume fresco - caldo e del legume fresco - freddo, utilizzando esclusivamente teglie multi porzione (o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali) e contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta aggiudicataria, che assicurino il mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche dei cibi e le garanzie igieniche previste dalla legge.

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

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

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

Nell'approntamento del servizio il Concessionario deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- mantenere gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65° C, sino all'ultimazione della distribuzione;
- mantenere gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 4°C, sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- mantenere gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti;
- mantenere gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°C, sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi preferibilmente con olio extra vergine di oliva;
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo al momento della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire;
- condizionare, in contenitori termici, i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare se necessario, ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire,

all'evenienza, i risotti stessi;

- inviare il formaggio grana grattugiato ai terminali di consumo, nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- inviare ai terminali periferici la giusta quantità di olio extra vergine di oliva, aceto di buona qualità, limoni e sale iodato fino con cui condire gli ortaggi. In ogni terminale vi devono essere utensili per la misurazione della quantità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero delle porzioni da servire.

È sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto. La pulizia e l'igienizzazione dei contenitori (termici e non) è a carico della Ditta aggiudicataria.

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

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare stabilmente per il trasporto dei pasti mezzi di classe non inferiore ad Euro 5 (indipendentemente dal sistema di propulsione benzina, diesel, gas, elettriche o ibride). Prima dell'avvio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà produrre copia della carta di circolazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti. L'Amministrazione comunale si riserva di verificare periodicamente il mantenimento dello status ecologico dei mezzi utilizzati.

I mezzi utilizzati dovranno risultare in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 (una) ora a decorrere dal momento della partenza dal centro cottura. La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile affinché il servizio inizi regolarmente e precisamente minimo 15 minuti /massimo 30 minuti prima dell'inizio della somministrazione. Il tempo che intercorre tra il termine della cottura dei pasti e la somministrazione degli stessi non deve superare i 120 minuti. La consegna dei pasti va effettuata entro le ore 12,15 per le scuole primarie, entro le ore 12,45 per le scuole secondarie inferiori, salva diversa indicazione dell'ente concedente.

La consegna dei pasti e del materiale alimentare diverso dai pasti dovranno, per ogni singola scuola, essere accompagnati da un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del dietista dell'ente concedente o del dirigente scolastico, il Concessionario deve provvedere, tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione, ad integrare il numero dei pasti.

In caso di consegne inferiori in qualità dei pasti consegnati (ad es. per mancato rispetto al menù previsto, mancata consegna di una o più diete speciali, mancato rispetto delle temperature, ecc.), su segnalazione del dietista dell'ente concedente o del dirigente scolastico, il Concessionario deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione a sostituire od integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui ai precedenti commi, il Comune provvede a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'articolo 41 del presente Capitolato.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili al concessionario o ai vettori di cui si serve, al concessionario non potrà essere addebitata alcuna penalità. La Ditta concessionaria dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di cottura e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 41 del presente Capitolato.

ART. 9 – MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti nelle scuole sarà assicurata dal Concessionario nei refettori predisposti con tavoli e sedie forniti dal Comune.

La Ditta aggiudicataria dovrà adibire al servizio di somministrazione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e sulle corrette modalità dello stesso (es.

idoneo porzionamento ed impiattamento), nonché per quanto concerne la somministrazione di diete speciali.

La Ditta deve prevedere un numero di personale adibito alla distribuzione dei pasti tale da garantire il rapporto massimo 1:60 alunni iscritti al servizio mensa, per ciascun plesso scolastico.

La Ditta concessionaria dovrà provvedere a dotare i plessi terminali di termometro ad ago per il controllo della temperatura degli alimenti in arrivo. Il dietista incaricato dall'ente concedente effettua rilevazioni a campione sulla regolarità delle temperature.

La predisposizione delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli (collocazione sedie, tovaglie, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli, brocche d'acqua potabile della rete idrica cittadina), la somministrazione dei pasti e le successive attività di sparcchiamento, riordino e pulizia di locali e attrezzature avverranno a cura del personale della Ditta aggiudicataria.

Tutto il materiale per la somministrazione dei pasti dovrà essere fornito a cura e spese della Ditta aggiudicataria, secondo le seguenti prescrizioni:

- fornitura di tutto quanto ritenuto necessario al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio;
- fornitura in comodato gratuito, per l'intera durata del contratto dello stoviglie necessario per la distribuzione ed il consumo dei pasti, in particolare:
 - le stoviglie di ceramica / porcellana dovranno essere di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate;
 - i bicchieri in vetro o in plastica dura, non colorati, dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie;
 - vassoi;
 - caraffe in polycarbonato o plastica resistente opportunamente coperte o con coperchio estraibile al momento dell'uso;
 - la posateria in acciaio inox;
 - strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, coltelli, mestoli graduati e quant'altro di similare ad uso esclusivo del personale addetto), secondo quanto previsto dall'Allegato 1 (punto C. lett. a) punto 3. del D.M. n. 65/2020);
 - fornitura giornaliera, per ciascun utente, di tovagliolo monouso e tovaglietta monoposto, in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC) o equivalenti;
 - fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali della mensa;
 - fornitura dei cestini porta-pane, dei contenitori per la distribuzione della frutta, delle ciotole e terrine di varie dimensioni quali accessori necessari alla somministrazione dei pasti;
 - guanti monouso ed in lattice ove necessitano, copricapo, mascherine, grembiuli.

Solo per documentate esigenze, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) la Ditta aggiudicataria potrà sostituire le stoviglie riutilizzabili con stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

L'attività di somministrazione dei pasti dovrà essere garantita secondo le seguenti disposizioni:

- lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso degli studenti subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30 minuti;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- i giorni in cui viene servito pasta/riso/pasticcio/minestre e zuppe dovrà essere servito anche il grana grattugiato;
- a ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure (aceto di mele, olio extra vergine di oliva, sale fino iodato e limone);
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extra vergine di oliva, sale fine iodato ed eventualmente limone, aceto di mele, avendo cura di non lasciare il condimento ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini;
- la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

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

Quando previsto dal menù un primo piatto liquido (minestra, passato o crema di verdura) la Ditta dovrà rendersi disponibile alla distribuzione di tale piatto direttamente al tavolo anche nelle scuole dove abitualmente è previsto servizio a self-service (scuola secondaria di primo grado).

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

La Ditta dovrà rendersi disponibile a tagliare pane e frutta durante l'espletamento del servizio presso le scuole.

ART. 11 – PROMOZIONE PRODOTTI TIPICI LOCALI

Almeno una volta per ogni anno scolastico la Ditta dovrà proporre un evento rivolto a promuovere la conoscenza di prodotti e ricette tradizionali tipici del nostro territorio, anche attraverso la proposta di uno specifico menù settimanale correlato all'evento. Verranno concordati con l'Amministrazione comunale, ad inizio anno scolastico, contenuti, tempi e modalità di realizzazione dell'evento che coinvolgerà tutte le scuole dell'Istituto Comprensivo. La Ditta si dovrà inoltre impegnare a promuovere e a pubblicizzare l'iniziativa presso le scuole con materiale informativo.

ART. 12 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione concedente (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

– attivarsi con la ASL e i soggetti competenti per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

– collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, la Ditta aggiudicataria deve condividere con l'Amministrazione comunale un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

– il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

– le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni per cui si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente all'ufficio Servizi Educativi del Comune di Albignasego.

ART. 13 – LOCALI ED ATTREZZATURE

La Ditta concessionaria, per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato, avrà a disposizione, in comodato gratuito, i locali adibiti a refettorio, con annessi servizi, le attrezzature e gli arredi (compresi tavoli e sedie) di proprietà del Comune e le attrezzature di cui all'allegato E) del presente Capitolato, presenti in ciascun plesso scolastico; si stabilisce sin d'ora che i beni mobili ed immobili concessi in uso si intendono accettati dalla Concessionaria nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna.

La Concessionaria è tenuta all'aggiornamento della registrazione ai sensi del Reg CE 852/2004 dei terminali di somministrazione secondo le modalità vigenti (attraverso SUAP).

La Ditta concessionaria si impegna all'uso corretto e diligente dei locali, delle attrezzature e degli arredi in dotazione che dovranno essere riconsegnati, al termine dell'affidamento, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, salvo la normale usura determinata dall'utilizzo. Saranno addebitati alla Concessionaria eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni. Spetta alla Ditta aggiudicataria la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di ristorazione presenti nel plesso scolastico e loro eventuale integrazione o sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso.

Le riparazioni delle attrezzature dovranno intervenire entro e non oltre 3 giorni lavorativi, pena l'applicazione della penalità di cui all'art. 41 del presente Capitolato.

La Concessionaria non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione del Comune, né utilizzare gli stessi per finalità diverse da quelle di cui al presente Capitolato.

Spetta al Comune e/o all'Istituto comprensivo provvedere all'acquisto degli arredi utilizzati dagli alunni (es. tavoli e sedie) nei refettori.

ART. 14 – INTERVENTI DI PULIZIA ED IGIENIZZAZIONE- DISINFESTAZIONE

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione presso le scuole, da effettuarsi con proprio personale, mezzi e prodotti, la Ditta aggiudicataria deve rispettare il seguente piano minimo di sanificazione:

OGGETTO DELL'INTERVENTO	FREQUENZA MINIMA
Utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro e appoggio, carrelli, vassoi, caraffe, cestini	quotidianamente al termine del servizio
Tavoli e sedie del refettorio, pavimenti, lavelli e lavandini, contenitori portarifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio	quotidianamente al termine del servizio
Davanzali, pareti lavabili in zona lavaggio	Quindicinale o al bisogno
Lavastoviglie ove presenti (sanificazione e disincrostazione)	Mensile o al bisogno

Il lavaggio e la sanificazione dei pavimenti delle sale mensa, oltre che di muri, porte e finestre, mobilia contenente materiale in uso della mensa si intendono a carico delle istituzioni scolastiche.

Il Concessionario dovrà, a propria cura e spese, allestire prima dell'avvio del servizio, refettori per l'intera durata della concessione, oltre che con tutte le attrezzature proprie anche con le attrezzature ed arredi descritti all'allegato E) del presente Capitolato, che riporta altresì l'elenco dei beni di proprietà comunale presenti nei refettori e messi a disposizione del concessionario per il servizio di ristorazione.

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

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

La Ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori nonché dei servizi igienici annessi e dedicati al personale.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguite dalla Ditta aggiudicataria con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

In particolare:

- per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
- i prodotti utilizzati per la disinfestazione devono essere a bassa tossicità, registrati presso il Ministero della Salute (rodenticidi, larvicidi, adulticidi e formulati in genere) e utilizzati, nel rispetto della legislazione vigente, con l'utilizzo delle tecnologie più avanzate per ottimizzare la quantità di principio attivo distribuito, garantendo il minimo impatto ambientale.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà farlo in momenti diversi da quelli della preparazione o distribuzione degli alimenti, in modo da ridurre/eliminare rischi di contaminazione crociata.

