



COMUNE DI BREGANZE

Piazza G. Mazzini, 49 – 36042 Breganze

Tel. 0445/869300 – Fax 0445/869301

C.F. e P.IVA: 00254180243

e-mail: info@comune.breganze.vi.it - PEC: breganze.vi@cert.ip-veneto.net

All. Sub B

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025, 2025/2026 E 2026/2027 CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO

ENTE APPALTANTE

Comune di Breganze

Piazza G. Mazzini n. 49 – 36042 Breganze

Tel: 0445 - 869300 – fax 0445 5869301

URL: www.comune.breganze.vi.it

E-mail: info@comune.breganze.vi.it

PEC: breganze.vi@cert.ip-veneto.net

Art. 1 - PRINCIPI GENERALI

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (artt. 57, 130 e 131 del D.Lgs n. 36/2023) e a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in linea con quanto indicato da:

- “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (CAM) di cui al DM 10 marzo 2020 e successive modifiche e integrazioni, Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare di cui al D.M. 11/04/2008, aggiornato con D.M. 10/04/2013, anche con riferimento ai servizi accessori di informazione all'utenza, prevenzione degli sprechi alimentari, prevenzione e gestione dei rifiuti, pulizie dei locali mensa e delle attrezzature;
- “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” – approvate dalla Regione Veneto con DGR n. 161 del 22 febbraio 2022;
- “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010;
- “Definizione e aggiornamento delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”, approvate con Decreto del Ministero della Salute 28 ottobre 2021, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 269 dell'11 novembre 2021.

Art. 2 - SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato, redatto tenendo conto delle normative europee, nazionali e regionali in materia, e in particolare delle indicazioni della deliberazione della Giunta della Regione Veneto n. 161 del 22/02/2022 relativa all'“Approvazione delle nuove linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica e delle nuove Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extra ospedaliere” di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021, (nel seguito del presente capitolato denominate “Linee Guida Regionali”), reperibili al seguente indirizzo:

<https://bur.regione.veneto.it/BurVServices/pubblica/DettaglioDgr.aspx?id=471102>

nonché dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) di cui al D.M. 10/03/2020, ha per oggetto la concessione del Servizio di Ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale.

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

I servizi oggetto della concessione sono la preparazione e fornitura di pasti per le scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Breganze, come di seguito indicati:

- a. organizzazione, preparazione presso il centro cottura del Comune, nonché trasporto, somministrazione e distribuzione con servizio di scodellamento, di un pasto giornaliero in tutti i giorni di scuola agli alunni e agli adulti aventi diritto (personale docente o persone comunque autorizzate dal Comune) delle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado del Comune di Breganze, come elencate all'art. 5 del presente capitolato; in tutte le scuole sopradette, sono comprese le prestazioni di predisposizione tavoli, riordino e riassetto dei locali, raccolta differenziata dei rifiuti;
- b. pulizia ordinaria e cioè: preparazione, riordino e pulizia dei tavoli, caricamento delle lavastoviglie e suo svuotamento in giornata e, ove prevista/necessaria, pulizia a mano di piatti e stoviglie;
- c. previsione e predisposizione di diete personalizzate solo ed esclusivamente per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti.
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;
- d. fornitura alternativa, solo ed esclusivamente per motivazioni religiose, su richiesta e dichiarazione del genitore da presentarsi per scritto all'inizio dell'anno scolastico. Per alternativa si intende, per esempio, pasta in bianco quale primo piatto e sostituzione eventuale della carne con formaggio;
- e. possibilità di richiesta e conseguente fornitura, oltre al menù del giorno, di “diete speciali” che rispondono ad esigenze temporanee e particolari di alcuni utenti e che potranno essere richieste da ogni plesso fino a un massimo del 5% dei pasti del plesso e sempre inoltrate per scritto dal genitore. Il menù speciale dovrà essere composto da:
 - primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extra-vergine, o minestrina in brodo vegetale;

- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o carni bianche a vapore con carote e patate lesse;

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

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;

- fornitura di pasti gratuiti giornalieri per gli alunni in numero minimo pari al 2% del totale pasti del giorno; gli utenti che possono usufruire di tali pasti saranno autorizzati esclusivamente dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune. È fatto divieto alla ditta di fornire tali pasti su richiesta delle scuole;
- fornitura di eventuali pasti aggiuntivi pari al 2% dei pasti giornalieri forniti presso ciascuna scuola per garantire le necessità contingenti e per le attività di vigilanza e sorveglianza sul servizio offerto;
- per la fornitura di frutta e verdura e di altri alimenti si rimanda alla normativa regionale, che prescrive la non presenza di alimenti geneticamente modificati, nonché a quanto definito agli artt. 10 e 11 del presente capitolato;
- fornitura di piatti e posateria non a perdere, può essere utilizzato il materiale comunale, ove presente; tale materiale dovrà essere sostituito dalla ditta in caso di necessità (rottura o altro) nel corso della concessione. la posateria fornita ai bambini della scuola dell'infanzia dovrà essere di dimensioni adatte all'età dei bambini (3-5 anni); per la scuola primaria dovranno essere forniti anche vassoi lavabili e caraffe per l'acqua, ove non presenti;
- fornitura bicchieri in vetro ove non presenti; i bicchieri dovranno essere sostituiti dalla ditta nel corso della concessione in caso di insufficienza per rottura o altro;
- al termine della concessione tutto il materiale fornito rimarrà di proprietà del comune;
- fornitura e gestione di un sistema informatizzato di iscrizione al servizio, di prenotazione dei pasti e di riscossione dei corrispettivi, come definito dal presente capitolato;
- organizzazione e gestione delle fasi di raccolta e gestione delle iscrizioni al servizio nonché registrazione quotidiana delle presenze e prenotazione giornaliera dei pasti;
- riscossione dei pagamenti direttamente dagli utenti e gestione dei solleciti ad opera della ditta attraverso un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e dei pagamenti, escluso solamente il personale insegnante, per il quale sarà presentata fattura mensile al Comune di Breganze, per un importo corrispondente al prezzo indicato nel successivo art. 4.

La gestione amministrativa, tecnica e contabile del servizio deve essere informatizzata, tramite sistema web accessibile al concessionario, al Comune e all'utenza, ognuno per quanto di competenza.

I servizi oggetto della presente concessione devono essere svolti nel rispetto delle finalità proprie della ristorazione scolastica, ovvero:

- assicurare la piena realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori in età scolare
- valorizzare il consumo del pasto scolastico quale momento educativo e di socializzazione, in stretta collaborazione con la Scuola e le famiglie
- contribuire all'adozione di una alimentazione corretta ed equilibrata, anche come strumento per il mantenimento di un buono stato di salute
- favorire l'educazione alimentare incentivando il consumo consapevole degli alimenti, la conoscenza delle tradizioni locali, l'abitudine alla varietà e alla ricchezza dei gusti.

Il concessionario applica espressamente le disposizioni contenute nella normativa riportata all'art. 1 del presente capitolato.

Il servizio deve essere svolto con il sistema di preparazione con legume fresco-caldo e distribuzione in multi porzione, secondo i menù, ed eventuali diete speciali, elaborati dalla Ditta Concessionaria e validati dal S.I.A.N. della competente Azienda U.L.S.S., nel rispetto del fabbisogno energetico e delle grammature degli alimenti esplicitati nelle Linee Guida regionali in relazione alle diverse classi di età, con strutturazione su almeno quattro settimane a rotazione e secondo due stagionalità: autunno/inverno e primavera/estate, per circa n. 54.000 pasti annui. La grammatura dei pasti degli insegnanti dovrà fare riferimento alla grammatura prevista per gli adulti nelle Linee Guida Regionali, senza maggiorazioni di spesa a carico del Comune rispetto al prezzo unitario del pasto indicato in sede di offerta.

La volontà dell'amministrazione Comunale è quella di mantenere e, ove possibile, elevare lo standard produttivo-quantitativo, innalzando nell'insieme la qualità percepita dall'utenza, tramite un processo produttivo in legume fresco caldo, con l'impiego di apparecchiature o mezzi tecnologicamente avanzati ed eventualmente a contenuto impatto ambientale. Mantenendo il concetto di produzione in fresco caldo e non legume refrigerato (se non per le pietanze e/o preparazioni gastronomiche autorizzate alla produzione il giorno antecedente la distribuzione), il concessionario può proporre soluzioni migliorative di distribuzione interna dei flussi, di fornitura di apparecchiature e/o impianti che possano aumentare la qualità percepita nel suo complesso.

Si precisa che il predetto dato numerico (54.000 pasti/anno circa) è presunto e determinato sulla scorta dei dati relativi al biennio precedente (2021/2022 – 2022/2023) e viene stimato esclusivamente al fine di dare un valore economico alla concessione, tenendo comunque conto che il numero effettivo dei pasti dipende dall'articolazione dell'orario scolastico in relazione ai rientri programmati dall'Autorità scolastica per ogni anno, dal numero delle iscrizioni al servizio e delle presenze effettive alla mensa. Avendo valore puramente indicativo e previsionale, la suddetta quantità è soggetta a variazioni e non costituisce pertanto in alcun modo impegno per l'Amministrazione comunale o diritto per la Concessionaria.

L'Amministrazione comunale si riserva – anche nel corso del primo anno di concessione - la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti da fornire e ai menù, nonché quella di procedere all'accorpamento, variazione, aumento o diminuzione del numero delle mense in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore. In particolare l'Ente si riserva di modificare la tipologia dei pasti destinati agli adulti in base a proprie valutazioni di opportunità, prevedendo una composizione ridotta rispetto all'art. 11, co. 1, lett. b), con corrispondente revisione del prezzo unitario di aggiudicazione, previa richiesta di quotazione alla Concessionaria, senza che essa possa accampare o pretendere alcun ristoro, compensazione o indennizzo al riguardo.

Art. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della presente concessione è per gli anni scolastici 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027.

È prevista la possibilità di rinnovo per un ulteriore anno scolastico con decorrenza dal 01/09/2027 e sino al 31/08/2028, alle medesime condizioni del presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di chiedere l'avvio del servizio in pendenza della stipula del contratto ai sensi dell'art. 50, co. 6, del D.Lgs. n. 36/2023.

Qualora alla scadenza della concessione la Stazione Appaltante non abbia ancora provveduto ad individuare il contraente privato, non avendo completato le formalità relative alla concessione e conseguente affidamento del servizio, il Committente, dietro semplice richiesta scritta, può obbligare l'appaltatore a effettuare il servizio fino alla data di assunzione del medesimo da parte della ditta subentrante, per un periodo massimo pari a un anno scolastico (proroga tecnica). Durante tale periodo di servizio rimangono ferme tutte le condizioni stabilite nel contratto di concessione e nel relativo capitolato.

Art. 4 - VALORE DELLA CONCESSIONE

L'importo complessivo della concessione per tre anni scolastici e l'eventuale rinnovo per un ulteriore anno scolastico è pari ad **€ 1.110.438,80, al netto di Iva e degli oneri di sicurezza.**

Gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso sono pari a € 900,00 annui, come risultanti dal DUVRI allegato alla documentazione di gara. L'importo complessivo degli oneri della sicurezza per tre anni scolastici e l'eventuale rinnovo è pari a € 3.600,00.

I costi della manodopera ammontano annualmente a circa € 118.738,40 con un'incidenza pari al 42,77% sul valore annuale della concessione.