Il personale della Ditta concessionaria è tenuto alla compilazione delle schede del Piano di Autocontrollo. Presso ogni refettorio dovrà essere presente copia del Piano di autocontrollo specifico per ogni struttura.

La Ditta concessionaria è tenuta, ai sensi del Reg. CE n. 852/2004, nell'ambito della ristorazione scolastica, a programmare e pianificare interventi semestrali di disinfestazione preventiva e monitoraggio trimestrale dei locali e attrezzature relative alla ristorazione (cucina, dispensa, refettori, locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, zone di pertinenza) di derattizzazione. Il calendario degli interventi deve essere comunicato all'Ente concedente.

In caso di infestazione manifesta, il Concessionario è tenuto ad effettuare immediato intervento di derattizzazione nei locali di competenza dandone comunicazione all'Ente concedente, anche al fine di concordare l'eventuale intervento integrativo di derattizzazione in altri ambienti a cura del Comune.

Nei casi di infestazione manifesta l'Ente concedente si riserva di richiedere il monitoraggio con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita. Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso ogni refettorio e conservati nella documentazione relativa al Piano di Autocontrollo.

Il Concessionario è tenuto ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alle scuole di riferimento. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

ART. 15 - UTENZE E RIFIUTI

L'Amministrazione comunale si farà carico delle spese di consumo di gas, energia elettrica, acqua, raccolta e smaltimento rifiuti e riscaldamento dei locali individuati nelle planimetrie riportate all'allegato B) del presente

Capitolato.

La Ditta aggiudicataria deve fornire sacchi per lo smaltimento dei rifiuti con relativi bidoni in misura idonea per ogni refettorio; inoltre deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

I rifiuti, adeguatamente differenziati, dovranno essere raccolti dalla Ditta aggiudicataria presso i singoli refettori ed il centro di cottura negli appositi cassonetti al termine del servizio.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento, e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale.

Gli imballaggi (primari, secondari e terziari) devono rispondere ai requisiti di cui all'Allegato F, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. n. 152/2006 e s.m.i.

ART. 16 – AVVIO - DURATA - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

La fornitura e somministrazione dei pasti avrà inizio indicativamente con l'apertura degli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026.

Tale giorno potrà comunque essere diverso da scuola a scuola, a seconda delle varie esigenze di organizzazione dell'Istituto Comprensivo.

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

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

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

ART. 17 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "*Principi sull'erogazione dei servizi pubblici*" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "*Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali*" (s.m.i.).

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 72 ore prima.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta aggiudicataria, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ente con un preavviso di almeno 72 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione comunale e con il S.I.A.N. dell'ASL competente.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.), tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 18 – PAGAMENTO E FATTURAZIONE – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il pagamento delle fatture avverrà entro trenta giorni dal ricevimento delle stesse, previa verifica di regolarità contributiva (acquisizione D.U.R.C. da parte del concedente) e verifica della rispondenza al numero di pasti forniti. Al fine di consentire l'accettazione della fattura elettronica e di permettere la liquidazione dovranno essere riportati sulla stessa il riferimento al codice Cig ed i riferimenti della determinazione di impegno di spesa a seguito di aggiudicazione del servizio.

Ogni fattura dovrà comprendere i pasti forniti suddivisi per scuola e distinti per adulti e alunni il cui pagamento è a carico dell'Ente, avrà cadenza mensile e dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori scolastici che ritirano le forniture stesse previo controllo. Eventuali ritardi nel pagamento da parte del concedente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo il Concessionario dagli obblighi ed oneri derivanti dal rapporto concessorio. Per la revisione del prezzo si rinvia al contratto di concessione.

Alle fatture dovrà essere allegato un file Excel riepilogativo del numero mensile di pasti consumati da alunni e insegnanti in ciascuna scuola, suddiviso per fasce di pagamento.

Il Concessionario ha l'obbligo di:

- verificare costantemente la corretta imputazione del costo del pasto agli alunni;
- correggere l'eventuale errata imputazione del costo del pasto entro 5 giorni lavorativi dalla segnalazione degli utenti o degli operatori del Comune.

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

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

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

Il Concessionario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Concedente ed alla Prefettura- Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 19- CORRISPETTIVO DELLA CONCESSIONE

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

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

Il Comune si obbliga, altresì, a corrispondere al concessionario il prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, per:

- i pasti consumati dagli insegnanti aventi diritto alla fruizione gratuita della mensa sulla base della normativa vigente che prevede la fornitura di n. 1 pasto per l'insegnante che effettua assistenza in ciascuna classe che usufruisce del servizio mensa. La fornitura di eventuali ulteriori pasti sarà autorizzata dall'ufficio Servizi educativi del Comune di Albignasego previa richiesta del Dirigente Scolastico;
- i pasti consumati dagli alunni esonerati dal pagamento della mensa dai Servizi Sociali del Comune. I nominativi degli alunni, con indicazione del relativo periodo di esonero, saranno trasmessi alla ditta aggiudicataria dagli operatori dell'ufficio Servizi educativi.

Il costo dei pasti per il personale OSS è a carico del Concessionario.

ART. 20 - SISTEMA INFORMATIZZATO PER ISCRIZIONI AL SERVIZIO, RILEVAZIONE DELLE PRESENZE, PAGAMENTI

La Ditta aggiudicataria deve adottare un sistema che permetta la gestione informatizzata di tutti gli aspetti connessi alla fruizione della refezione da parte degli alunni senza che vi sia coinvolgimento alcuno del personale scolastico o

comunale.

Il sistema è da attivarsi con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico, in quanto si dovranno garantire tassativamente le iscrizioni al servizio prima del formale inizio delle attività didattiche.

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

Dovrà altresì attivare un'adeguata informazione preventiva all'utenza in ordine alle modalità di funzionamento del sistema, mettendo in particolare evidenza che la mancata segnalazione dell'assenza dell'alunno nelle modalità corrette porterà all'addebito del costo del pasto.

Il Concessionario dovrà costantemente verificare che il sistema non presenti malfunzionamenti, anomalie ed altri problemi che impediscano la corretta segnalazione dell'assenza; in caso ciò si verificasse dovrà attivare soluzioni/modalità alternative per permettere agli utenti di segnalare l'assenza e dovrà riaccreditare il costo del pasto se necessario.

In nessun caso dovrà riaccreditare il costo del pasto agli utenti che non hanno segnalato l'assenza per semplice dimenticanza o per comunicazione di assenza oltre le ore 09:30 del giorno dell'assenza.

Il Concessionario, con proprio personale, dovrà effettuare verifiche oggettive dell'effettiva presenza degli alunni "esonerati" dal pagamento del servizio di refezione e dare tempestiva comunicazione all'ufficio comunale Servizi educativi, nel caso non usufruiscono del pasto senza aver correttamente segnalato l'assenza.

Gli utenti, prima di usufruire del servizio di refezione, dovranno risultare con un conto "in attivo".

Si precisa che, in ragione della natura di pubblico servizio della refezione scolastica e della conseguente impossibilità dell'interruzione dell'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente in tutto o in parte, il concessionario dovrà erogare comunque i pasti prenotati, non potendo disporre la sospensione del servizio mensa, che compete al Comune in base al vigente Regolamento del servizio di refezione scolastica.

Il Concessionario ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi e rimarranno a suo carico le somme non riscosse senza possibilità di eventuale risarcimento da parte del Comune.

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

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

L'Impresa dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196 e successivo Regolamento 2016/679/UE –General Data Protection Regulation – GDPR, con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, amministrativi e di pagamento.

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

A) Funzionalità

Caratteristiche generali

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

Saranno a carico dell'Aggiudicatario gli oneri relativi alle licenze software dell'applicativo, all'hosting, alla sua manutenzione, ed ogni altra spesa relativa al funzionamento dello stesso.

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

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

Gli utenti dovranno avere la possibilità di accedere ai servizi sia in modalità remota, attraverso la rete internet, sia tramite una APP appositamente predisposta e utilizzabile attraverso mobile devices.

Il servizio dovrà essere accessibile da parte dell'utenza tramite codice utente e password nonché tramite SPID e CIE. L'interfacciamento richiesto sarà a totale carico della ditta aggiudicataria.

Funzionalità richieste

- Gestione automatizzata delle iscrizioni al servizio;
- Gestione di diete personalizzate da associare ad ogni singolo minore;
- Gestione del processo relativo ai pagamenti da parte degli utenti in modalità prepagato;
- Possibilità di accesso ai servizi da parte degli utenti in modalità remota, attraverso la rete internet e un'applicazione appositamente predisposta e utilizzabile attraverso mobile devices (PC, tablet, smartphone ecc.);
- Consentire la verifica della corretta attribuzione dei versamenti da ogni singolo utente, oltre che la verifica del computo dei pasti fruiti da ogni alunno/insegnante.

Al fine dell'erogazione dei pasti si assumerà che i minori siano sempre presenti a meno che non ne venga esplicitamente segnalata l'assenza. Tale segnalazione dovrà poter avvenire, oltre che da apposito portale web, anche da uno o più cellulari preventivamente autorizzati (con invio di sms o tramite app o altro mezzo che renda identificabile l'apparecchio che inoltra la segnalazione).