Il costo del pasto per gli alunni posto a base di gara è pari a **€ 5,20** oltre ad Iva. Il costo del pasto per gli alunni comprende il menù completo per le scuole dell'infanzia e primarie.

Il prezzo del pasto degli insegnanti non è soggetto a ribasso ed è pari ad **€ 4,50** oltre Iva.

Il valore della concessione, puramente indicativo, è calcolato prendendo a riferimento il numero di pasti di cui al successivo art. 5 come specificato nelle seguenti tabelle:

Scuola	Costo pasto a base d'asta (senza Iva)	Numero pasti	Valore annuo	Valore 3 anni scolastici	Valore eventuale rinnovo
Infanzia	5,20	17.989	93.532,01	280.596,03	93.532,01
Primaria	5,20	31.676	164.696,19	494.088,57	164.696,19
Totale		49.665	258.228,20	774.684,60	258.228,20

Pasti insegnanti	Costo pasto (fisso, senza Iva)	Numero pasti	Valore annuo	Valore 3 anni scolastici	Valore eventuale rinnovo
Infanzia	4,50	2.039	9.175,50	27.526,50	9.175,50
Primaria	4,50	2.268	10.206,00	30.618,00	10.206,00
Totale		4.307	19.381,50	58.144,50	19.381,50

Valore annuo (Iva e oneri sicurezza esclusi)	Valore a.s. 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 (Iva e oneri sicurezza esclusi)	Valore eventuale rinnovo (Iva e oneri sicurezza esclusi)	Valore complessivo (4 anni scolastici) (Iva e oneri sicurezza esclusi)
277.609,70	832.829,10	277.609,70	1.110.438,80

Si ribadisce che il numero dei pasti indicati è puramente indicativo e non costituisce obbligo per l'Amministrazione comunale.

N.B. Si precisa che i suddetti importi sono stati calcolati su un numero di pasti annui pari a 53.972, corrispondente al totale dei pasti erogati nell'a.s. 2022/2023.

Art. 5 - SEDE DEL SERVIZIO, ELENCO DELLE SCUOLE INTERESSATE, CONSISTENZA PRESUMIBILE DELL'UTENZA E DOTAZIONI

Sede del servizio sono il centro cottura comunale sito in via Gen. Maglietta n. 45 (di cui, all'all. 2, si fornisce planimetria catastale), nonché i locali refettorio delle scuole di seguito elencate.

La previsione annuale del numero dei pasti è calcolata su una media annua di 33 settimane per le scuole primarie e 36 settimane per le scuole dell'infanzia.

A titolo esemplificativo nelle tabelle sottostanti sono riportati il numero dei pasti somministrati nell'anno scolastico 2022/2023 per le scuole interessate dal servizio e il numero dei pasti per gli insegnanti.

Si precisa che i dati sono puramente indicativi e potranno subire variazioni a seconda del numero delle iscrizioni a scuola, del numero di adesioni al servizio di ristorazione e delle esigenze delle utenze, anche in base all'articolazione dell'orario scolastico effettivamente adottata di anno in anno dalla scuola. La ditta aggiudicataria accetta di fornire una quantità di pasti annualmente soggetta a variazioni sia in aumento che in diminuzione lasciando inalterate le condizioni tecniche della fornitura e il prezzo del pasto applicato.

Scuole dell'infanzia

Tutte le scuole dell'infanzia usufruiscono del servizio per n. 5 giorni a settimana.

Scuola	N. pasti alunni annui	N. pasti insegnanti annui
Breganze capoluogo Via Gen. Maglietta, n. 45	10.414	1296
Frazione di Maragnole Piazza Mons. Camillo Faresin, n. 13	3.980	372
Frazione di Mirabella Via San Valentino, n. 60	3.595	371

Scuole primarie

Sulla base delle indicazioni fornite dall'Istituto comprensivo "Laverda – Don Milani", per l'anno scolastico 2023/2024 usufruiscono del servizio:

- Breganze capoluogo: n. 9 classi del tempo pieno per n. 5 giorni a settimana, n. 2 classi del tempo normale (IV e V) per n. 2 rientri a settimana e n. 4 classi del tempo normale (I, II e III) per n. 1 rientro a settimana;
- Frazione di Maragnole: n. 2 classi del tempo normale (IV e V) per n. 2 rientri a settimana e n. 2 classi del tempo normale (I e III) per n. 1 rientro a settimana.

Si precisa che nelle giornate di rientro del tempo normale potrebbe essere necessario il doppio turno.

Scuola	N. pasti alunni annui	N. pasti insegnanti
Breganze capoluogo Via Fioravanzo, n. 22	29.144	2.110
Frazione di Maragnole Piazza Mons. Camillo Faresin, n. 2	2.532	158

Si precisa che:

- i servizi di preparazione e consegna pasti per le scuole sopra indicate avranno luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico regionale o di istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, gite scolastiche o altre cause. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati, nonché di variazione della popolazione scolastica o di norme statali inerenti l'organizzazione scolastica; pertanto la ditta accetta di erogare quantità di pasti annualmente soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione.

I giorni di rientro saranno comunicati al concessionario non appena confermati dall'Istituto comprensivo scolastico.

A mero scopo indicativo, si precisa che nell'anno scolastico in corso i rientri vengono effettuati tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, presso le tre scuole dell'infanzia dislocate sul territorio e presso le sezioni

a tempo pieno della scuola primaria del capoluogo; le sezioni del tempo normale delle scuole primarie, invece, effettuano i rientri secondo il seguente calendario:

- Breganze capoluogo: lunedì classi I e V, martedì classi II e IV, mercoledì classi III, giovedì classi IV, venerdì classi V;
- frazione di Maragnole: martedì tutte le classi, mercoledì classi IV e V;
- nel corso del rapporto, e alle medesime condizioni contrattuali, l'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di variare i luoghi di somministrazione (sempre nell'ambito del territorio comunale) e gli orari di svolgimento del servizio in relazione all'articolazione e alle esigenze della popolazione scolastica. La Concessionaria non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni – alle condizioni di Capitolato e contrattuali, e derivanti dalla propria offerta – anche in altri plessi scolastici ove sia attivato il servizio di ristorazione durante il periodo di concessione;
- Le date di inizio e fine del servizio durante ogni annualità saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione comunale in relazione all'inizio e al termine effettivi dell'anno scolastico di riferimento, con la precisazione che la data di effettivo inizio del servizio di ristorazione potrà, per motivi di organizzazione delle attività scolastiche, risultare posticipata di alcuni giorni rispetto all'inizio delle lezioni. Il servizio non si effettua nei giorni festivi infrasettimanali e in caso di eventuali sospensioni programmate o meno (scioperi, gite scolastiche, chiusura delle scuole in occasione di consultazioni elettorali o di eccezionali precipitazioni nevose, vacanze, ecc.).

Relativamente alle dotazioni, alla ditta aggiudicataria della presente concessione viene messo a disposizione quanto segue:

- comodato d'uso gratuito dei locali adibiti a centro cottura e mense scolastiche;
- comodato d'uso gratuito delle strumentazioni in dotazione (allegato 1 al presente capitolato);
- comodato d'uso gratuito del furgone adibito al trasporto alimentare, Renault Traffic;
- la figura di un operatore inserviente a tempo parziale (30 ore settimanali) con spese a carico del Comune.

Art. 6 - ESTENSIONE DELL'UTENZA E DELLA QUANTITÀ DEI PASTI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere in qualsiasi momento alla Ditta concessionaria che la tipologia di servizi sia estesa ad altre utenze non comprese nel presente contratto al momento della stipula dello stesso.

In caso di estensione delle utenze, il servizio offerto e il prezzo del pasto saranno uguali al corrispondente prezzo in vigore per il corrispondente tipo di pasto a meno che il processo produttivo e/o distributivo comporti comprovate e quantificabili variazioni.

La ditta concessionaria potrà utilizzare la cucina per la predisposizione di pasti a favore di altri Soggetti richiedenti, previa acquisizione di specifica autorizzazione del Comune di Breganze, riconoscendo al Comune, quale controprestazione, le royalties che saranno concordate di volta in volta, fra il concessionario stesso e il Comune, mediante sottoscrizione di specifico accordo.

Art. 7 - ISCRIZIONE AL SERVIZIO

Al concessionario compete la gestione completa dell'iscrizione al servizio: il concessionario procede all'iscrizione degli utenti al servizio, secondo le modalità procedurali proposte dal medesimo e ratificate dall'Amministrazione. Le procedure di iscrizione dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini, in tempo utile per l'avvio del servizio. Sarà cura del concessionario provvedere, a seguito della comunicazione da parte del Comune dell'aggiudicazione della concessione del servizio di ristorazione scolastica, a richiedere al locale Istituto comprensivo gli elenchi degli alunni che aderiscono alla mensa. Il concessionario pattuirà con l'Istituto comprensivo, dandone comunicazione all'Amministrazione comunale, modalità e condizioni di accesso e di recesso al servizio mensa nonché verifiche periodiche circa l'effettiva iscrizione degli alunni che usufruiscono del pasto. L'Istituto comprensivo comunicherà l'elenco nominativo del personale docente e non ammesso ad usufruire della mensa, al quale sarà rilasciato apposito tesserino nominativo.

Il costo da porre a carico degli utenti (tariffa) è determinato annualmente dall'Amministrazione comunale con proprio provvedimento. La successiva collocazione degli utenti in una diversa fascia tariffaria dovrà essere prontamente comunicata dal Comune al concessionario, che entro 3 (tre) giorni dalla corrispondente comunicazione formale dovrà essere in grado di applicare la nuova tariffa agli interessati

Art. 8 - GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DEI PASTI E DEI PAGAMENTI

L'Amministrazione comunale affida al concessionario l'organizzazione, gestione ed esecuzione delle fasi di iscrizione al servizio, prenotazione dei pasti e riscossione delle tariffe, attraverso la fornitura e successiva gestione di un sistema informatizzato a ciò adibito e che dovrà essere operativo in tutte le

scuole dal 01/09/2024.

Per tale sistema si intendono compresi ogni onere e accessorio per dare il prodotto finito e funzionante in ogni suo aspetto.

L'Ente non intende assumersi alcun onere, né economico né gestionale, per il quale sarà delegato il concessionario (es. non esaustivi: Business Continuity, Operazioni di Salvataggio, operazioni di gestione, ecc.).

Si precisa che il sistema informatizzato relativo alla riscossione degli introiti, dovrà essere coerente e adeguato a permettere l'osservanza dell'art. 2 bis del D.L. n. 193/2016, modificato con L. n. 225/2016, il quale, con riferimento alle entrate diverse da quelle tributarie, stabilisce che i versamenti "siano effettuati esclusivamente sul conto corrente di tesoreria dell'ente impositore o attraverso gli strumenti di pagamento elettronici resi disponibili dagli enti impositori".