B) I processi che il sistema dovrà gestire sono i seguenti:

- registrazione anagrafica a carico della ditta degli alunni utenti e degli adulti responsabili del pagamento, con attribuzione di codice utente;
- assistenza agli utenti per l'iscrizione/informazioni sul servizio mediante numero verde dedicato o altra modalità equivalente;
- iscrizione al servizio mediante modulo iscrizioni on-line, valevole per tutti gli utenti che debbono usufruire del servizio: alunni già presenti in anagrafica, nuovi ingressi, insegnanti, personale adulto avente diritto al pasto gratuito o meno, con possibilità di gestire in automatico il passaggio a fine anno alla classe superiore evitando una nuova iscrizione;
- elaborazione giornaliera delle prenotazioni dei pasti: ciascun utente, in base al calendario scolastico, ha di default il pasto prenotato in tutti i giorni in cui risulta iscritto al servizio (rientro pomeridiano);
- possibilità di dare disdetta della prenotazione del pasto entro le ore 9:30 del giorno del consumo senza che nulla venga addebitato all'utente. La disdetta potrà essere effettuata mediante portale web, applicativo per mobile device, oppure con chiamata telefonica;
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, ai sensi del Regolamento UE 2016/679;
- acquisto dei pasti da parte dei tutori responsabili degli utenti, in modalità pre-pagato;
- possibilità di richiedere un pasto in bianco mediante APP nativa e Portale WEB;
- gestione di eventuali esenzioni, totali o parziali, legate alla fascia ISEE o ai carichi familiari in accordo con l'Ufficio Servizi educativi comunali;
- gestione completa delle comunicazioni con i tutori, compreso l'invio gratuito dei solleciti di pagamento, in modalità multicanale, tramite invio di sms, email o cartacei, accesso al portale web dedicato alle famiglie sia tramite codice utente che con credenziali SPID e CIE, nel rispetto della normativa sulla privacy;
- il sistema di gestione informatizzata dovrà essere accessibile anche attraverso un link presente sul sito del Comune e consultabile costantemente in tempo reale;
- in ogni momento il sistema dovrà consentire anche al Comune di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze complessive e nominative – anche distintamente per plesso – il numero dei pasti forniti totale e parziale e per plesso, secondo le date ed i periodi desiderati. La piattaforma dovrà garantire la possibilità di visionare e classificare i dati secondo diverse esigenze:
 - per omogeneità di tariffe;
 - per omogeneità di dieta;
 - in ordine alfabetico;
 - suddivisi per scuole e classi;
 - per presenze giornaliere, diversificate per insegnanti e alunni;
 - per debito/credito residuo per singolo utente;
- dovrà essere compatibile / integrabile con gli strumenti informatici del Comune e, comunque, non dovrà comportare

costi aggiuntivi di implementazione/aggiornamento ai sistemi in dotazione presso gli uffici comunali. Il Comune dovrà essere abilitato ad utilizzare la base dei dati contenente le anagrafiche degli utenti iscritti al servizio, comprese eventuali variazioni in corso d'anno (attivazione o cancellazione di utenti, cambio di fascia del costo del pasto su espressa indicazione del Comune, modifica dati anagrafici e contatti telefonici, ecc.). Il Concessionario ha l'obbligo di fornire agli operatori del Comune un metodo per estrapolare in autonomia tutti i dati nella forma più dettagliata possibile e atomica in un formato compatibile con Microsoft Excel o Libre Office Calc;

- rilascio agli utenti, nel rispetto della normativa fiscale vigente e con le modalità che saranno concordate prima dell'avvio del servizio, di certificazione dei costi sostenuti per la mensa ai fini delle detrazioni fiscali previste dalla legge;

- gestione del processo di recupero dei crediti dagli utenti morosi da parte della ditta aggiudicataria.

Del sistema sopra descritto restano in carico al Comune le seguenti fasi:

- la definizione delle tariffe e delle eventuali esenzioni totali o parziali;
- eventuali comunicazioni alle famiglie, mediante il sistema informatizzato messo a disposizione dalla ditta aggiudicataria, che dovrà garantire la fornitura di messaggi SMS, email o cartacei in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Comune per tutta la durata del contratto;
- la comunicazione alla ditta aggiudicataria del calendario scolastico, della programmazione dei rientri pomeridiani e delle relative variazioni;
- la comunicazione alla ditta aggiudicataria in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;

Compete alla Ditta aggiudicataria:

- predisposizione della lettera informativa ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di fruizione del servizio;
- la gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica comunale;
- l'inserimento, la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;
- la manutenzione, durante tutta la durata del contratto, del sistema informatizzato, nonché l'installazione e manutenzione di eventuali apparecchiature hardware o software ed il mantenimento di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del sistema presso un Internet data center avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni;
- il caricamento sul conto di ogni utente di eventuali importi residui, a debito o a credito, che risultassero al termine della gestione effettuata nel corso dell'anno scolastico 2020/2021;
- l'invio puntuale e frequente di solleciti di pagamento all'utente (tramite e-mail, SMS, contatti telefonici) a partire da un debito di Euro 10,00, al fine di evitare il raggiungimento di somme onerose;
- lo storno delle prenotazioni, con aggiornamento immediato dei dati nel sistema, in caso di disdetta della prenotazione del pasto entro le ore 9.30 del giorno del consumo, con le modalità sopra indicate;
- la gestione separata dei dati derivanti dalla rilevazione prenotazione pasti e presenze degli utenti da quelli relativi agli insegnanti;
- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite email, SMS o altra modalità;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- i canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza e altri costi per tutta la durata del contratto;
- eventuali oneri o commissioni derivanti dai canali di pagamento attivati;
- presenza di almeno n. 1 persona qualificata alle riunioni di presentazione del servizio di gestione informatizzata agli insegnanti e all'utenza, prima dell'inizio del servizio, nonché ad eventuali incontri con l'Amministrazione comunale o con la commissione mensa;
- la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema informatizzato;
- la formazione, in modalità "webinar" (n. 1 giornata formativa della durata indicativa di 4 ore, oltre assistenza gratuita su chiamata), del personale comunale addetto all'utilizzo del sistema informatizzato;
- realizzazione e pubblicazione sul portale di opuscolo illustrativo delle modalità di funzionamento e pagamento dei pasti (contenuti da concordare con l'Amministrazione comunale);
- pubblicare sul portale e rendere disponibili per la pubblicazione sul sito istituzionale del Comune e dell'Istituto Comprensivo tutte le informazioni indicate, nel dettaglio, agli articoli precedenti con particolare riguardo a quanto previsto agli artt. 4- 5 del presente Capitolato.

La Ditta dovrà garantire l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in

caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema.

C) Proprietà dei dati:

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti, in tutto o in parte, a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti. Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del Comune di Albignasego e che al termine del contratto la Ditta aggiudicataria è tenuta a consegnarli a titolo completamente gratuito al Comune in formato aperto (ad esempio sql, xml, csv, etc..) tale da consentire la ricostruzione completa dell'archivio sia per quanto riguarda le tabelle dati che le relazioni tra le stesse.

Prima della firma del contratto la Ditta aggiudicataria provvederà a nominare un Responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria volesse adottare un sistema informatico diverso da quello in essere, è tenuta a garantire tutte le attuali funzionalità, senza alcun onere per il Comune, oltre a:

- installare il software sulle postazioni dell'ufficio comunale Servizi educativi e garantire il suo aggiornamento, con le relative licenze;
- addestrare il personale comunale per le proprie competenze;
- garantire la migrazione dei dati anagrafici e la comunicazione all'utenza entro una data concordata con l'Amministrazione in base alle tempistiche di aggiudicazione;
- garantire l'assistenza telefonica all'Ente relativa al suddetto software, in orario di ufficio, per tutto il periodo di durata della presente concessione.

Eventuali disservizi causati dall'uso scorretto del sistema informatico esistente o dall'adozione di un nuovo sistema informatico saranno soggetti all'applicazione delle penali previste nel presente capitolato.

D) Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e leggi in materia:

Il sistema informatizzato dovrà inoltre garantire quanto segue:

- A) il programma deve rispettare le norme sull'accessibilità per i disabili (legge Stanca), pertanto deve essere certificato da apposito ente accreditato AgID;
- B) il sistema deve essere conforme alla L. 4/2004 e deve operare nel pieno rispetto del D.L. 196/2003 sul trattamento dei dati sensibili e della privacy, nonché del G.D.P.R. (General Data Protection Regulation), Regolamento UE 2016/67 in vigore dal 25 maggio 2018;
- C) la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata ISO 27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili;
- D) al fine di garantire idonei livelli di qualità del servizio nonché continuità di servizio, la società di informatica deve essere certificata ISO 22301 per la continuità operativa, ISO 9001 per la gestione della qualità, ISO 27001 per la sicurezza delle informazioni (compresa disciplina ISO 27017 e ISO 27018);
- E) la Ditta aggiudicataria è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento alla Ditta aggiudicataria le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

ART. 21- REFERENTE

La Ditta aggiudicataria deve garantire la costante disponibilità di un referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione della presente concessione (sistema di iscrizione informatizzata al servizio mensa incluso) e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

ART. 22 – COMMISSIONE MENSA E RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO

La verifica sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dalla "Commissione Mensa", costituita secondo quanto stabilito dalla specifica delibera comunale ("Linee d'indirizzo per il funzionamento della

Commissione mensa”).

Alle riunioni della Commissione Mensa la ditta Concessionaria del servizio parteciperà con un proprio rappresentante. L'attività della Commissione Mensa comprende l'osservazione e la verifica delle procedure e dell'andamento del servizio durante la distribuzione ed il consumo dei pasti.

La verifica è esercitata da ciascun componente della Commissione con un massimo di due genitori, presenti contemporaneamente, in ogni singolo plesso.

L'attività di verifica presso i refettori non può interferire con il regolare svolgimento delle attività quotidiane e con l'igiene degli ambienti.

In particolare, i genitori componenti la Commissione Mensa sono obbligati a rispettare le seguenti disposizioni finalizzate a ridurre i rischi di contaminazione:

- muoversi nell'ambito del refettorio avendo cura di non intralciare il servizio;
- non entrare all'interno dell'area di somministrazione del servizio;
- non entrare in contatto diretto e indiretto con le sostanze alimentari e con le attrezzature utilizzate per il servizio;
- non procedere al prelievo di sostanze alimentari;
- limitare la durata della visita a quella del servizio;
- procedere all'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, dopo che sono stati serviti tutti gli alunni;

Il Comune comunica alla Concessionaria l'elenco dei componenti della Commissione Mensa e gli eventuali aggiornamenti in corso d'anno.

La Commissione Mensa esercita attività di monitoraggio sul gradimento dei pasti erogati, avuto riguardo, in particolare al rispetto del menù, alla temperatura percepita, all'appetibilità delle pietanze somministrate, all'adeguatezza delle porzioni e al gradimento e/o percentuale di scarto (attraverso la compilazione di specifiche schede di valutazione da presentare all'Amministrazione Comunale a mezzo delle segreterie scolastiche) e costituisce tramite, nell'interesse dell'utenza, tra l'utenza stessa e l'Amministrazione comunale.

Nel corso di ciascun anno scolastico, indicativamente nel mese di marzo, la Concessionaria dovrà effettuare la rilevazione del gradimento del servizio, che dovrà comprendere almeno tre settimane e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo – minimo 20% dell'utenza (distinti tra alunni, insegnanti e genitori). L'esito del questionario dovrà essere trasmesso al Comune.

ART. 23 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene allegato al presente Capitolato (Allegato B)).

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati. Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi al contratto, al fine della predisposizione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.

TITOLO SECONDO SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

ART. 24 - OGGETTO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio pasti a domicilio è un servizio complementare e continuativo al servizio di assistenza domiciliare ed ha per oggetto la fornitura dei pasti a domicilio ad anziani e/o adulti seguiti dai Servizi Sociali del Comune di Albignasego, in conformità al vigente regolamento comunale in materia. Il servizio deve essere prestato per tutto l'anno, dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali.