Descrizione del sistema

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura di un sistema informatizzato di gestione del servizio mensa web based, fruibile tramite APP, Smartphone, tablet, PC o telefono (con risponditore automatico). L'informatizzazione del servizio di refezione scolastica dovrà prevedere:

1. il servizio di iscrizione on line da parte degli utenti;
2. gestione completa dei processi di prenotazione dei pasti, addebito e pagamento anticipato, con modalità che riducano al minimo l'impatto sull'attività didattica all'interno delle scuole: l'ordine con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri dovrà pervenire al centro di cottura – secondo le modalità individuate dal concessionario – entro le ore 9.00 del giorno di fornitura, con l'ausilio di tecnologie che abbiano il minimo impatto sulle attività didattiche e sull'organizzazione delle scuole.
Il sistema proposto non dovrà in alcun modo richiedere agli alunni di compiere qualsiasi tipo di attività, prevedendo quindi l'adozione di sistemi che non prevedano l'uso di tessere/ badge/ smart-card in dotazione agli alunni per la rilevazione delle presenze, anche per evitare problemi connessi con il probabile smarrimento o dimenticanza di tali strumenti da parte degli studenti.
Le ricariche dovranno avvenire nel pieno rispetto della privacy con particolare riguardo a motivi di salute o sociali (diete speciali, menù alternativi, fasce di reddito, ecc.);
3. gestione dei pasti per il personale docente avente diritto al pasto gratuito e/o persone autorizzate dal Comune, differenziando le relative prenotazioni. In particolare, con riguardo al personale insegnante, il sistema dovrà permettere due distinti metodi di accesso dell'utente, a seconda che l'insegnante prenoti il pasto nel giorno in cui è impiegato in funzioni di vigilanza (con diritto quindi al pasto gratuito) ovvero – laddove previamente autorizzato a usufruire del servizio mensa a pagamento – vi acceda a pagamento in altri giorni;
4. possibilità di gestire una variazione dei menù, ad esempio pasto in bianco;
5. la presentazione di certificazione medica in caso di allergie / patologie che richiedano una dieta speciale;
6. la scelta di dieta per motivi etico / religiosi;
7. gestione completa delle ricariche dei conti utente;
8. gestione degli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, secondo modalità che verranno definite di concerto con l'Ente;
9. il rilascio della certificazione della spesa reale del servizio sostenuta dagli utenti
10. possibilità di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, storico, costi, presenze complessive e nominative (anche distintamente per plesso), numero dei pasti forniti totale e parziale e per plesso secondo le date e i periodi desiderati.

Il sistema deve consentire alla Stazione appaltante:

1. la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, ivi compresi i pagamenti degli utenti al servizio;
2. l'estrazione di report di dati legati al servizio in formato .xls;
3. la generazione di flussi relativi a tariffe agevolate da trasmettere al SIUSS (INPS);
4. la gestione di ulteriori servizi alla persona quali: trasporto scolastico, refezione scuola dell'infanzia, servizio di sorveglianza pre-scolastica, servizio di posticipo o doposcuola.

Il sistema informatico fornito dovrà rispondere a tutte le prescrizioni previste in materia di tutela della riservatezza dei dati ai sensi del Regolamento UE 2016/679.

Oneri a carico del concessionario

Sono a carico del concessionario:

1. fornitura e mantenimento del sistema informatizzato della rilevazione dei pasti e dei pagamenti, ovvero tutte le spese per l'installazione e la manutenzione dello stesso, compreso ogni onere e accessorio;

2. fornitura e installazione presso ogni plesso scolastico servito delle apparecchiature necessarie alla rilevazione delle presenze giornaliere e all'ordine dei pasti (fax, PC, smart-phone, ecc., a seconda del sistema di rilevazione prescelto);
3. manutenzione ordinaria e straordinaria durante tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e software in dotazione. Il concessionario dovrà comunicare all'Ufficio Scolastico del Comune entro l'avvio del servizio il nome dell'azienda incaricata di eseguire la manutenzione, gli estremi del contratto e il numero del telefono cui fare riferimento per le richieste di assistenza. Il numero dell'assistenza dovrà essere attivo durante tutta la giornata;
4. attivazione e mantenimento, per tutta la durata della concessione, dei contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire la gestione del programma;
5. caricamento delle anagrafiche delle utenze;
6. raccolta e inserimento degli ordini giornalieri all'interno del sistema centrale con proprio personale e relative trasmissione e ricezione degli stessi presso il centro di cottura;
7. soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione dei pasti e attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico
8. fornitura e l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo e a permettere la comunicazione via e-mail con gli Uffici Comunali interessati allo svolgimento del servizio per ogni necessità;
9. gestione delle prenotazioni e dei pagamenti;
10. gestione degli avvisi alle famiglie. Le comunicazioni con i genitori dovranno essere possibili, oltre che con documenti cartacei, anche con un apposito sistema WEB che offra la possibilità di inviare e-mail ai genitori. Tale sistema dovrà essere accessibile grazie a un link sul sito del Comune. Ove possibile – in relazione alla brevità della comunicazione – questa dovrà essere effettuabile anche via SMS;
11. stipula delle convenzioni con gli istituti di credito e con i punti di ricarica sul territorio per ricevere i pagamenti per la ristorazione scolastica, e comunque il perfezionamento di ogni procedura relativa alle modalità di pagamento previste dal Capitolato e ad eventuali altre proposte e attivate dal concessionario;
12. realizzazione di una iniziale campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le modalità di iscrizione al servizio, prenotazione e pagamento. Tale attività dovrà prevedere la fornitura di volantini/depliant e manifesti/locandine per permettere una comunicazione chiara e capillare verso tutte le famiglie.
13. disponibilità di personale qualificato per l'indizione di eventuali riunioni con i genitori prima dell'avvio del servizio, ovvero per presenziare ad eventuali incontri con l'Amministrazione o con la Commissione mensa.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti sia degli apparecchi che del PC, la Concessionaria è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese.

Il sistema operativo dovrà essere fornito in uso al Comune anche per consentire l'informatizzazione di eventuali altri servizi che il Comune desiderasse, per proprio conto, digitalizzare sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione.

Al termine della concessione l'Impresa dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software al Comune, oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware utilizzato all'interno del sistema, nonché le banche dati costituite negli anni di effettuazione del servizio.

Sistema di pagamento da parte degli utenti

Il pagamento da parte dell'utenza avverrà attraverso un sistema informatizzato di "pre-pagato con ricarica", attraverso ricariche a importo libero.

Deve essere consentito il pagamento di ricarica con almeno le seguenti modalità: bancomat/carta di credito, mav online, bonifico, sistemi di ricarica del credito, anche in contanti, presso operatori opportunamente dislocati sul territorio comunale (individuando almeno n. 2 operatori sul territorio, che verranno convenzionati direttamente dal concessionario, cercando di favorire gli utenti sia in termini geografici che di orari) o con altri sistemi che il concessionario riterrà di proporre ai fini migliorativi.

Per gli alunni che proseguiranno la scuola in uno dei plessi del territorio, l'eventuale saldo a credito dovrà rimanere a disposizione per l'anno scolastico successivo. Nel caso in cui il servizio non venga più utilizzato, l'importo dovrà essere invece restituito entro il mese di agosto o, in alternativa, su richiesta, intestato ad altro componente della famiglia che usufruisca del medesimo servizio.

I terminali di ricarica POS devono permettere la produzione di uno scontrino di ricarica per i genitori, e consentire la trasmissione giornaliera dei dati sulle ricariche effettuate al sistema informativo centrale. Il sistema deve consentire il pagamento anticipato e la ricarica, permettendo comunque all'utente di usufruire del pasto anche a debito (così ad esempio, se la ricarica richiesta è corrispondente all'importo

di 10 pasti, e l'utente ha un debito di 4 pasti, il terminale effettuerà una ricarica di 6 pasti, scalando automaticamente i debiti maturati).

Art. 9 - SPECIFICHE TECNICHE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE, CRITERI MINIMI AMBIENTALI E STANDARD MINIMI DI QUALITÀ

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa in materia e dal presente capitolato.

Nelle preparazioni e in ogni fase della produzione pasti, la ditta aggiudicataria deve attenersi alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", approvate dalla Regione Veneto con DGR n. 161 del 22 febbraio 2022, alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato in G.U. n. 134 del 11/06/2010 e a "Definizione e aggiornamento delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" approvate con Decreto del Ministero della Salute 28/10/2021, pubblicato in G.U. n. 269 del 11/11/2021 nonché alla normativa nazionale e comunitaria in materia di ristorazione collettiva.

Valgono per il presente affidamento le indicazioni generali tratte dalle suddette Linee guida regionali relative alla scelta delle materie prime, alle caratteristiche degli alimenti, alla stesura dei menù e tabelle dietetiche, alle diete speciali, che si intendono conosciute e applicate dall'aggiudicatario.

Tutti gli alimenti utilizzati devono inoltre corrispondere ai requisiti di cui alla lett. C "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di refezione scolastica" del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, allegato al Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Il concessionario deve applicare il sistema H.A.C.C.P. e il responsabile dell'attività deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

Sarà obbligo della Ditta concessionaria fornire per ogni distribuzione dei pasti la disponibilità di una scorta tale da poter rimediare eventuali imprevisti accidentali che causino perdite di porzioni (ad es. rovesciamento di contenitori o carrelli) etc.

Art. 10 - TRACCIABILITÀ ALIMENTARE

Ai sensi della Legge Regionale Veneto n. 6 del 01 marzo 2002, al fine di assicurare maggiore tracciabilità alle forniture, l'Impresa Aggiudicataria ha l'obbligo di:

- applicare le modalità di etichettatura vigenti, sia obbligatorie che facoltative per gli alimenti di cui all'art. 3 della citata legge (carne bovina, pesce, uova, ortofrutta, carne avicola: certificazione di provenienza o di produzione);
- indicare il lotto di produzione della fornitura e della conservazione del pasto campione;
- garantire la tracciabilità degli alimenti di provenienza biologica.

Art. 11 - MENÙ E MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio prevede nel dettaglio:

- a) preparazione dei pasti e di diete personalizzate esclusivamente presso il centro cottura sito in Via Gen. Maglietta n. 45 a Breganze e trasporto mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multiporzione, presso i plessi scolastici;
- b) fornitura del seguente pasto tipo con utilizzo dei prodotti previsti dalla normativa vigente in materia di ristorazione scolastica, nel rispetto delle indicazioni delle grammature definite nelle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", approvate dalla Regione Veneto con DGR n. 161 del 22 febbraio 2022:
 1. un pezzo di pane da 40 grammi;
 2. un primo piatto (prevedendo non più di due minestre a settimana);
 3. un secondo piatto più due contorni (con presenza di verdura cruda e cotta);
 4. un frutto di stagione o un dessert;
 5. acqua potabile di rubinetto. Nelle ipotesi di divieto/sospensione dell'utilizzo dell'acqua di acquedotto a uso alimentare, il Comune invierà al concessionario la copia del provvedimento interdittivo allo scopo adottato e la ditta dovrà essere in grado di fornire immediatamente a tutti i plessi scolastici acqua minerale naturale in bottiglia – senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'utenza e/o dell'Amministrazione – fino all'accertato ripristino dei valori di idoneità al consumo umano, che sarà prontamente comunicato dal Comune ai fini del riavvio dell'utilizzo dell'acqua dell'acquedotto;
- c) quindicinalmente, e comunque non più di una volta a settimana, dovrà essere garantito l'inserimento nei menù di un piatto unico alternativo al primo e secondo piatto (scelto di norma, e previo confronto con la Commissione mensa, tra le seguenti alternative: lasagne al forno, carne/pesce con polenta e patate, pizza, minestra di patate, cereali e legumi). Tale piatto dovrà avere una composizione di per

sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo e dovrà essere sempre accompagnato da verdure e frutta fresca di stagione.