La definizione del numero stimato di pasti a domicilio oggetto del presente contratto si basa sul numero medio dei pasti a domicilio erogati nel corso degli ultimi tre anni, ovvero anni 2018-2019-2020.

Il servizio pasti a domicilio viene attivato esclusivamente a seguito di comunicazione scritta (anche via e-mail) da parte dell'ufficio comunale Servizi Sociali con indicazione dei dati del beneficiario (cognome, nome, indirizzo,

recapito telefonico, persona referente, eventuale necessità di dieta speciale).

Il servizio deve essere attivato dal Concessionario nel giorno indicato nella comunicazione, corrispondente, di norma, al giorno successivo a quello dell'invio della comunicazione.

Per motivate necessità (ad es. in caso di dimissioni da ospedale) i Servizi Sociali possono chiedere l'attivazione d'urgenza entro il giorno stesso, nel caso con fornitura di un pasto secondo un menù base/standard.

Il servizio può essere sospeso direttamente a richiesta dell'utente, tramite gli operatori del servizio di assistenza domiciliare, anche il giorno stesso, in tal caso facendone pervenire comunicazione al concessionario entro le ore 9:30.

Il servizio viene altresì interrotto/sospeso a seguito di comunicazione scritta da parte dell'ufficio comunale Servizi Sociali.

Il servizio oggetto del presente contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 *"Principi sull'erogazione dei servizi pubblici"* (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 *"Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali"* (s.m.i.).

Per scioperi del personale dipendente della Ditta aggiudicataria, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ente con un preavviso di almeno 72 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione comunale e con il S.I.A.N. dell'ASL competente.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 25- CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto indicato nelle Schede Prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle *"Linee di indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extra-ospedaliere"* approvate con D.G.R. Veneto n. 1556 del 17.11.2020, e secondo quanto precisato dall'allegato C) del presente Capitolato.

Va data preferenza a prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento (UE) 2018/848 e successive modifiche ed integrazioni, prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta). Nel rispetto della Legge Regione del Veneto n°6 del 1/3/2002, i prodotti alimentari non devono essere derivanti da OGM e non devono contenere OGM o sostanze indesiderate.

ART. 26 – MENU' E TABELLE DIETETICHE - DIETE SPECIALI – INFORMAZIONI AGLI UTENTI

I pasti agli utenti del Servizio domiciliare dovranno essere forniti secondo un menù predisposto dalla Concessionaria, preventivamente validato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'ULSS competente. Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante e la Concessionaria.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura) ed essere predisposti seguendo l'allegato C) del presente Capitolato e le seguenti indicazioni:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) aggiornati al 2014;

- predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale;

- adozione del modello alimentare mediterraneo (a base di cereali come pasta, riso, polenta, etc., legumi, pesce, carni bianche, verdure, frutta e olio extravergine d'oliva), in sintonia con i principi delle Linee Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI/PdR 25:2016;

- il menù dovrà essere settimanale a rotazione su almeno quattro settimane e differenziato sia giornalmente che in base alla stagionalità dei prodotti e verrà utilizzato per le ordinazioni settimanali; ogni pasto dovrà essere composto da un primo, un secondo, un contorno ed un dessert/frutta, pane e dovrà prevedere almeno 3 scelte per ogni tipologia di

piatto;

- preferenza per metodi di cottura semplici, che riducono al minimo le modificazioni chimico-fisiche che possono incidere sul valore nutritivo dell'alimento e che richiedono pochi condimenti;
- presenza di menù con piatti del giorno e un numero minimo di tre alternative fisse (pasta o riso in bianco/minestra, formaggio);
- le preparazioni devono essere semplici e di facile digeribilità, tenendo presente anche la difficoltà di masticazione degli anziani (es. grado cottura pasta). Nel caso la dieta debba essere modificata in consistenza è preferibile scegliere alimenti teneri o facili da sminuzzare o tritare, o preparati in modo tale da essere particolarmente morbidi ad esempio sotto forma di sformati, polpette, soufflé, frullati, ecc.;
- nel menù inserire la polenta: questo alimento, tipico della tradizione alimentare veneta, risulta particolarmente gradito alla popolazione anziana;
- utilizzare la quantità di olio prevista nella tabella dietetica preferendo l'olio extravergine d'oliva;
- limitare l'utilizzo del burro, evitandone la cottura e l'aggiunta ai sughi o alle preparazioni contenenti panna o besciamella, ai secondi piatti di carne o pesce e alle verdure al tegame;
- evitare l'uso di margarine;
- limitare l'aggiunta di sale alle preparazioni culinarie favorendo l'impiego di erbe aromatiche;
- preferire i metodi di cottura che richiedono pochi condimenti;
- previsione di ricette standardizzate, a composizione bromatologica definita, ripetibili e che consentano il raggiungimento di adeguati apporti nutrizionali, con piatti gustosi ed appetibili;
- obbligo di formulare menù alternativi per "diete speciali" per motivi sanitari. Si rinvia a quanto disciplinato all'art. 7 in quanto compatibile;
- obbligo di fornire informazioni circa la presenza nel menù di ingredienti che possono provocare allergie e intolleranze alimentari (elencati nell'allegato del Reg. (UE) n. 1169/2011), ai sensi dell'art. 44 del Reg. (UE) n. 1169/2011;
- obbligo di garantire all'occorrenza pasti alternativi per motivi etnici, etico-religiosi e/o culturali;
- nelle occasioni speciali, quali festività (Natale, Pasqua, carnevale, ...), il menù del giorno sarà caratterizzato da preparazioni diverse dall'offerta ordinaria.

Entro il martedì di ciascuna settimana gli addetti alla distribuzione recapiteranno i menù della settimana successiva all'utente in duplice copia.

Detti menù vengono predisposti e consegnati dal Concessionario agli addetti alla distribuzione in tempo utile.

I menù compilati con le scelte degli utenti vengono restituiti al concessionario entro il giovedì precedente la settimana di riferimento. Detti termini possono essere oggetto di variazione previa comunicazione dell'ente concedente in relazione alle necessità organizzative del servizio.

ART. 27 – MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Nella preparazione dei pasti si dovrà tenere conto delle indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti di cui alle *"Linee di indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extraospedaliere"* approvate con D.G.R. n. 1556 del 17 novembre 2020 e, nel contempo, senza un'eccessiva "medicalizzazione" delle ricette, garantire piatti gustosi ed appetibili.

In particolare si richiede di:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili (compatibilmente con le ricette);
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè, preferibilmente, 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 non condite;
- consegnare la frutta lavata 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 la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- osservare le modalità di preparazione atte a limitare la perdita di nutrienti: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura;

- adottare le necessarie cautele per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo (aggiungendo una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura);

- evitare l'uso di: carni al sangue; cibi fritti; dado da brodo contenente glutammato; conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti; residui dei pasti dei giorni precedenti; alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco); soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura della verdura in poca acqua o poco brodo vegetale;

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

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni. Tutte le derrate, porzionate a cura della Concessionaria, devono essere protette con materiale idoneo per alimenti.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare e del Reg CE 178/2002 relativamente alle procedure di rintracciabilità.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS competente.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dal Reg. CE 1181/2006, dal Reg. UE 37/2010, dal Reg. CE 396/2005 e dal Reg. CE 1333/2008.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

È vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente.

La Concessionaria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nel menù; in casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale, dandone comunicazione scritta all'utente e al Comune.

ART. 28 – MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

La Concessionaria dovrà fornire pasti in monoporzione in regime fresco-caldo, come previsto dalle *"Linee di indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extra-ospedaliere"* approvate con DGR Veneto n. 1556 del 17 novembre 2020.

Il servizio dovrà svolgersi nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- il cibo dovrà essere consegnato in contenitori termici, confezionato in vaschette/piattini monoporzione monouso ecocompatibili (Norma En 13432), idonei a venire in contatto con i prodotti alimentari;

- il pane e la frutta dovranno essere posti in contenitori igienicamente idonei. La verdura cruda o cotta dovrà essere posta in contenitori monoporzione separata rispetto al secondo piatto.

La Concessionaria garantisce la consegna dei pasti presso la sede operativa della ditta affidataria del Servizio di Assistenza Domiciliare (S.A.D.) presente sul territorio del Comune di Albignasego o presso il proprio centro cottura se preventivamente autorizzata dall'Ente concedente, nella fascia oraria giornaliera fra le ore 11,00 e 11,30.

Il trasporto dei pasti dal centro cottura alla sede sopra descritta ed in ogni caso la consegna agli operatori incaricati del servizio assistenza domiciliare devono essere accompagnati da idonea documentazione (DDT) che consenta di rilevare:

- l'orario di partenza dal centro cottura (in caso di consegna dei pasti presso la sede della ditta aggiudicataria del S.A.D.) o l'orario di consegna dei pasti agli addetti alla distribuzione (in caso di ritiro presso il centro cottura);

- composizione del pasto.

Il suddetto trasporto deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco- caldo, utilizzando esclusivamente confezioni monoporzione e contenitori termici, messi a disposizione dal Concessionario, che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge e opportunamente sigillati. Per il pane e la frutta devono essere utilizzati contenitori idonei alla protezione degli alimenti secondo normativa vigente e opportunamente sigillati.

I contenitori devono essere in numero sufficiente a garantire la continuità delle prestazioni.

La Concessionaria deve ritirare, pulire e sanificare i contenitori che verranno restituiti al soggetto che effettua la

distribuzione a domicilio per la consegna successiva.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione in buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I contenitori per la movimentazione degli alimenti devono essere facilmente lavabili e sanificabili e devono consentire il mantenimento delle temperature di cui all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, non inferiore a + 60°C e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l'Amministrazione comunale lo richieda, potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

La Concessionaria dovrà utilizzare casse termiche in materiale idoneo, con superficie liscia in grado di garantire il contemporaneo trasporto di cibi freddi e caldi senza compromettere le rispettive temperature. Le temperature devono essere mantenute durante tutto il trasporto, per cui sarà necessario prevedere all'interno del Piano di Autocontrollo HACCP una scheda relativa a tale operazione.

Ciascun contenitore termico dovrà essere opportunamente contrassegnato in modo da associarlo all'utente destinatario.

I contenitori dovranno essere leggeri, in modo da agevolare il trasporto, impilabili e lavabili in lavastoviglie.

E' consigliato che i contenitori interni delle pietanze siano a perdere e sigillati con termosigillatrice in modo da renderli igienicamente più sicuri evitando manipolazioni, travasi e movimentazione dei contenitori sporchi da lavare.