- d) fornitura, a ciascun plesso scolastico servito, di generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto di mele, olio extra-vergine di oliva, sale fino marino e limone;
- e) gestione del servizio di refettorio ovvero allestimento dei tavoli dei refettori, ricevimento dei pasti, distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, spreparazione e pulizia dei tavoli, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi, pulizia e riassetto del terminale di distribuzione, la gestione dei rifiuti e ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio;
- f) ritiro dei contenitori sporchi, nonché fornitura di utensili/attrezzature per la distribuzione dei pasti e di altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole;
- g) consegna di tovaglette per i tavoli e tovaglioli il tutto a perdere, il reintegro del quantitativo necessario di posate, bicchieri e piatti in caso di rottura. Tutto il materiale a perdere deve avere rispondenza alla norma UNI EN 13432:2002. I tovaglioli e le tovaglette vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti;
- h) fornitura, a ciascun plesso scolastico servito, di detersivi e attrezzi (spugne, stracci, strofinacci, guanti, etc.) per la pulizia e la sanificazione dei tavoli etc. e il lavaggio degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, presso tutti i plessi scolastici in cui vengono consumati i pasti;
- i) fornitura, a ciascun plesso scolastico servito, di sacchi per la raccolta dei rifiuti e la relativa raccolta differenziata;
- j) messa a disposizione del personale necessario sia per la preparazione e confezionamento dei pasti presso la cucina che per la somministrazione e la gestione dei refettori;
- k) fornitura, a ciascun plesso scolastico, di termometri a sonda per la dovuta rilevazione delle temperature degli alimenti con relativa scheda per l'annotazione di quanto rilevato e scheda delle eventuali anomalie e delle procedure adottate per la soluzione;
- l) fornitura di mestolame e carrelli termici laddove necessario, casse elettriche, banchi scaldavivande o attrezzature equivalenti presso tutti i refettori serviti al fine di mantenere la corretta temperatura dei cibi fino al momento della consumazione;
- m) fornitura, a ciascun plesso scolastico, di caraffe con coperchio per l'acqua, in numero medio di una ogni sei utenti, nonché svolgimento delle operazioni connesse alla distribuzione dell'acqua (risciacquo, riempimento e svuotamento, lavaggio, riposizionamento negli appositi armadi), con particolare attenzione alle operazioni di pulizia della rubinetteria nei punti di prelievo dell'acqua;
- n) implementazione e compito di far osservare il proprio sistema di controllo HACCP oltre che nel Centro Produzione Pasti anche presso i terminali di distribuzione collocati presso le scuole dove i pasti vengono consumati, anche qualora il servizio di refettorio, in parte o in toto, non venga svolto dal concessionario;
- o) effettuazione, con oneri a proprio carico, di almeno una indagine annuale di "customer satisfaction" per rilevare il livello di gradimento del servizio da parte di tutti i fruitori;
- p) effettuazione di incontri con i genitori su richiesta del Comune;
- q) effettuazione, su richiesta dell'Ente, di sopralluoghi in contraddittorio da parte del referente del concessionario e del Comune per la verifica del corretto svolgimento del servizio.

Tutti i contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Le stoviglie tradizionali dovranno essere di ceramica o porcellana o melamina, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate.

I bicchieri di vetro dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati e idonei per il lavaggio in lavastoviglie.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox.

Le stoviglie in plastica dovranno essere bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie.

Le stoviglie e le posate a perdere, se previste, dovranno altresì essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1, sia nel caso di monoporzionamento che di multiporzionamento.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

In occasione di ricorrenze o festività (locali, regionali e nazionali), come ad es. Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, dovranno essere erogati menù particolari (fino a un max di 6 occasioni annue) comprensivi anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune. Inoltre alla Ditta concessionaria verrà richiesto di predisporre con cadenza media bimestrale, menù locali e/o regionali tipici, senza che questo comporti aumenti di spesa.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni caloriche e nutrizionali per le famiglie

(ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura) e dovranno sempre specificare il tipo di formaggio, verdura, frutta o merenda proposti. Carne, uova, latte, latticini e formaggi proposti dovranno essere obbligatoriamente di provenienza nazionale; tutti gli altri alimenti dovranno essere preferibilmente di provenienza nazionale, ove possibile, e comunque dovranno essere conformi a quanto stabilito negli artt. 9 e 10 del presente capitolato.

A tal fine il Comune si riserva la possibilità di controllare l'origine dei prodotti direttamente presso il centro cottura con la visione delle certificazioni dei medesimi.

Nei menù non potranno essere inserite merendine preconfezionate di alcun tipo (brioches, crostatine e similari) come merende o dessert.

I menù dovranno essere:

- strutturati, a cura del dietista della ditta aggiudicataria, su almeno quattro settimane a rotazione e con andamento stagionale (autunno-inverno e primavera-estate), indicazione delle date di inizio e di fine, prediligendo la dieta mediterranea (apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali, legumi, verdure e frutta di stagione e olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche).

Il menù autunno-inverno si applica dalla terza settimana del mese di ottobre e fino a metà del mese di aprile; il menu primavera-estate dovrà entrare in vigore nella seconda metà del mese di aprile e fino al termine dell'anno scolastico oltre al periodo iniziale (settembre) e per le 2 prime settimane di ottobre circa.

Per gli alunni delle scuole a tempo pieno che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane;

- differenziati per classi di età: 3 – 6 anni (Scuola Infanzia); 6 – 9 anni (Scuola Primaria 1° ciclo), 9 - 11 anni (Scuola Primaria 2° ciclo) e adulti;
- in caso di uno o due rientri settimanali, fornitura, oltre al pasto completo, del piatto unico bilanciato dando la possibilità di scegliere tra un piatto unico di primo e un piatto unico di secondo;
- predisposti secondo le linee guida di cui alla DGR Veneto n. 161 del 22.02.2022 e successive modificazioni alle quali si rinvia integralmente e che si intendono richiamate per intero nel presente capitolato. Per la preparazione e cottura dei pasti si rinvia alle linee guida di cui alla DGR Veneto n. 161 del 22.02.2022 e successive modificazioni.
- rispettare le tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2014;
- inviati un mese prima del loro avvio d'applicazione al Comune che provvederà ad inoltrarli all'Azienda U.L.S.S. n. 7 Pedemontana per il controllo e la validazione. Il concessionario dovrà modificare i menù come proposto dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. n. 7 Pedemontana prima della loro adozione.

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose la ditta aggiudicataria si impegna a fornire menù alternativi in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, così come definito nei punti c), d) ed e) dell'art. 2.

L'aggiudicataria, su presentazione di certificato medico specialistico o dell'ULSS competente, deve approntare diete speciali per utenti con comprovate necessità. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta a parte monoporzionata termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico e dalle iniziali dell'utente a cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

Art 12 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. 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;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preferibilmente, preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- per limitare la perdita di nutrienti, si consiglia di: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto e in attesa del consumo è necessario

aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta;

- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- non devono essere utilizzati:
 - carni al sangue;
 - cibi fritti;
 - dado da brodo contenente glutammato;
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
 - residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- evitare la soffrittura. Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura è l'appassimento o tostatura della verdura in poca acqua o poco brodo vegetale della dadolata di verdure nelle preparazioni, ad esempio di un sugo vegetale o della base di un risotto. Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva;
- è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi preparati.

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 e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti. Tale intervallo di tempo deve intercorrere anche nel caso di cook and chill tra la rigenerazione e il consumo dei pasti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

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

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevanza 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.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici, si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Art. 13 - VARIAZIONI AL MENÙ

Nessuna variazione potrà essere apportata al menù, da parte della Ditta concessionaria, senza una preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale vistata dal SIAN territoriale competente, salvo per i casi di cui al paragrafo successivo.

In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta concessionaria sarà tenuta a fornire all'ASL, servizio SIAN, competente per territorio, l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti.

È consentita, tuttavia, una variazione temporanea al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature, verificatosi nella giornata di riferimento, necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- causa di forza maggiore (per esempio forte nevicata, allagamenti, strade interrotte);
- irreperibilità di un prodotto biologico, da sostituire con altro prodotto biologico avente caratteristiche nutritive equivalenti, oppure con prodotti di alta qualità DOC, IGP e DOP.

Eventuali variazioni - da comunicare tempestivamente all'Amministrazione e alle scuole, segnalando la causa specifica che ne motiva la necessità – non dovranno comunque protrarsi per oltre 2 (due) giorni dal verificarsi dell'evento che vi ha dato origine.

In questi casi la Ditta concessionaria dovrà comunque attenersi, per le alternative proposte, alle indicazioni qualitative e quantitative di cui all'art. 10 del presente capitolato dandone motivata comunicazione all'Amministrazione comunale.

La Ditta concessionaria, inoltre, sarà tenuta a concordare tempestivamente le variazioni con l'Ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale e a predisporre apposita comunicazione scritta, riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza degli utenti.

Se nel corso della concessione dovessero verificarsi episodi imprevisi e allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (es. "mucca pazza", "pollo alla diossina", ecc.), anche legati ad una particolare marca distributiva, l'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sostituzione della marca di prodotti con un altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Art. 14 - MODALITÀ PER IL TRASPORTO DEI PASTI E PIANO DEI TRASPORTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti da consumare freddi la temperatura non dovrà superare i +10°, e per gli alimenti deperibili a base di latte e crema i +4°C.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta - lavata idoneamente - deve essere trasportata in cassette o cartoni o contenitori idonei, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

I mezzi utilizzati (muniti di idonea attestazione, chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile, e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti) devono essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di massimo 60 minuti dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dal loro consumo.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici), oppure meglio ancora con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo / freddo.

In caso di diete speciali per allergie/intolleranze, il trasporto deve avvenire in contenitori separati per evitare possibili contaminazioni.

Tutti i contenitori e i carrelli eventualmente utilizzati devono essere sanificati e presentarsi puliti, senza residui di cibo, e/o cattivi odori.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovranno avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto dall'incaricato del trasporto e del ricevimento.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta concessionaria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

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

La Ditta concessionaria dovrà organizzare un piano di veicolazione dei pasti in conformità a quanto indicherà la stazione appaltante e far sì che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei luoghi di refezione siano ridotti al minimo. A tale scopo si precisa che i pasti dovranno giungere presso le mense delle varie scuole

Si precisa che il piano suddetto dovrà essere concordato e consegnato all'Amministrazione Comunale.

Il piano di trasporto dovrà essere specificato dal concessionario nella documentazione da presentare in sede di stipula del contratto, ovvero all'avvio del servizio se antecedente, in relazione all'ubicazione del centro di cottura indicato per lo svolgimento della concessione. Il piano dovrà essere aggiornato ogni qualvolta siano apportate variazioni sui punti di destinazione (per chiusura o apertura di plessi scolastici, aumento o diminuzione degli utenti dei servizi...) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale messi a disposizione dal Concedente e senza che ciò determini variazioni del corrispettivo.