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

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare stabilmente per il trasporto dei pasti mezzi di classe non inferiore ad Euro 5 (indipendentemente dal sistema di propulsione benzina, diesel, gas, elettriche o ibride). Prima dell'avvio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà produrre copia della carta di circolazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti. L'Amministrazione comunale si riserva di verificare periodicamente il mantenimento dello status ecologico dei mezzi utilizzati.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto dall'utente o da persona da lui incaricata che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, la Concessionaria deve provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, ad integrare il numero dei pasti, decorsi inutilmente i quali si applicherà la penale di cui all'art. 41.

La Concessionaria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti.

ART. 29 - FATTURAZIONE

Per il servizio pasti a domicilio il pagamento è previsto in base a fatture elettroniche mensili entro trenta giorni dal ricevimento delle stesse, previa verifica di regolarità contributiva e dovranno corrispondere ai pasti mensili forniti.

Ogni fattura deve essere corredata da resoconto mensile dei pasti consegnati per ciascun utente.

Per il servizio pasti a domicilio l'ente concedente corrisponderà alla ditta l'intero costo del pasto consumato. Per quanto compatibile si applica l'art. 18.

TITOLO TERZO

DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 30- CENTRO DI COTTURA

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente contratto, la Concessionaria dovrà avere la disponibilità, almeno alla data della comunicazione di aggiudicazione definitiva della presente concessione e per tutta la durata del presente contratto, di un centro di cottura, come meglio descritto all'allegato F) del presente Capitolato, destinato alla preparazione, confezionamento dei pasti oggetto della concessione medesima, debitamente autorizzato e attrezzato per l'intera durata dell'aggiudicazione, con capacità produttiva a coprire l'intera produzione pasti relativa al presente

servizio.

Il centro cottura dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza dalla sede operativa comunale sita in via Milano n. 7 in Albignasego (Pd), tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica” approvate con D.G.R. Veneto n. 1663 del 12.11.2018 e nelle “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extra-ospedaliere” approvate con D.G.R. Veneto n. 1556 del 17.11.2020.

Il centro cottura dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere in grado di garantire quant’altro richiesto nel presente Capitolato e nei relativi allegati.

Il Comune, attraverso propri incaricati, si riserva di effettuare verifiche presso il centro indicato per il controllo del rispetto di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato speciale e suoi allegati o previste dalla normativa vigente.

La Concessionaria è tenuta a comunicare preventivamente al Comune ogni eventuale variazione relativa al centro cottura, tenuto conto che dette variazioni devono rispettare quanto indicato in sede di gara.

Qualsiasi cambiamento del centro cottura (es.: sede, caratteristiche, attrezzature, ecc...) tale che, se dichiarato in sede di partecipazione alla gara, avrebbe comportato la non aggiudicazione, è causa di risoluzione del contratto.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria l’eventuale canone di locazione e altre eventuali spese relative ai locali di cui sopra, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, compresi impianti elettrici, di riscaldamento, del gas, dell’acqua, nonché delle attrezzature e degli arredi necessari al corretto funzionamento del servizio.

Laddove, dalle verifiche dell’Ente, emergesse che la struttura del centro cottura impiegato non dovesse essere conforme alle prescrizioni del presente Capitolato, la Concessionaria sarà dichiarata, con atto unilaterale dall’Ente, decaduta dall’aggiudicazione e/o dal contratto se già stipulato.

ART. 31 - ALTRI OBBLIGHI GENERALI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

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

1. il corretto funzionamento del centro di stoccaggio e cottura nonché il corretto trasporto dei pasti;
2. l’approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa;
3. il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede delle scuole/ alla sede operativa nel Comune di Albignasego della ditta del servizio di assistenza domiciliare;
4. l’assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di stoccaggio e di cottura nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto, nonché del personale necessario alla distribuzione dei pasti, nell’osservanza delle leggi in materia igienico - sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto nel presente capitolato;
5. osservare e far osservare le norme igienico - sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione dei pasti;
6. prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti corsi di aggiornamento su aspetti igienico - sanitari programmati da organi competenti e/o professionisti del settore; copia del programma di formazione dovrà essere annualmente trasmessa al Comune;
7. fornire acqua minerale nella misura di ½ litro pro capite in caso di chiusura momentanea o prolungata nel tempo dell’erogazione derivante dall’acquedotto comunale a qualsiasi titolo determinata (nell’ordinarietà del servizio viene somministrata l’acqua dell’acquedotto come indicato nelle linee di indirizzo regionale e nazionale in materia);
8. rispettare le vigenti norme in materia igienico – sanitaria, ivi compreso quanto previsto nel regolamento CE1169/2011, relativo alle informazioni da fornire al consumatore finale in merito alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze;
9. il prelievo, presso le scuole, a ristorazione ultimata, dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi;
10. avere a disposizione personale qualificato e, in particolare, almeno un dietista che segua giornalmente, e ogni qualvolta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete, sia normali che particolari, e che effettui i normali controlli (detto professionista potrà essere contattato all’occorrenza dal competente ufficio del

Comune per fornire tutte le necessarie informazioni);

11. indicare il nominativo di un laboratorio per le analisi chimico - fisiche e microbiologiche accreditato secondo le norme UNI EN 17025 per l'effettuazione periodica dei controlli alimentari ed esibire contestualmente la dichiarazione che il laboratorio medesimo ha un accordo/contratto in atto con la ditta aggiudicataria del servizio in oggetto precisando i parametri analitici;
12. il pagamento diretto di tutte le imposte e tasse comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute per l'impianto o per l'esercizio dei servizi previsti nel presente Capitolato;
13. il personale della Ditta dovrà provvedere in tutte le scuole, nei tempi dovuti e in conformità alle prescrizioni dettate dal competente servizio, anche alle seguenti necessarie operazioni:
 - preparazione dei tavoli (collocazione di sedie, tovaglie, stoviglie, posate, caraffe ecc.);
 - sparcchiamento e sanificazione dei tavoli e delle tovaglie, ove presenti;
 - sistemazione di tovaglie, stoviglie e posate lavate negli appositi armadi, sistemazione delle sedie;
 - nel caso in cui il servizio si svolga in più di un turno, si richiede la presenza di personale numericamente adeguato a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.

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

ART. 32 – CONTROLLI DI QUALITA' E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

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

Il Piano di Campionamento deve prevedere:

- prelievo ogni 2 mesi di n° 2 campioni di materie prime da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococco aureus, salmonelle, *listeria monocytogenes*;
- prelievo ogni 2 mesi di n° 2 campioni di pasto preparato da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococco aureus, salmonelle, *listeria monocytogenes*;
- prelievo ogni 6 mesi di n° 1 campione (farina, pasta, riso, legumi secchi) per la ricerca di eventuali parassiti e/o micotossine (muffa), oltre a richiederlo periodicamente alla ditta fornitrice;
- prelievo di n° 12 tamponi/anno eseguiti su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie, contenitori di trasporto, prelevati sia all'interno del centro cottura che nei terminali periferici, oltre a quelli previsti dal Piano di autocontrollo;
- rilascio delle analisi e dichiarazione della ditta fornitrice sulle materie prime fornite per la ricerca di inquinanti o additivi, composizione bromatologica in conformità con la legge vigente;
- rilascio delle analisi e dichiarazione della ditta fornitrice sulle materie prime fornite per la ricerca di fitofarmaci.

Si intende che i costi delle analisi saranno a completo carico del Concessionario.

Il risultato analitico ed il commento dell'analista firmatario l'analisi farà testo circa il giudizio di qualità, fermi restando i valori indice riportati nelle leggi nazionali e comunitarie.

Il Concessionario deve fornire all'Amministrazione i risultati analitici di ogni indagine e fornire una relazione bimensile di servizio.

Il Comune si riserva di far effettuare controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica.

A tale scopo saranno prelevati a norma di legge campioni di materie prime di alimenti preparati, per essere sottoposti ad analisi chimico-fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che saranno all'uopo prescelti dal Comune.

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

Le spese delle analisi eventualmente effettuate dal Comune sono a carico dello stesso; solo in caso di esito positivo saranno accollate al Concessionario.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari il Concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, per quanto riguarda il menù delle scuole primarie e per la secondaria inferiore, nonché un campione per il servizio pasti a domicilio.

I campioni devono essere conservati presso il Centro di Cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei e igienici contenitori chiusi, con etichetta in cui viene segnata la data del prelievo, il nome della persona responsabile della preparazione, conservati a +2/+4°C per un tempo di 72 ore.

Detti campioni verranno identificati con la scritta "*Alimenti soggetti a eventuale verifica*". Ogni alimento verrà inserito in un contenitore monouso con l'indicazione della natura del prodotto contenuto e la giornata di preparazione.

I campioni prelevati di Venerdì verranno conservati fino al Martedì successivo.

I campioni servono per le eventuali analisi nel caso di sospetta tossinfezione alimentare.

L'A.S.L di competenza, nell'eventualità si verificasse un caso di sospetta tossinfezione, dovrà venire immediatamente informata per i provvedimenti da adottare.

ART. 33 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

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

A tale scopo, la Ditta aggiudicataria deve stipulare, a beneficio dell'Amministrazione e dei terzi e **per l'intera durata del contratto**, una polizza d'assicurazione a copertura dei rischi da responsabilità civile (RCT) con una primaria compagnia di assicurazione, in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al capitolato, nella quale venga indicato che l'Amministrazione è considerata "terza" a tutti gli effetti.

La polizza deve obbligatoriamente tenere indenne l'Amministrazione, ivi compresi i suoi dirigenti, dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno la Ditta aggiudicataria possa loro arrecare nell'esecuzione di tutte le attività di cui al presente Capitolato.

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

La Ditta aggiudicataria assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Amministrazione da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio. La polizza assicurativa dovrà obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti o inquinamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione/ servizio pasti a domicilio, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti da parte della ditta aggiudicataria, ivi compresi i danni conseguenti alla preparazione di diete speciali.

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

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a Euro 5.000.000,00 (cinque milioni) per sinistro e per anno assicurativo, senza sotto limite per danni a persone o cose.

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

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

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

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla Stazione concedente e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale. Le eventuali franchigie e/o scoperti presenti in polizza non potranno essere opponibili alla Stazione concedente.

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

Le polizze dovranno essere stipulate espressamente per il presente contratto e dovranno essere presentate in originale, debitamente quietanzate, **prima dell'avvio della concessione**. La mancata presentazione delle polizze comporta la decadenza dell'aggiudicazione. Per l'intera vigenza contrattuale il Concessionario è tenuto a dimostrare la

permanenza delle coperture assicurative citate producendo copia delle quietanze di pagamento dei ratei di premio successivi al primo entro 30 giorni dalla rispettiva data di scadenza o delle eventuali polizze emesse in sostituzione delle polizze sopra indicate da giudicarsi idonee ed equivalenti da parte del Comune quali quelle accettate per l'avvio del servizio. Nel caso di mancata dimostrazione della permanenza della copertura assicurativa entro i termini sopra individuati, il Comune di Albignasego procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., con conseguente incameramento, a titolo di penale, della cauzione definitiva rilasciata.

L'esistenza di tale polizza non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 34 – VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune di Albignasego si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione dei servizi, compresa la facoltà di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente concedente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il Concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'ente concedente.

Il Concessionario è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il Concessionario è tenuto a controllare la conformità dei prodotti al vigente Capitolato tenendo a disposizione dell'Amministrazione comunale le schede tecniche e le etichette di tutti i prodotti impiegati, per verifiche e controlli.

ART. 35 – PERSONALE

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

- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione comunale. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente formato e aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento;

- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intera concessione per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;

- fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42, D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e s.m.i.) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui alla L. 123 del 03/08/2007 e s.m.i. e D.Lgs. 09/04/2008, n. 81 e s.m.i., integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

In particolare la Ditta deve mettere a disposizione degli addetti:

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

Gli indumenti devono riportare il nome della ditta e consentire l'identificazione del dipendente (mediante tesserino di riconoscimento).

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

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

La Ditta ha l'obbligo di garantire i propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato l'osservanza di tutte le norme, le leggi ed i decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive, tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal committente (ad es.: D.P.R. n. 547/1955, D.P.R. n. 303/1956, D. Lgs. n. 277/1991, alla L. 123/2007 e s.m.i. e D.Lgs. 81/2008 D.P.R. n. 459/1996, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE e D. M. n. 388/2003).

Il personale dovrà essere in possesso di tutti i requisiti previsti dall'attuale normativa di legge, ivi compreso quanto indicato nel D.L. n. 39 del 04.03.2014 e s.m.i. – Attuazione direttiva 2011/92/UE – Lotta contro l'abuso e lo sfruttamento dei minori.

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

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

Prima dell'inizio del servizio dovrà essere trasmesso all'Amministrazione l'elenco del personale impiegato, con indicazione di qualifica e livello di inquadramento, nonché la dichiarazione della Ditta aggiudicataria attestante l'assenza delle sentenze di condanna di cui al paragrafo precedente in capo a tutto il personale addetto al servizio.

Ogni variazione del personale impiegato dovrà essere comunicata all'Amministrazione comunale con preavviso di 3 giorni. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire l'immediata sostituzione del personale addetto laddove assente per motivi di ferie, permessi, malattia o su espressa e motivata richiesta del Comune.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente Capitolato speciale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti, e dovrà essere adeguatamente formato sui vari aspetti della refezione collettiva.

CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.

A tale proposito si precisa che gli addetti impiegati nel contratto in scadenza sono riportati nell'allegato G) del presente Capitolato.

ART. 36- OBBLIGO DI OSSERVANZA DEI CONTRATTI DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria dovrà ottemperare ai seguenti obblighi:

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

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

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

ART. 37 - OBBLIGO DI OSSERVANZA DI NORME DI PREVENZIONE, INFORTUNI ED IGIENE DURANTE IL LAVORO

A) Costi relativi alla sicurezza

In relazione all'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 09.04.2008, n° 81 e s.m.i. si definiscono "costi relativi alla sicurezza" i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. Sono inclusi i costi per l'acquisto ed il posizionamento della cartellonistica indicanti i rischi previsti nel DUVRI.

La Ditta concessionaria è obbligata, nell'ambito dei costi della sicurezza, a prevedere anche la formazione/informazione del personale sul DUVRI applicato per la presente concessione, attività che deve essere opportunamente documentata su richiesta dell'Ente concedente. In detti costi deve essere previsto lo svolgimento di una riunione annuale, o all'occorrenza, per il coordinamento fra concessionario, ente concedente e scuole circa l'applicazione del DUVRI.

B) Vestiario e tesserino

Il Concessionario deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e di colore diverso per i lavori di pulizia e sanificazione. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro. Il copricapo deve contenere completamente la capigliatura.

Il Concessionario deve fornire idonei indumenti monouso ai soggetti terzi che si recano in visita/controllo presso il Centro cottura (es. commissioni mensa, dietista...).

Nell'ambito dello svolgimento dei servizi in concessione, il personale occupato dalla Ditta concessionaria deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento come prescritto dall'art 26 comma 8 del D.Lgs. 81/08 e smi.

C) Referenti per la sicurezza

La Ditta concessionaria deve comunicare all'Ente concedente il nominativo di un suo rappresentante in loco per ogni struttura operativa, onde consentire di attivare le procedure e misure di coordinamento previste dal DUVRI. La Ditta concessionaria deve altresì comunicare il nominativo di un proprio referente unico per la sicurezza, per le attività di coordinamento e per i rapporti con l'Ente concedente.

D) Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La Ditta concessionaria deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione, antinfortunistica ed igiene all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

E) Informazione/formazione

Tutto il personale impiegato nei servizi in oggetto dovrà essere informato, formato ed eventualmente addestrato a cura del Concessionario in materia di salute e sicurezza ed in particolare con riferimento, a quanto previsto dai CAM di cui D.M. n. 65/2020, all'uso di attrezzature/d.p.i. ed impiego di energia elettrica, gas, vapore.

ART. 38- REFERENTE DEL SERVIZIO E PERSONALE DEDICATO AL CONTROLLO (sicurezza igienica ed aspetti dietetici) - RESPONSABILE DELLA QUALITA'

La responsabilità ed il coordinamento del servizio ed i rapporti con il Comune saranno affidati ad un incaricato di pluriennale esperienza e qualifica professionale adeguata al servizio di ristorazione, designato dalla Ditta aggiudicataria, il cui nominativo dovrà essere comunicato per iscritto prima dell'avvio del servizio.

In caso di RTI si chiede che il Referente sia comunque unico.

Il Referente dovrà essere reperibile dalle ore 9.00 alle ore 16:30, dal lunedì al venerdì.

Funzione del Referente è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso. Inoltre deve:

- effettuare sopralluoghi periodici presso tutti i punti di somministrazione sia per valutare l'andamento del servizio sia per verificare lo stato manutentivo di attrezzature e locali;
- mantenere i rapporti con l'ente concedente e con le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con le Commissioni Mensa, le Autorità Sanitarie, altri eventuali Addetti al controllo

incaricati dall'ente concedente;
 – soprintendere e coordinare le attività di formazione del personale.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza formulate dal Comune al Referente, si intendono come presentate direttamente alla Ditta aggiudicataria.

In caso di assenza o impedimento temporaneo del Referente (ferie, malattia, ecc.), la Ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altro Soggetto, avente pari competenze, e darne immediata comunicazione al Comune.

La Ditta aggiudicataria garantisce la presenza di un Dietista o di un Nutrizionista, il cui nominativo dovrà essere comunicato per iscritto prima dell'avvio del servizio, in possesso dei requisiti per l'esercizio della professione (titolo di studio, esame di Stato, iscrizione all'albo/ordine professionale) e di adeguata esperienza nell'ambito di servizi di ristorazione scolastica in realtà paragonabili a quella del Comune di Albignasego.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà produrre curriculum vitae, recapiti telefonici e e-mail del Referente del servizio e del Dietista o Nutrizionista.

Entro trenta giorni dall'avvio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione comunale il nominativo del Responsabile della qualità, che potrà coincidere anche con il referente del servizio, incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Art. 39 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i..

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

- OFFERTA TECNICA: punteggio massimo 80;**
- OFFERTA ECONOMICA: punteggio massimo 20.**
- TOTALE: punteggio massimo 100.**

OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabelle con la relativa ripartizione dei punteggi.

Alla valutazione tecnica (qualità), che sarà effettuata in base ai seguenti criteri, sarà attribuito un punteggio massimo complessivo di **punti 80**, così suddivisi:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE/ LISTA SCELTE	PUNTEGGIO MASSIMO
1	<p>ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL CENTRO COTTURA Descrivere l'organizzazione del centro cottura (flussi, zone e reparti dedicati, ecc.), le tecnologie presenti, la potenzialità produttiva complessiva (n° pasti al giorno), le strategie per la riduzione dell'impatto ambientale, certificazioni possedute dal centro, ecc.</p> <p>Utilizzare max n. 2 facciate (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p> <p>Allegare una planimetria aggiornata, con evidenziati <i>lay out</i>, flussi operativi e attrezzature (in particolare quelle utilizzate per il mantenimento delle temperature prima della distribuzione).</p> <p><u>Si avverte che la Commissione di gara, in caso di relazioni che superino il limite sopra</u></p>	<p>La Commissione di gara attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: adeguatezza delle soluzioni strutturali, organizzative e gestionali</p>	20

	<u>indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate.</u>		
2	<p>GESTIONE PRODUZIONE, RINTRACCIABILITA', DIETE SPECIALI Descrivere le modalità di gestione della produzione, delle diete speciali e della rintracciabilità in generale; illustrare se per la preparazione delle diete speciali si dispone di locale, linea e personale dedicato.</p> <p>Utilizzare max n. 2 facciate (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p> <p>Allegare una planimetria aggiornata, con evidenziati <i>lay out</i> e flussi operativi riferiti alle diete speciali.</p> <p><u>Si avverte che la Commissione di gara, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate.</u></p>	La Commissione di gara attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: adeguatezza delle soluzioni strutturali, organizzative e gestionali.	8
3	<p>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI E EMERGENZE. Illustrare il piano finalizzato al mantenimento del servizio in caso di emergenze (es., mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas nel centro di cottura, difficoltà di circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc.)</p> <p>Utilizzare max n. 1 facciata (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p> <p><u>Si avverte che la Commissione di gara, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	La Commissione di gara attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire il minore impatto nei confronti dell'utenza, modalità utilizzate, tempi di risoluzione. Sarà valutata particolarmente positiva l'eventuale disponibilità di un centro di cottura alternativo rispetto a quello destinato a servire questo servizio, con adeguate caratteristiche e capacità produttiva e regolarmente autorizzato.	10
4	<p>TEMPO DI CONSEGNA DAL CENTRO DI COTTURA Il "tempo di consegna" si intende Indicare l'indirizzo esatto del centro di cottura con indicati i tempi di consegna dallo stesso con riferimento alla sede municipale sita ad Albignasego in via Milano 7, calcolati mediante il portale www.viamichelin.it, "percorso più rapido (tempo)", partenza ore 12:00 del giorno 13/09/2021. La Commissione di gara, in sede di verifica, in caso di difformità tra i tempi indicati in sede di</p>	Consegna entro 15 minuti: punti 12 Consegna oltre 15 minuti ed entro 30 minuti: punti 8 Consegna oltre 30 minuti ed entro 45 minuti: punti 4 Consegna oltre 45 minuti: punti 0.	12