È fatto obbligo al concessionario di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 15 - DISTRIBUZIONE

Dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- la distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
- il pane deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi tra primo e il secondo piatto;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico;
- il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei;
- la frutta deve essere consegnata lavata e a temperatura ambiente
- la carne e il pesce vanno possibilmente somministrati in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

Art. 16 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nella produzione e/o consegna per cause di forza maggiore non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve (ad es. calamità naturali, inondazioni, frane, neviccate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali, ecc.), il concessionario dovrà tempestivamente avvisare l'Amministrazione comunale e l'Autorità scolastica; in tali casi, non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire comunque la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali comporteranno invece l'applicazione dell'art. 40 del presente Capitolato.

Art. 17 - VERIFICA MODALITÀ RECUPERO PASTI PER PERSONE BISOGNOSE

L'Amministrazione valuterà la possibilità di erogare i pasti non consumati, avanzati e in perfetto stato di conservazione, ad associazioni di volontariato interessate. Si chiede alla Ditta concessionaria di fornire la collaborazione necessaria al Comune o altri enti qualora si trovassero soluzioni sul riutilizzo del cibo avanzato nelle teglie e non distribuito.

Art. 18 - LOCALI E ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio la Ditta concessionaria utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti e dati in comodato d'uso gratuito dal Comune. La dotazione delle attrezzature comunali che vengono consegnate in comodato d'uso alla Ditta è descritta nell'elenco allegato al presente capitolato (allegato 1) che darà origine agli inventari di cui al successivo co. 3.

In sede di consegna del servizio, l'Ente concedente procederà, con un suo funzionario in contraddittorio con un rappresentante della Ditta concessionaria, a una verifica delle attrezzature presenti nella cucina e dati alla ditta concessionaria in comodato gratuito per l'uso. Verrà quindi redatto un verbale di presa in consegna di dette attrezzature. Tali locali e attrezzature sono di proprietà del Comune di Breganze e saranno utilizzate dalla Ditta concessionaria la quale dovrà garantire nel periodo di utilizzo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza, nonché la loro eventuale sostituzione. La ditta aggiudicataria della concessione redigerà apposito piano di manutenzione e sostituzione delle apparecchiature in dotazione che andranno via via deteriorandosi.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dalla Ditta concessionaria all'inizio della concessione e dovranno essere restituiti alla scadenza della stessa in buono stato, funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario sottoscritto ai sensi di tale articolo, salvo normale deterioramento d'uso.

In caso di ammanco di materiale e rotture ai locali, si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione preesistente e di efficienza. In caso di mancato accordo la valutazione sarà demandata a un perito scelto dalle due parti, o, in alternativa, nominato dal Presidente del Tribunale di Vicenza.

Il sopralluogo di riconsegna dovrà avvenire entro un max di 30 giorni dall'ultimo giorno di attività.

Art. 19 - PROPRIETÀ DELLE ATTREZZATURE

A fine concessione tutte le attrezzature rimarranno di proprietà del Comune.

Art. 20 - MODALITÀ DI UTILIZZO, SPESE E MANUTENZIONE

Il Comune da in consegna alla Concessionaria il centro cottura e i refettori scolastici di cui all'art. 5, con le rispettive dotazioni (allestimenti interni) di cui all'allegato 1, in buono stato e funzionanti.

La Concessionaria provvede, con propria organizzazione, a gestire fino alla scadenza del rapporto contrattuale il centro cottura e i refettori scolastici, nel rispetto delle norme vigenti in materia per la preparazione, consegna e distribuzione dei pasti per la ristorazione scolastica, nonché per il lavaggio delle stoviglie e il riordino e la pulizia dei locali assegnati.

Sono a carico del Comune i costi relativi alle forniture di acqua e gas per quanto concerne il centro cottura; energia elettrica, acqua e riscaldamento per quanto concerne i refettori scolastici.

Sono a carico del concessionario i costi relativi alle utenze di energia elettrica del centro cottura, nonché, per quanto riguarda l'automezzo concesso in comodato d'uso, le spese per il carburante, per le manutenzioni ordinarie comprese le revisioni periodiche, il cambio ruote e i lavaggi.

Gli oneri di manutenzione di quanto messo a disposizione dal Comune sono posti rispettivamente a carico di:

- Comune: eventuale manutenzione ordinaria e straordinaria delle parti strutturali/murarie e la manutenzione straordinaria dell'impianto idraulico e di riscaldamento, purché gli interventi non siano dovuti a mancanza di manutenzione ordinaria e/o ad incuria e/o a mancata tempestiva segnalazione da parte della Concessionaria;
- Concessionaria: manutenzione ordinaria e straordinaria dell'allestimento interno, ossia di tutti gli apparecchi, attrezzature, macchinari, arredi, ecc. messi a disposizione dal Comune o eventualmente acquistati dalla Concessionaria e comunque esistenti e in uso a disposizione (ivi compresi gli interventi di riparazione per guasto o avaria e di ripristino della normale funzionalità).

La concessionaria dovrà garantire l'uscita del tecnico al massimo entro 2 giorni lavorativi dalla richiesta di intervento e la risoluzione del guasto entro 5 giorni lavorativi.

Si precisa che: per manutenzione straordinaria degli immobili e degli impianti si intendono esclusivamente le opere e le modifiche riguardanti il consolidamento, il rinnovamento sostanziale e la sostituzione di parti strutturali dell'edificio, la realizzazione degli impianti tecnologici, intesa sia come sostituzione integrale di quelli esistenti (es.: sostituzione caldaia) che come realizzazione ex novo di impianti resisi necessari in forza di circostanze sopravvenute, nonché le modificazioni dell'assetto distributivo di singole unità immobiliari.

Per quanto concerne la manutenzione periodica delle attrezzature, la Concessionaria dovrà predisporre per ogni attrezzatura specifica scheda di registrazione delle manutenzioni, che dovranno essere effettuate come stabilito dai "libretti uso e manutenzione" e dalle norme di buona tecnica.

Le schede di manutenzione periodica dovranno sempre essere regolarmente compilate. Il Comune si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle attrezzature e di controllare se i dovuti interventi di manutenzione siano riportati nelle schede di manutenzione.

La Concessionaria si impegna a mantenere in buono stato le dotazioni, i locali e gli impianti, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni, senza preventiva autorizzazione del Comune.

La Concessionaria deve assicurarsi, ed eventualmente provvedere, affinché tutte le attrezzature, impianti e macchinari in uso nei Centri siano sempre rispondenti alle leggi e alle normative vigenti. Eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali sono demandati per legge tali controlli e disposizioni saranno a carico della Concessionaria.

Il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente eventuali sostituzioni di apparecchiature, e componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di danneggiamenti o furti; tali eventuali spese sono a totale carico della Concessionaria.

Al termine del contratto, a qualsiasi causa esso sia dovuto (scadenza naturale del termine, risoluzione anticipata, ecc.), la Concessionaria è comunque tenuta a riconsegnare al Comune i locali, gli impianti e l'allestimento interno di tutti i Centri assegnati in buono stato di conservazione, di manutenzione, di pulizia e di funzionamento.

A tal fine il Comune e la Concessionaria redigeranno, in contraddittorio tra loro, prima dello scadere del contratto un inventario completo dell'allestimento interno dei diversi locali concessi in comodato d'uso, con indicazione dello stato dell'arte di ogni bene indicato; da tale inventario dovranno risultare presenti tutte le dotazioni inizialmente fornite, salve eventuali sostituzioni e/o nuovi acquisti; tutte le attrezzature dovranno essere corredate dalle schede di manutenzione periodica regolarmente compilate; un verbale da cui risulti lo stato di consistenza degli immobili e degli impianti.

Tali documenti verranno redatti e sottoscritti a cura del direttore dell'esecuzione per il Comune e del direttore del servizio per la Concessionaria.

Qualora, in occasione della redazione di detti documenti o comunque in qualunque altro momento, si riscontrasse l'assenza di parte delle dotazioni o si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, macchinari, arredi ecc. dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, la Concessionaria sarà tenuta a provvedere al ripristino delle condizioni iniziali prontamente e comunque

nel più breve tempo possibile. Diversamente il Comune procederà all'applicazione di penalità nelle misure previste all'art. 39.

La Concessionaria si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata della concessione a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 21 - ATTREZZATURE E MATERIALI RICHIESTI PER LA GESTIONE DELLE CUCINE E DEI REFETTORI

Il concessionario dalla data d'inizio del servizio potrà utilizzare i locali, gli arredi e le eventuali attrezzature di proprietà del Comune già presenti nei plessi serviti, obbligandosi a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. Il concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Eventuali variazioni e sostituzioni dovranno essere concordate con l'Amministrazione comunale.

Il concessionario è tenuto a fornire presso tutti i refettori, con oneri a proprio carico, carrelli termici/banchi scaldavivande o sistemi equivalenti al fine di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge nelle fasi di somministrazione dei pasti, per garantire il migliore funzionamento del servizio, nonché ogni altro arredo o attrezzatura aggiuntivi necessari alla corretta distribuzione ed esecuzione del servizio in concessione (armadi, carrelli, utensili per il porzionamento, termometri a sonda, pattumiere a pedale, ecc.).

Dovrà altresì garantire la manutenzione e il corretto funzionamento – nonché la sostituzione, ove necessaria – di ogni attrezzatura e arredo durante l'intero periodo contrattuale, di proprietà sia dell'Ente che del concessionario.

Sono a carico del Comune i consumi di rete (riscaldamento, energia elettrica, acqua) di ogni sala-mensa.

A concessione conclusa tutte le attrezzature per la gestione del servizio rimarranno di proprietà del Comune.

Art. 22 - ONERI E CONDIZIONI INERENTI IL SERVIZIO A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico del concessionario, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto del contratto, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluse le attività preliminari all'avvio del servizio.

In particolare sono a totale carico del concessionario, e interamente compensate nel prezzo unitario del pasto per le scuole, tutte le spese, nessuna esclusa, relative a:

- registrazione delle iscrizioni al servizio;
- registrazione quotidiana delle presenze e alla prenotazione dei pasti;
- controllo del sistema di prepagato;
- gestione dei solleciti di pagamento;
- campagna informativa delle modalità di tariffazione e di pagamento all'utenza, con ogni mezzo e scopo atto a diffondere la comunicazione;
- preparazione dei pasti e relativi trasporto, consegna, ricevimento e distribuzione pasti, ivi inclusa la gestione completa della preparazione e riassetto e pulizia dei tavoli, la pulizia stoviglie e ambienti con prodotti/detergenti/sanificanti propri delle sale-mensa ad esclusione della pulizia pavimenti delle sale mensa (Es.: lo spazio adibito a smistamento e lavaggio stoviglie presso la scuola primaria del capoluogo è a carico della ditta concessionaria);
- fornitura di detersivi e attrezzature eventualmente mancanti e/o deteriorate (comprese caraffe con coperchio in quantità idonea per la distribuzione dell'acqua di rubinetto, oltre agli utensili per il porzionamento e lo scodellamento) per i terminali di distribuzione, al lavaggio dei piatti, scodelle, coppette, stoviglie/utensili e dei locali adibiti a refettorio per tutti i plessi;
- allestimento, sbarazzo e pulizia dei tavoli;
- fornitura di carrelli termici/banchi scaldavivande o attrezzature equivalenti ove eventualmente ritenute necessarie ad integrazione della tavola calda in dotazione;
- fornitura del materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli);
- gestione del servizio di refettorio e alla gestione del servizio di trasporto dei pasti;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso la cucina centralizzata e presso tutti i centri di distribuzione dei pasti;
- applicazione di piani d'emergenza determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione comunale;
- formazione e addestramento del personale addetto al servizio (compreso il personale messo a disposizione dal Comune), con particolare attenzione alle operazioni di registrazione delle temperature dei cibi, taratura e porzionamento dei cibi;

- partecipazione ad incontri d'informazione con gli utenti ed eventuali riunioni con la Commissione mensa;
- effettuazione annuale, con oneri a proprio carico, di un'indagine presso l'utenza diretta a rilevare il grado di soddisfazione rispetto al servizio, con le modalità minime specificate al successivo art. 42, e ogni altro onere necessario al regolare svolgimento del servizio secondo le condizioni contrattuali.
- costi derivanti da eventuali soluzioni migliorative proposte, ivi compresi e nessuno escluso i costi relativi a progettazione, direzione dei lavori, coordinamento della sicurezza in fase progettuale ed esecutiva, pratiche, permessi, tasse e quant'altro necessario non menzionato per lo svolgimento dell'attività oggetto della concessione.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione del contratto di concessione, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico del concessionario. Nessun compenso è dovuto dall'Amministrazione comunale per la formulazione del progetto-offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

Il concessionario si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Capitolato e nei suoi allegati. Il concessionario si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche, di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate nel corso del rapporto contrattuale. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico del concessionario, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e il concessionario non potrà pertanto avanzare pretesa di compensi a tale titolo nei confronti dell'Amministrazione comunale, assumendosene ogni relativo rischio.