	offerta e quelli calcolati dal suindicato sito, applicherà quelli risultanti da quest'ultimo.		
5	<p>FORMAZIONE DEGLI OPERATORI IMPIEGATI NEL SERVIZIO. Presentazione del piano di formazione del personale, <u>ulteriore a quella obbligatoria prevista in materia di sicurezza</u>, da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, in linea anche con quanto previsto dai CAM di cui al D.M. 65/2020.</p> <p>Utilizzare max n. 2 facciate (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p> <p><u>Si avverte che la Commissione di gara, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	La Commissione di gara attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: saranno valutati la tipologia di interventi di formazione proposti, la durata e la frequenza degli stessi, il livello di coinvolgimento del personale, i temi affrontati.	4
6	Somministrazione di frutta, ortaggi, legumi, cereali biologici: superiore al 50% in peso	>50 e <=60 % in peso: 1 punto >60 e <=70 % in peso: 2 punti >70 % in peso: 3 punti	3
7	Somministrazione di carne bovina biologica: superiore al 50% in peso	>50 e <=60 % in peso: 0,5 punti >60 e <=70 % in peso: 1,0 punti >70 % in peso: 1,5 pu nti	1,5
8	Somministrazione di salumi e formaggi biologici/DOP/IGP/"di montagna": superiore al 30% in peso	>30 e <=45 % in peso: 0,5 punti <45 e <=60 % in peso: 1,0 punti >60 % in peso: 1,5 punti	1,5
9	<p>Disponibilità a servire una volta a settimana "menù green".</p> <p>Per "menù green" si intende senza carne e senza pesce.</p>	<p>Sì: 1 punto</p> <p>No: 0 punti</p>	1
10	Fase distribuzione pasti per plesso scolastico: rapporto operatori/n° pasti giornalieri distribuiti superiore a 1/60, minimo richiesto	>1/60 e <=1/50: 1 punto >1/50 e <=1/40: 2 punti >1/40: 3 punti	3
11	<p>ALIMENTI DA FILIERA CORTA O "CHILOMETRO ZERO" Somministrazione di prodotti derivanti da "filiera corta" o "chilometro zero", come definiti dal D.M. n.65 del 10.03.2020.</p> <p>Elencare i prodotti provenienti da filiera corta o "chilometro zero" e allegare attestazione comprovante la provenienza.</p>	Massimo 4 prodotti da inserire nei menù articolati su quattro settimane (0,5 punti per ogni prodotto)	2
12	<p>ALIMENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE (L.141/2015) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 141/2015</p>	Massimo 2 prodotti da inserire nei menù articolati su quattro settimane (0,5 punti per ogni prodotto)	1

	Elencare i prodotti provenienti da agricoltura sociale e allegare attestazione comprovante la provenienza.		
13	<p>Progetto per recupero delle eccedenze Descrizione delle iniziative che il concorrente intende assumere per la riduzione degli alimenti non somministrati ed il loro recupero/riciclo/riuso nel rispetto della L. 166/2016, con l'indicazione delle relative tempistiche.</p> <p>Utilizzare max n. 1 facciata (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p> <p><u>Si avverte che la Commissione di gara, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione di gara attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grado di coinvolgimento di tutti gli utenti del servizio (alunni di scuole di ogni ordine e grado e docenti) e genitori; - livello di continuità nel corso degli anni scolastici di durata della concessione; - livello di integrazione e collaborazione con altre realtà presenti sul territorio; - strumenti di monitoraggio e verifica dei risultati raggiunti in termini di recupero, donazione, riuso e riciclo 	4
14	<p>Progetto di educazione alimentare Descrizione del progetto di educazione alimentare, inerente soprattutto il consumo di frutta e verdura, che il concorrente intende realizzare per tutta la durata della concessione, con il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio (Concessionario, Comune, Scuola, alunni e genitori).</p> <p>In caso di aggiudicazione il progetto dovrà essere concordato con il SIAN dell'Aulss competente per il comune di Albignasego.</p> <p>Utilizzare max n. 1 facciata (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p> <p><u>Si avverte che la Commissione di gara, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione di gara attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: saranno valutati le caratteristiche, i tempi di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali e umane messe a disposizione dal concorrente con oneri a proprio carico, le modalità e il grado di coinvolgimento degli utenti e delle loro famiglie.</p>	4
15	<p>PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO Descrivere le proposte orientate a migliorare il servizio: analizzare gli aspetti che si intendono migliorare, evidenziando le criticità da superare, ed illustrare nel dettaglio le soluzioni proposte, tempistica, costi previsti ed i concreti risultati attesi.</p> <p>Nel caso si propongano attrezzature, materiali, ecc, si richiede di allegare le relative schede tecniche.</p>	<p>La Commissione di gara attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: interesse del Comune per le proposte avanzate, che risultino concretamente attuabili e senza oneri aggiuntivi a carico del concedente.</p>	5

<p>Per questa sezione utilizzare max n. 2 facciate (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p> <p><u>Si avverte che la Commissione di gara, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate. Le eventuali schede tecniche NON rientrano nel numero massimo di facciate.</u></p>		
---	--	--

Per ogni criterio non soggetto ad attribuzione automatica del punteggio, ciascun singolo commissario assegnerà un coefficiente tra 0 e 1 come segue:

Descrizione	Punteggio
Elemento non valutabile	0
Elemento non adeguato	0,2
Elemento poco adeguato	0,4
Elemento soddisfacente	0,6
Elemento più che soddisfacente	0,8
Elemento molto soddisfacente	1

Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti.

Il coefficiente così determinato sarà poi moltiplicato per il numero massimo di punti attribuibili per il parametro in esame.

Il giudizio della Commissione sarà basato unicamente sui dati e sugli elementi disponibili e ricavabili dalla documentazione presentata a corredo dell'offerta, con esclusione di qualsiasi ipotesi di integrazione.

Non saranno considerate le offerte economiche delle imprese che, nella valutazione complessiva dell'offerta tecnica, non abbiano raggiunto il **punteggio minimo pari a 50 punti**.

Per l'attribuzione dei punteggi si considerano i valori in centesimi.

OFFERTA ECONOMICA

All'offerta economica sarà attribuito un punteggio massimo complessivo di **punti 20**.

Nel rispetto della linee guida A.N.A.C. n. 2 il punteggio economico verrà attribuito come segue:

$$C_i = P_{E_{max}} \times [(P_b - P_i) / (P_b - P_m)]^\alpha$$

Dove:

$P_{E_{max}} = 20$	punteggio massimo attribuibile all'offerta economica
P_b	prezzo a base di gara
P_i	prezzo offerto dal concorrente <i>i</i> -esimo
P_m	prezzo minimo offerto dai concorrenti
$\alpha = 0,2$	esponente

Per l'attribuzione dei punteggi si considerano i valori in centesimi.

PUNTEGGIO FINALE

Al fine dell'individuazione della migliore offerta saranno sommati i punteggi relativi all'offerta tecnica e all'offerta economica.

La concessione sarà affidata al concorrente che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica.

ART. 40 - CAUZIONE DEFINITIVA

La cauzione definitiva a garanzia degli obblighi contrattuali è stabilita nella misura prevista dal comma 1 dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

La garanzia potrà essere costituita dalla Ditta aggiudicataria sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.. Nel caso di garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario, la sottoscrizione del soggetto che rappresenta il fideiussore deve essere autenticata da un notaio che certifichi l'esistenza in capo a chi sottoscrive di valido potere di impegnare il fideiussore per la somma garantita e per l'introduzione di clausole aggiuntive o modificative o comunque in deroga alle Condizioni Generali del Contratto.

La garanzia deve contenere le seguenti condizioni particolari:

- la rinuncia da parte dell'obligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- la rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 c.c.;
- impegno da parte dell'obligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta del Comune, senza alcuna riserva;
- indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Padova.

Ai sensi dell'art. 103, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., la mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'aggiudicazione del contratto al concorrente che segue nella graduatoria.

In caso di risoluzione del contratto per fatto della Ditta aggiudicataria, la garanzia definitiva verrà incamerata dall'Amministrazione comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 41 - PENALI

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato speciale, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del capitolato medesimo riconoscendo al Comune appaltante il diritto di applicare le seguenti penalità:

A) *STANDARDS IGIENICO-SANITARI*

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

4. da euro 1.000,00 ad euro 10.000,00 per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, e le singole sedi di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
5. da euro 1.000,00 ad euro 10.000,00 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
6. da euro 1.000,00 ad euro 10.000,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel Centro cottura, addetto al trasporto pasti, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
7. da euro 1.000,00 ad euro 10.000,00 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
8. euro 500,00 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto o non consegna dei risultati analisi periodiche previste all'art. 32.

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

1. da euro 500,00 ad euro 5.000,00 per utilizzo, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate;
2. euro 500,00 per ogni difformità riscontrata, conseguente a non rispondenza tra la merce stoccata presso il centro di cottura e la denominazione della merce stessa riportata sulla bolla di consegna;
3. da euro 1.000,00 ad euro 5.000,00 per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura o nella singola sede di ristorazione o nei pasti veicolati per il servizio pasti a domicilio. La misura della penale applicabile entro i criteri sopra indicati crescerà proporzionalmente alla quantità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate,
4. da euro 1.000,00 per etichettatura mancante e fino ad euro 3.000,00 per etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato speciale, in relazione alla gravità della non conformità.

C) MENU' BASE E DIETETICI

1. euro 10.000,00 per somministrazione a utente con dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza o salute) di alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione e che gli abbiano determinato un danno;
2. euro 1.000,00 per mancata produzione di dieta speciale;
3. euro 1.000,00 per ogni difformità riscontrata, per non rispetto delle prescrizioni dietetico - sanitarie (mancata fornitura di derrate, variazioni menù non concordate con servizio comunale, ecc.).

D) QUANTITA'

1. da euro 500,00 ad euro 5.000,00 per mancata consegna (totale o parziale) dei pasti veicolati, nella singola sede di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate.

E) TEMPISTICA

1. euro 500,00 per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione o per la fornitura dei pasti a domicilio;
2. da euro 500,00 ad euro 1000,00 per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi, come previsto in capitolato;

F) SISTEMA INFORMATICO

1. euro 500,00 per ogni periodo di indisponibilità del software eccedente le 2 ore consecutive;
2. euro 100,00 per ogni giorno di ritardo rispetto ai 5 (cinque) giorni lavorativi disponibili per effettuare la correzione dell'imputazione del costo del pasto su segnalazione degli operatori del Comune o degli utenti.

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

G) ALTRI CASI ESEMPLIFICATIVI DI INADEMPIMENTO AL CAPITOLATO/OFFERTA TECNICA

1. Carenze nell'allestimento dei refettori scolastici: euro 2.000,00 per ogni fornitura mancante o non adeguata oltre al ripristino della carenza.
2. Fornitura difforme di arredi ed attrezzature per il mantenimento della temperatura: euro 1.000,00 per ogni fornitura mancante oltre al ripristino della carenza.
3. Mancato mantenimento del rapporto tra personale per la distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica in oggetto e numero pasti giornalieri distribuiti per ristorazione scolastica, come definiti in offerta tecnica: euro 3.000,00 a seguito della rilevazione ed euro 200,00 per ciascun giorno di permanenza del mancato rapporto, oltre al ripristino da effettuare nel termine assegnato.
4. Mancato mantenimento del rapporto, come definito in offerta tecnica, tra degli addetti alla produzione dei pasti destinati al servizio di ristorazione scolastica in oggetto e numero dei pasti giornalieri prodotti per il servizio di ristorazione scolastica in oggetto: euro 3.000,00 a seguito della rilevazione ed euro 200,00 per ciascun giorno di permanenza del mancato rapporto, oltre al ripristino da effettuare nel termine assegnato.
5. Mancato rispetto della formazione del personale: euro 2.000,00 oltre a realizzazione del piano formativo omesso in tutto o parte.

Per ogni violazione di cui alle lettere A), B), C), D), E), F), G) verrà avviata, mediante PEC, la procedura di contestazione.

Si precisa che nella descrizione delle suddette penali, ai fini del computo delle stesse, le parole "ogni inosservanza e/o difformità" si intendono riferite a ciascun plesso scolastico o a ciascun pasto degli utenti del servizio domiciliare.

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

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

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

ART. 42 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA

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

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

contratto di concessione.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta aggiudicataria a mezzo pec, nelle seguenti ipotesi:

- per gli altri casi contemplati dal predetto articolo, qualora si verificano reiterate irregolarità, di cui alla lettera A) punti (3), (4), (5), (6), (7) e (8), lettera B) punti (1), (2), (3) e (4), lettera C) punti (2) e (3), lettera D) punto (1) e lettera E) punti (1), (2);
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta aggiudicataria verso gli utenti;
- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico del Concessionario; messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte del concessionario;
- impiego di forme di occupazioni al di fuori dei vincoli e dei limiti stabiliti dalla normativa vigente e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dal Concessionario, anche a seguito di diffide;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- n. 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- errata somministrazione di un regime dietetico particolare con grave danno per l'utenza;
- inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- interruzione non motivata del servizio;
- la cessione del contratto vietata dal successivo art. 44;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile;
- in tutti gli altri casi previsti dalla legge.

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

Nell'ipotesi di risoluzione del contratto imputabile alla Ditta, la stessa è obbligata a proseguire il servizio oggetto della concessione fino a che l'Amministrazione non provvederà alla sostituzione della Ditta medesima. In caso di eventuale interruzione del servizio, la Ditta risponderà di ogni danno conseguente. Verrà, inoltre, addebitata alla Ditta la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danno e ciò fino alla scadenza del contratto, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali ed egualmente i costi di pubblicazione aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'indizione, da parte del Comune, di una nuova gara.

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

ART. 43 - RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi alla Ditta aggiudicataria mediante PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, la Concessionaria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.

In caso di recesso la Concessionaria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

ART. 44 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietata alla Ditta aggiudicataria la cessione, anche parziale, del contratto in oggetto. In caso di inottemperanza a tale divieto, il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c., con incameramento della cauzione definitiva, salvo risarcimento di ulteriori danni non solo materiali ma anche morali e d'immagine e delle altre spese causate all'Amministrazione comunale, per superare gli effetti delle violazioni stesse.

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

L'intenzione della Ditta concorrente di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica l'art. 174 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.. L'affidatario del subappalto non deve aver partecipato alla procedura per l'aggiudicazione del servizio in oggetto.

ART. 45 - DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO

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

ART. 46 - SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali e quelle inerenti e conseguenti alla stipula del contratto in forma pubblica amministrativa, incluse quelle di registrazione ed ogni altro onere fiscale, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 47 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo aver ricevuto dalla Ditta aggiudicataria la seguente documentazione in formato digitale:

- 1) copia dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciato dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria relativa al centro di cottura;
- 2) copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;
- 3) documentazione relativa all'aggiornamento della registrazione sanitaria dei terminali di somministrazione;
- 4) copia della carta di circolazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- 5) menù con le caratteristiche di cui agli artt. 4-5 e allegato C) del presente Capitolato;
- 6) nominativo del Responsabile del Trattamento dei dati ai sensi del Regolamento UE 2016/679;
- 7) Documento Unico di Valutazione dei Rischi di cui all'art. 23, sottoscritto dal rappresentante del Comune e della Ditta aggiudicataria, e dagli altri datori di lavoro (Istituto Scolastico);
- 8) elenco del personale impiegato, con i contenuti di cui all'art. 39 del presente Capitolato;
- 9) curricula, recapiti telefonici e mail del Referente del Servizio e del Dietista o Nutrizionista, Responsabile per la sicurezza di cui all'art. 37 e art. 38 del presente Capitolato;
- 10) polizza specificata all'art. 33 del presente Capitolato;
- 11) garanzia definitiva con le modalità di cui all'art. 40 del presente Capitolato.

ART. 48 - RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

ART. 49 - CONTROVERSIE

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

ART. 50 - PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA –PROTOCOLLO DI LEGALITA' - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI

La Ditta aggiudicataria prende atto e si impegna ad osservare le disposizioni e gli obblighi contenuti nel Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2021/2023, approvato con delibera di Giunta comunale n. 49/2021, reperibile sul sito internet comunale <https://www.comune.albignasego.pd.it> alla voce "Amministrazione Trasparente – Disposizioni generali".

La Ditta aggiudicataria accetta e si impegna ad osservare le disposizioni e gli obblighi contenuti nel "*Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture*", sottoscritto in data 17 settembre 2019 tra Regione del Veneto, Uffici Territoriali del Governo del Veneto, ANCI Veneto e UPI Veneto e approvato dall'Amministrazione comunale di Albignasego con deliberazione di Giunta comunale n. 140 del 22 ottobre 2019, reperibile alla voce "Amministrazione Trasparente – Altri contenuti - Prevenzione della Corruzione".

La Ditta aggiudicataria, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna, altresì, ad osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici" approvato con D.P.R. n. 62/2013 e dal "Codice di comportamento" del Comune di Albignasego approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 217 del 17/12/2020, entrambi reperibili sul sito internet del Comune di Albignasego alla voce "Amministrazione Trasparente - Disposizioni Generali – Atti Generali".

La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 1456 codice civile, fatto salvo il risarcimento dei danni.

L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto via pec (al contraente) il fatto assegnando un termine non superiore a 10 giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate via pec o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

ART. 51 - APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

La Ditta aggiudicataria dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 del codice civile:

art. 33- responsabilità e coperture assicurative, art. 40 - cauzione definitiva, art. 41- penali, art. 42- risoluzione del contratto e decadenza, art. 43 - recesso, art. 44 - divieto di cessione del contratto, art. 45- domicilio del concessionario, art. 47- esecuzione del servizio in pendenza di stipulazione del contratto, art. 49 - controversie, art. 50- piano triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza- protocollo di legalità- codice di comportamento dei dipendenti.

ART. 52 - RISERVATEZZA

Il Concessionario ha l'impegno di mantenere la più assoluta riservatezza su tutti i documenti forniti dal Committente per lo svolgimento delle prestazioni e su tutti i dati relativi alle prestazioni che sono di proprietà esclusiva del Committente.

ART. 53– TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del regolamento (Ue) n. 2016/679 (GDPR), si informa che i dati forniti dal Concessionario verranno trattati

dal Committente unicamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti.

Il Concessionario ha facoltà di esercitare i diritti previsti dalla vigente normativa in materia.

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

Il Concessionario viene nominato Responsabile del trattamento dei dati e lo stesso si impegna a comunicare le nomine degli incaricati al Committente, nonché ad adottare misure idonee volte a garantire i diritti dei terzi (sicurezza e riservatezza dei propri dati personali), ed in particolare: informativa, consenso, notificazione, adozione di misure di sicurezza, riscontro del diritto di accesso.

La designazione è operata dalla data di stipula del contratto o dalla data del verbale di consegna del servizio. A tal fine, il Concessionario dichiara:

1. di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto, sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione della normativa in materia di protezione dei dati personali;
2. di ottemperare agli obblighi e alle norme di sicurezza previste dal regolamento generale sulla protezione dei dati (Reg. UE 2016/679) e dal codice per la protezione dei dati personali e s.m.i.;
3. di adottare le seguenti istruzioni specifiche per il trattamento dei dati personali:
 - trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato in concessione; limitare il trattamento dei dati ai seguenti dati e finalità:
 - 1) nome, cognome, codice fiscale, età, scuola degli alunni;
 - 2) nome, cognome, codice fiscale, numero telefono, e-mail dei genitori;
 - 3) condizioni di salute tali da richiedere l'attivazione di diete speciali;
 - 4) convinzioni religiose e/o etico- filosofiche tali da richiedere l'attivazione di diete speciali;
 - non 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 comunicare i dati a terzi, 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 diffondere dati in suo possesso né conservarli alla scadenza del contratto di concessione;
 - impegnarsi a relazionare annualmente sulle misure di sicurezza adottate e di allertare immediatamente il proprio committente in caso di situazioni anomale o di emergenze;
 - riconoscere il diritto del committente a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

Allegati al presente Capitolato Speciale:

All. A) Elenco scuole e n. medio pasti

All. B) Duvri

All. C) Norme preparazione menù- caratteristiche merceologiche pasti e prodotti- menù tipo e tabelle dietetiche

All. D) Cestino pic-nic

All. E) Elenco attrezzature

All. F) Centro cottura

All. G) Elenco personale

Il Responsabile Unico del Procedimento
dott.ssa Stefania Lazzaretto

documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 7/3/2005 n. 82

Il presente documento è firmato digitalmente ed il file originale è conservato presso l'ufficio comunale cui compete il relativo procedimento. La firma autografa/digitale è sostituita dall'indicazione del nome a norma dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. 39/1993. La firmataria attesta di non trovarsi in situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, come disposto dall'art.6 bis della legge 241/90, dall'art.6 D.P.R. 62/2013 e art.7 del codice di comportamento aziendale.