Il concessionario si impegna espressamente a tenere indenne l'Amministrazione comunale da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il concessionario si impegna a rispettare il principio della non discriminazione in base alla nazionalità nei contratti di fornitura conclusi con soggetti terzi.

Il concessionario rinuncia espressamente fin d'ora a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolata o resa più onerosa da attività svolte dall'Amministrazione comunale e/o da terzi autorizzati.

Il concessionario si obbliga, infine, a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'Amministrazione comunale, nonché a dare immediata comunicazione al Concedente di ogni circostanza che possa avere influenza sulle attività oggetto del presente capitolato. Spetta al concessionario l'onere di richiedere alle competenti autorità eventuali autorizzazioni che si rendano necessarie per l'espletamento dei diversi servizi oggetto del Capitolato.

Art. 23 - VERIFICA FUNZIONALITÀ DEL SERVIZIO E CONTROLLI ANALITICI

La ditta concessionaria dovrà periodicamente far controllare da propri incaricati che la somministrazione dei pasti avvenga secondo le modalità previste dal presente contratto, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche dei cibi.

A tal proposito, la ditta dovrà far effettuare dei controlli con cadenza almeno mensile dall'Ufficio d'igiene competente o da una ditta specializzata con spese a carico dell'impresa concessionaria per ogni anno scolastico:

- almeno 10 campioni di materie prime;
- almeno 20 campioni sui prodotti finiti;
- almeno 20 tamponi ambientali sulle superfici e utensili;

da sottoporre, presso un laboratorio idoneo ai sensi di legge e certificato EN 17025, ad analisi merceologiche, chimico-fisiche e microbiologiche. I risultati delle suddette analisi dovranno essere consegnati con regolare periodicità all'Amministrazione Comunale entro 30 giorni dalla data dei prelievi. L'Amministrazione Comunale si riserva, comunque, di far effettuare una parte dei controlli dei campioni succitati, all'ASL o a ditta specializzata, scelta direttamente, a spese del concessionario.

Tutto ciò dovrà essere dettagliato nella relazione di cui all'allegato 7, punto a.1, del bando di gara.

Art. 24 - OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

La Ditta concessionaria dovrà provvedere con prodotti propri alla pulizia ordinaria e straordinaria della cucina e dei refettori ad essa affidati (solo per quest'ultimi con l'esclusione della pulizia del pavimento) e dovrà consegnare all'Amministrazione Comunale copia del previsto piano di pulizia e sanificazione (come da HACCP). Le operazioni di pulizia ordinaria dovranno essere effettuate al termine delle operazioni di preparazione dei pasti e dello scodellamento.

La pulizia straordinaria dovrà essere eseguita almeno una volta al mese (oltre a quelle dell'apertura dell'anno scolastico, in occasione delle festività di Natale e di Pasqua, alla chiusura della scuola) e comunque ogni qual volta se ne ravvisi la necessità (sopralluoghi ASL e controlli incaricati comunali). Con questo si intende anche ogni qual volta vengono effettuati lavori di manutenzione anche da parte dell'ufficio tecnico del Comune.

Per la pulizia dei locali, superfici, arredi e attrezzature dovranno essere utilizzati detersivi, detergenti, disinfettanti, sanificanti non contenenti sostanze considerate pericolose per l'ambiente, e conformi alla vigente in materia (Reg. CE 648/2004 modificato dal Reg. CE 907/2006; D.P.R. 21/2009; D.P.R. 392/1998). Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Il concessionario si impegna a rispettare le norme in vigore nel Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone e salviette asciugamani a perdere.

Art. 25 - DISINFESTAZIONE, DERATTIZZAZIONE E LOTTA ALLE BLATTE E SCARAFAGGI

La Ditta concessionaria provvederà a far eseguire - a propria cura e spese, e da parte di ditte specializzate - interventi di disinfestazione e derattizzazione dei locali della cucina e degli annessi; la nota di affidamento di incarico specifico, trasmessa dalla Ditta concessionaria alla/e ditte specializzate per l'effettuazione degli interventi in oggetto, nella quale dovranno essere specificati tempi e modalità di intervento, dovrà essere trasmessa per conoscenza anche al Comune. L'intervento, da parte della ditta incaricata, dovrà avvenire tempestivamente e comunque entro le 48 ore dalla segnalazione.

A inizio anno scolastico, la Ditta concessionaria presenterà all'Amministrazione comunale un piano annuale di disinfestazioni e derattizzazioni predisposto da azienda specializzata, che dovrà obbligatoriamente prevedere: n. 1 intervento mensile nel periodo scolastico e almeno n. 1 intervento durante la chiusura estiva (per tale intervento la Ditta concessionaria dovrà prevedere e farsi carico dell'accesso ai locali interessati da parte della ditta specializzata concordando le date con l'ufficio preposto); la ditta concessionaria si assumerà comunque l'impegno a far eseguire i suddetti interventi ogni qual volta se ne presenti la necessità. Per quanto riguarda i refettori esterni almeno un intervento all'anno di derattizzazione sull'ambito perimetrale del refettorio stesso.

Al termine di ciascun intervento, la Ditta concessionaria dovrà trasmettere la documentazione attestante l'avvenuta esecuzione dello stesso all'Amministrazione Comunale, entro 10 giorni dalla data riportata sulla bolla d'intervento.

Art. 26 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Indicazioni generali: la Ditta concessionaria sarà tenuta al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. Sono a carico della ditta concessionaria, i bidoni, i sacchetti e tutti gli altri materiali necessari per la raccolta e il conferimento corretto dei rifiuti connessi con il servizio mensa, fatte salve le tipologie di contenitori che l'Amministrazione comunale fornisce (Es.: contenitori per la raccolta di vetro, carta, ecc...). I bidoni e altri contenitori utilizzati per il conferimento dei rifiuti devono essere accuratamente lavati e tenuti puliti.

Raccolta dei rifiuti umidi/scarti cibo, secco, vetro e lattine, ecc.: nei periodi di festività superiori a giorni quattro, l'impresa deve organizzarsi in modo tale che anche nei giorni in cui la scuola è chiusa provveda sia alla collocazione dei bidoni nei punti di raccolta nelle giornate di passaggio previste, sia al ritiro dei contenitori dopo l'avvenuta raccolta. Quanto sopra al fine di evitare la permanenza dei rifiuti per più giorni presso la cucina e sino alla ripresa della scuola. Per quanto riguarda l'umido, la ditta potrà, dandone comunicazione al Comune, provvedere direttamente in proprio allo smaltimento.

Smaltimento rifiuti non raccolti a domicilio: i rifiuti che non sono oggetto del servizio di raccolta a domicilio, devono essere portati a carico della Ditta concessionaria presso la piattaforma ecologica comunale negli orari di apertura, previa comunicazione all'Ufficio Ambiente del Comune della tipologia e quantità di rifiuti da conferire e/o convenzionandosi con il gestore del centro. Tali rifiuti dovranno e potranno provenire **solo** dalla cucina comunale di Breganze. Attualmente non è previsto un servizio di raccolta comunale della ceramica pertanto la ditta concessionaria deve organizzare in proprio lo smaltimento di tale prodotto, evitando qualsiasi uso promiscuo dei raccoglitori in loco.

Art. 27 - REVISIONE DEL PREZZO

I prezzi fissati nel contratto devono essere intesi come fissi e invariabili per tutta la durata del contratto. A partire dal secondo anno scolastico, il medesimo prezzo potrà essere rideterminato in relazione alla variazione nazionale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo, previa richiesta da presentare mediante raccomandata A.R. o PEC al Comune almeno 3 mesi prima dell'inizio dell'anno scolastico. Il prezzo del pasto insegnanti fissato al precedente art. 4 non è soggetto a variazione né ad adeguamento ISTAT.

Art. 28 - CAUZIONI E ASSICURAZIONI

Cauzione

A garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti al presente contratto il concessionario è chiamato a versare una cauzione definitiva pari al 10% del valore del contratto vincolata sino alla fine del rapporto.

Polizze assicurative

È obbligo dell'Appaltatore stipulare:

A. Una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (RCT) avente:

- a) per oggetto il medesimo oggetto della presente concessione;
- b) un massimale unico per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00).

Il contratto dovrà altresì prevedere le seguenti clausole:

- l'equiparazione ai terzi di collaboratori, volontari, stagisti, soci di cooperative e in genere ogni e qualsiasi figura non rientrante nella garanzia RCO di cui sotto in caso di danni subiti in occasione di lavoro e/o servizio;
- l'inclusione della responsabilità civile "personale" dei prestatori di lavoro del gestore, compresi gli addetti appartenenti a tutte le figure professionali previste, ai sensi delle vigenti normative in materia di lavoro, soci lavoratori di cooperative, tirocinanti e ogni e qualsiasi altra persona fisica al servizio dell'appaltatore nell'esercizio delle attività svolte;
- i danni provocati alle strutture e alle cose mobili di proprietà dell'Ente, che il gestore ha in consegna e/o custodia con un sotto limite non inferiore a € 25.000,00 (Euro venticinquemila/00);
- la responsabilità civile incrociata e il subappalto (solo in caso di subappalto);
- i danni derivanti da confezionamento, somministrazione, distribuzione e smercio di prodotti in genere compresi gli alimentari. L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati entro un anno dalla somministrazione e/o consegna avvenuti durante la validità della polizza con esclusione dei danni dovuti a difetto originario del prodotto. Relativamente ai generi alimentari di produzione propria somministrati nell'ambito delle mense o in altri ambiti in connessione con la concessione, l'assicurazione dovrà comprendere anche i danni dovuti a difetto originario del prodotto;
- i danni da incendio delle cose dell'appaltatore o dallo stesso detenute causati a terzi compreso l'Ente con un sotto limite per sinistro e per anno non inferiore a € 250.000,00 (Euro duecentocinquemila/00).

B. Una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso dipendenti (RCO) avente un massimale per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) con sotto limite per persona lesa non inferiore a € 1.500.000,00 (Euro unmilione e cinquecentomila/00).

Entrambe le coperture di cui sopra dovranno essere contratte nella forma "loss occurrence". Il testo delle polizze, riportanti le garanzie sopra richieste, dovrà essere sottoposto in bozza all'Ente e acquisire il preventivo assenso dello stesso prima della loro sottoscrizione.

Le polizze dovranno essere stipulate espressamente per il presente contratto e dovranno essere presentate in originale, debitamente quietanzate prima dell'avvio della concessione. I successivi pagamenti del premio assicurativo dovranno essere giustificati presentando la quietanza riportante la data di pagamento. Le polizze dovranno riportare espressamente un periodo di mora dei pagamenti di rinnovo annuale di 30 giorni, con obbligo per l'assicuratore di tenere in copertura la polizza per un ulteriore periodo di 30 giorni dalla scadenza della prima mora;

L'Appaltatore non potrà esercitare alcuna attività nell'eventuale periodo di scopertura assicurativa.

Le eventuali franchigie e/o scoperti presenti in polizza non potranno essere opponibile alla Stazione Appaltante.

In alternativa alla stipulazione delle polizze che precedono, l'Appaltatore potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche i servizi previsti dal presente contratto e precisando che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 5.000.000,00 (Euro duemilione e cinquecentomila/00) per RCT ed RCO.

L'Appaltatore si impegna a fornire all'Ente le copie delle quietanze del pagamento dei premi entro 30 giorni dalle scadenze contrattuali annuali.

Art. 29 - SUBAPPALTO

Il subappalto relativo alle prestazioni di servizio deducibili in contratto, è ammesso nei termini e nei limiti di cui all'art. 119 del D.Lgs 36/2023, come rinviato dall'art. 188 del medesimo decreto.

I concorrenti devono indicare eventualmente le parti del servizio che intendono subappaltare. L'autorizzazione al subappalto sarà vincolata al riscontro della sussistenza delle condizioni prescritte al suddetto art. 119.

Nel caso di subappalto autorizzato, rimane invariata la responsabilità dell'appaltatore, che continuerà a rispondere pienamente di tutti gli obblighi contrattuali in solido con la subappaltatrice. Copia delle condizioni di subappalto, sottoscritte dalle parti, dovranno essere consegnate alla Stazione appaltante.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

ART. 30 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura e presso la cucina della scuola dell'infanzia statale e dell'asilo nido comunale, ciascuno per la parte di competenza.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 31 - VIGILANZA E VERIFICHE

I controlli igienico-sanitari e nutrizionali inerenti ai servizi oggetto della concessione sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente per territorio e saranno esercitati con le modalità previste dalla normativa vigente.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di visitare i locali adibiti alla preparazione dei pasti, le cucine e le sale di refezione, e di controllare i mezzi, lo stato delle attrezzature e le modalità di preparazione e scodellamento, di riordino e pulizia, verificando la qualità delle prestazioni.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di procedere a specifici controlli sulle materie prime utilizzate e sulla loro provenienza e certificazione. La ditta è tenuta ad assicurare al personale degli uffici incaricati della vigilanza la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso a tutti i locali interessati dai servizi oggetto della concessione, magazzini inclusi, e fornendo i chiarimenti richiesti.

L'Ente appaltante potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

- a) di personale proprio
- b) di personale del competente servizio dell'ULSS competente per territorio
- c) di personale di laboratori di analisi privati, il cui nominativo verrà comunicato all'aggiudicatario

Per i controlli nelle scuole l'ente potrà avvalersi anche dei comitati mensa, se istituiti, e del personale della scuola autorizzato dall'Amministrazione, il cui nominativo verrà comunicato al concessionario.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per i servizi, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per la stazione appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sui servizi in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di applicare le penali/risolvere il contratto, previo dovuto contraddittorio con la ditta. Se all'analisi i pasti non dovessero presentare i requisiti richiesti, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti con addebito alla ditta, oltre alle spese inerenti il ritiro, anche tutti gli altri oneri sostenuti per controlli e analisi.

Ai fini delle verifiche suddette la ditta dovrà conservare un campione rappresentativo di ogni pasto completo del giorno, sigillarlo in appositi contenitori recanti la data della campionatura e mantenerlo a +0/4 C° per tre giorni. Tale campione dovrà essere reso disponibile per le analisi e gli approfondimenti del caso.

Art. 32 - CORRISPETTIVO E PREZZO DEL PASTO

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel presente Capitolato.

Il prezzo del pasto sarà quello indicato nell'offerta economica presentata dalla Ditta concessionaria e dovrà tener conto di tutti gli obblighi previsti dal presente capitolato nonché dalle proposte formulate nell'offerta tecnica. Con il costo pasto offerto si intendono interamente compensati tutti i servizi e le forniture, tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione del servizio in concessione e qualsiasi onere, espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente alla concessione di cui trattasi.

L'introito del costo pasto sarà effettuato direttamente dagli utenti così come indicato nel precedente art. 2.

Per quanto riguarda l'introito dei pasti degli insegnanti delle scuole, si rimanda a quanto stabilito all'art. 2 lettera n), secondo le seguenti modalità:

- il prezzo del pasto da riscuotere direttamente dagli utenti verrà approvato annualmente con deliberazione di Giunta comunale in base al prezzo offerto in sede di gara;
- per i pasti degli insegnanti delle scuole sarà presentata fattura mensile al Comune di Breganze, per un importo corrispondente al prezzo fissato al precedente art. 4.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe determinate dall'Amministrazione comunale risultino inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara dalla Ditta Aggiudicataria, il Comune si obbliga a

corrispondere al concessionario la somma corrispondente a detta differenza.

L'Amministrazione comunale si obbliga altresì a corrispondere al concessionario il prezzo unitario offerto in sede di gara relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, comunicati all'inizio dell'anno scolastico dall'Amministrazione comunale al concessionario;

Condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte dell'Amministrazione comunale nei confronti del concessionario, è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e la relativa fatturazione. In caso di eventuale controversia che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili al concessionario, il Comune avrà diritto di riscuotere da quest'ultimo tutte le somme eventualmente già corrisposte.

Il pagamento, previa verifica della regolarità dei documenti, avverrà al massimo entro 30 (trenta) giorni dalla registrazione delle corrispondenti fatture. Detto termine è determinato in relazione alla necessità di procedere alla verifica preventiva telematica prevista dall'art. 48-bis del D.P.R. 602/1973 e all'acquisizione di DURC regolare per il pagamento delle prestazioni.

Le fatture – emesse con cadenza mensile - dovranno essere distinte per tipologia di utenti e per plesso, riportare nel dettaglio il numero dei pasti, e fare riferimento alle bolle di consegna, che dovranno essere firmate dagli operatori addetti al ricevimento e ritiro delle forniture stesse, previo controllo. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente concedente non esonerano in alcun modo la Concessionaria dagli obblighi e oneri ad essa derivanti dal contratto.

Art. 33 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario dovrà osservare, oltre a tutte le norme specificate nel presente capitolato, tutte le disposizioni derivanti dalla legge e da regolamenti in vigore o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso della concessione. In special modo dovrà osservare scrupolosamente e far osservare tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti ed essere in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie. Dovrà inoltre essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni per l'espletamento di quanto richiesto dal capitolato e adempiere integralmente agli obblighi di comunicazione alle Autorità competenti dell'inizio dell'attività oggetto della presente concessione. Il concessionario risponderà direttamente dei danni a persone e cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza alcun diritto di rivalsa o compensazione da parte del Comune, fatti salvi gli interventi a favore della ditta da parte delle sue società assicuratrici.

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva l'aggiudicatario dovrà trasmettere all'Amministrazione il DUVRI completato e sottoscritto per accettazione (art. 26 del D.Lgs. 81/08), con i nominativi del proprio RSPP e i contatti del medesimo. Si precisa che il DUVRI allegato alla documentazione di gara costituisce uno schema che dovrà essere completato dall'aggiudicatario in funzione dell'organizzazione e dell'effettivo svolgimento del servizio.

Art. 34 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. La ditta è sempre tenuta a fornire su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato. La ditta deve altresì redigere e implementare il piano di autocontrollo HACCP.

Per quanto concerne l'autocontrollo, si fa riferimento al Reg. CE 852/2004 e per la rintracciabilità al Reg. CE 178/2002, come pure le Linee Guida approvate dalla Regione Veneto per la ristorazione scolastica.

Art. 35 - PERSONALE DEL CONCESSIONARIO

Tutti gli oneri sociali, previdenziali, assicurativi e tutti gli adempimenti amministrativi derivanti dall'impiego del personale nei vari servizi sono a carico del concessionario, restando escluso ogni rapporto giuridico-economico tra il Comune e gli operatori del concessionario.

L'affidatario si impegna a rispettare la normativa relativa alla posizione contrattuale e previdenziale dei dipendenti e a riservare al personale un trattamento comunque non inferiore a quello previsto dal contratto di lavoro della categoria. Sarà esclusa la figura dell'insergente, già in servizio presso la mensa della scuola primaria del capoluogo, alle quali provvederà direttamente il Comune di Breganze.

Si richiamano gli adempimenti previsti in materia di formazione del personale dal Decreto Legislativo n. 155/1997 e dai CAM.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente e aggiornato dalla ditta concessionaria sui vari aspetti della refezione collettiva e in particolare:

- Igiene degli alimenti;

- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli Alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza e antinfortunistica all'interno della struttura;

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta concessionaria.

L'impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli.

L'addestramento e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Si richiama l'attenzione all'obbligo di osservanza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013. La violazione degli obblighi di comportamento comporta per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

Prima dell'inizio del servizio, il concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicata per iscritto all'Amministrazione; per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale il curriculum professionale.

Il concessionario deve altresì individuare e comunicare all'Amministrazione comunale i nominativi del responsabile dell'esecuzione del servizio, del dietista e delle figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso. L'organico deve essere idoneo quantitativamente e qualitativamente allo svolgimento del servizio e deve corrispondere, per tutta la durata del contratto, a quello dichiarato in fase di offerta dal concessionario come numero, mansioni, livello e monte-ore. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza annuale, a mezzo lettera raccomandata o pec.

La Ditta concessionaria dovrà nominare un referente unico nei rapporti con l'Amministrazione comunale che si occuperà del controllo dell'andamento del servizio per l'intera durata della concessione.

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, l'aggiudicatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.

Art. 36 - ORGANICO DESTINATO AI SERVIZI SVOLTI A BREGANZE

Il numero di persone impiegate (a tempo pieno o parziale) dalla Ditta concessionaria presso il centro di cottura comunale e i refettori siti presso i plessi scolastici di cui all'art. 5, dovranno essere tali da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e regolare. L'elenco del personale in servizio dovrà essere sempre aggiornato e inoltrato all'Amministrazione comunale e dovrà tener conto della figura dell'inservente (30 ore settimanali) in servizio presso la mensa della primaria di Breganze, dipendente comunale. L'organico minimo previsto, in via esemplificativa, dovrà provvedere a un capo cuoco, in possesso di relativa abilitazione, un addetto mensa (dipendente comunale) e a un inservente/collaboratore.

La dotazione di personale del centro cottura, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per la Ditta concessionaria. La dotazione delle mense dislocate presso i plessi scolastici, dovrà prevedere almeno le seguenti figure:

- Cucina Breganze: una figura di cuoco a tempo pieno, l'inservente dipendente del Comune a 30 ore, 2 (due) inserventi per circa 4 (quattro) ore cadauna al giorno;
- Primaria Breganze centro (dal lunedì al venerdì compresi): refettorio piano terra e primo piano: n. 3 (tre) inserventi per 8 (otto) ore giornaliere;
- Primaria Maragnole: un'inservente circa 3 ore per giorno di effettuazione mensa;
- Infanzia Breganze: vedi personale cucina;
- Infanzia Maragnole (dal lunedì al venerdì compresi): un inservente a circa 2,5 ore (due ore e mezza) al giorno;
- Infanzia Mirabella: (dal lunedì al venerdì compresi): un inservente a circa 2,5 ore (due ore e mezza) al giorno.

La Ditta concessionaria garantirà la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione (entro 1 giorno) del personale assente (non potrà cioè verificarsi una scopertura dell'unità assente superiore alla prima giornata di assenza). Inoltre, in caso di variazioni del personale (rispetto all'elenco nominativo di cui sopra) a seguito di cessazione di incarico, nuove assunzioni, sostituzione provvisoria o per altri motivi, tale variazione dovrà essere comunicata non oltre il secondo giorno lavorativo dal suo verificarsi.

Dovrà essere assegnato al servizio un "Responsabile/Referente Cucina" - con titolo di studio e professionalità tali da garantire la corretta gestione organizzativa, igienico-sanitaria e dietetico - nutrizionale del servizio - che sia il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale. All'atto dell'avvio dei servizi, l'impresa aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione comunale il nominativo di tale responsabile cucina, referente unico per tutta la durata del contratto della totalità dei servizi da erogare.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile. È opportuno pertanto che la Ditta concessionaria non effettui continui spostamenti e cambiamenti e che tale personale non venga, se non nei casi di necessità debitamente giustificati, sostituito nel corso dell'anno scolastico.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di evitare disservizi dovuti alla mancata conoscenza delle procedure operative generali e delle esigenze organizzative proprie della sede di assegnazione.

ART. 37 - COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE.

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da un "comitato mensa" costituito secondo quanto previsto nell'apposito regolamento comunale. I membri del "Comitato mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù e in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Art. 38 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi del personale della ditta aggiudicataria addetto ai servizi oggetto della presente concessione, la ditta dovrà darne comunicazione al Dirigente Scolastico e al competente Ufficio Comunale con un preavviso di almeno 48 ore, garantendo comunque soluzioni alternative, anche mediante la preparazione e consegna di pasti sostitutivi, la cui composizione sarà concordata preventivamente con l'ULSS, Settore Igiene Alimenti e Nutrizione.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici non imputabili alla ditta (guasti gravi agli impianti della cucina utilizzata, guasti gravi e documentati presso il centro cottura, interruzioni nell'erogazione dell'acqua – luce – gas ecc.), tali da impedire la preparazione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire pasti sostitutivi, nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a n. 2 giorni.

È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale di richiedere la sospensione temporanea dei servizi di refezione scolastica oggetto della presente concessione in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione dei medesimi, senza che ciò possa costituire motivo di istanza di risarcimento da parte della ditta concessionaria.

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

In occasione di gite scolastiche che comportino una consistente riduzione del servizio di ristorazione, il concessionario dovrà essere del pari preavvertito dall'Autorità scolastica almeno 48 ore prima.

Resta a carico del concessionario l'onere di prendere gli opportuni accordi con il competente Dirigente scolastico in merito alle modalità delle predette comunicazioni.

Art. 39 - PENALITÀ

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze nelle prestazioni, saranno applicate alla ditta penali a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Il Responsabile del competente ufficio comunale valuterà la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni presentate dalla ditta, e potrà graduare l'entità della penalità o stabilire la non applicazione qualora l'inadempimento non sussista o sia risultato lieve.

L'Amministrazione comunale si riserva di applicare penalità:

1. da un minimo di euro 100,00 ad un massimo di euro 500,00 per le seguenti violazioni:

- ritardo non giustificato nella consegna dei pasti o nella preparazione degli stessi;
- modifica non comunicata al menù previsto dal capitolato;
- mancato rispetto delle temperature previste;
- mancata consegna del materiale accessorio e dei condimenti;

2. da un minimo di euro 501,00 ad un massimo di euro 1.000,00 per le seguenti violazioni:
 - ritardo/assenza del personale previsto senza giustificazione comprovata;
 - grammature dei cibi e numero razioni non rispondente a quanto previsto;
3. da un minimo di euro 1.001,00 ad un massimo di euro 2.000,00 per le seguenti violazioni:
 - ogni errore commesso nella predisposizione e/o mancata preparazione e fornitura delle diete speciali;
 - inadempienze relative alle caratteristiche di cottura e somministrazione (pasta troppo cotta, pesce con le lisce, carne troppo o poco cotta ecc..).
4. da un minimo di euro 2.001,00 ad un massimo di euro 6.000,00 per le seguenti violazioni:
 - ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
 - verifica batteriologica che evidenzi situazioni di rischio per l'utenza;
 - carenza igienica delle attrezzature utilizzate nella preparazione, confezionamento, trasporto, conservazione delle derrate;
 - non conformità operative rispetto a quanto previsto dal manuale per l'autocontrollo igienico;
 - sospensione o mancata esecuzione della fornitura;
 - mancato rispetto di quanto dichiarato nell'offerta tecnica.

Per l'eventuale mancato rispetto, senza comprovato motivo, di tutto quanto proposto in sede di presentazione dell'offerta tecnica si applicherà una penale variabile da € 300,00 a € 3.000,00, a seconda dell'inadempienza.

Per eventuali inadempimenti agli obblighi nascenti dal presente contratto, non previsti nel precedente elenco, si applicherà una penale variabile da € 500,00 a € 5.000,00.

Il provvedimento di applicazione della penale è assunto dal Responsabile del Settore preposto. Le contestazioni e ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno fatte pervenire al concessionario per iscritto a mezzo posta elettronica certificata. Il concessionario ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro il termine perentorio di dieci giorni dal ricevimento della contestazione.

In caso di non accoglimento delle controdeduzioni l'Amministrazione comunale procederà al recupero della penale mediante la detrazione delle somme a qualsiasi titolo dovute al concessionario, ovvero mediante escussione della cauzione prevista nel precedente art. 28.

Ove si renda necessario in conseguenza dell'inadempienza del concessionario, l'Amministrazione comunale potrà far ricorso all'esecuzione in danno al concessionario, ricadendo su quest'ultimo tutte le spese relative.

Dopo tre contestazioni formali circa il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel Capitolato, l'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio e con effetto immediato, può decidere la sospensione o la risoluzione del contratto con incameramento della cauzione definitiva e eventuale ulteriore risarcimento dei danni prodotti.

L'Amministrazione comunale può inoltre, sempre a suo insindacabile giudizio, chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo.

Art. 40 - ESECUZIONE IN DANNO

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

Art. 41 - RECLAMI

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente per la gestione dei reclami da parte degli utenti dovrà essere seguita la seguente procedura:

- il reclamo da parte degli utenti, componenti comitati mensa, ecc., dovrà essere recapitato al Comune tempestivamente (massimo sette giorni dal verificarsi dell'inconveniente);
- il Comune entro sette giorni inoltrerà la contestazione al concessionario a mezzo PEC;
- il concessionario dovrà rispondere entro dieci giorni dalla data del ricevimento della contestazione.

Agli utenti in relazione al danno subito per il disservizio potrà essere riconosciuto un risarcimento che verrà stabilito dal competente dirigente comunale in base alla gravità del disservizio e alle penalità applicate al concessionario.

Art. 42 - INDAGINE DI GRADIMENTO DEL SERVIZIO E PIANO DI MIGLIORAMENTO

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

Art. 43 - DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO

Agli effetti e per l'esecuzione del contratto il concessionario dovrà comunicare il proprio domicilio legale all'Amministrazione prima dell'inizio della concessione.

Art. 44 - STIPULA CONTRATTO

La stipulazione del contratto - in forma pubblica amministrativa - avrà luogo entro il termine di sessanta giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

La stipulazione del contratto è subordinata alla dimostrazione da parte dell'appaltatore di poter disporre del personale e dei mezzi offerti per l'espletamento del servizio.

Costituiranno parte integrante del contratto il presente Capitolato Speciale di Concessione e le offerte tecnica ed economica dell'appaltatore.

Alla scadenza del contratto, il rapporto è risolto di diritto salvo che l'Amministrazione comunale si avvalga della facoltà di attivare la proroga tecnica.

Ai sensi dell'art. 50, co. 6, del D.Lgs. 36/2023, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere l'avvio anticipato in via d'urgenza delle prestazioni di cui al presente Capitolato Speciale di Concessione attraverso apposito provvedimento, in considerazione del fatto che la mancata esecuzione delle prestazioni dedotte in gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che sono destinate a soddisfare. Tale facoltà può essere esercitata solo dopo che l'aggiudicazione definitiva sia divenuta efficace.

L'importo netto contrattuale sarà determinato sulla base del prezzo unitario offerto dalla Ditta Aggiudicataria, moltiplicato per il numero presunto di pasti annui, stimato convenzionalmente in n. 54.000. Il valore contrattuale della concessione sarà pertanto determinato moltiplicando il prezzo unitario di aggiudicazione per il predetto numero presunto di pasti annuali, per i tre anni scolastici di durata contrattuale.

Art. 45 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto di concessione, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore dovrà provvedere al deposito delle spese di contratto, di bollo e di registrazione nonché il rimborso delle spese anticipate dal Comune per l'inserzione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana di estratto del bando di gara.

Nel caso in cui l'aggiudicatario della concessione non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipulazione del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipulazione senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, la Stazione Appaltante lo dichiarerà decaduto, incamererà la cauzione provvisoria e potrà aggiudicare la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

Saranno a carico dell'appaltatore inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

Art. 46 - SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO – TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

Il concessionario, nell'espletamento del servizio, è tenuto al rispetto delle norme che regolano la riservatezza dei dati personali, in osservanza del Regolamento UE n. 679/2016 e disposizioni normative collegate. Il concessionario si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui il suo personale sia venuto in possesso nell'ambito dell'attività prestata. Il nominativo del titolare del trattamento dati dovrà essere reso noto al Comune all'inizio del periodo di concessione.

Art. 47 - REVOCA

L'Amministrazione si riserva la possibilità di revocare in qualsiasi momento, tramite comunicazione scritta e motivata, il contratto per l'affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato in caso di gravi inadempienze da parte dell'aggiudicataria rispetto agli impegni. In ogni caso il soggetto gestore è tenuto ad effettuare le prestazioni previste fino al subentro di altre aggiudicatarie.

Art. 48 - CONTROVERSIE

In caso di controversie che dovessero insorgere tra l'Ente e l'affidataria, la competenza è del Foro di Vicenza.

Art. 49 - TRATTAMENTO DEI DATI

In ossequio a quanto previsto dall'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii., i dati forniti dai concorrenti verranno trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura di gara e per le finalità strettamente connesse e strumentali alla gestione dei rapporti, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge o da organizzazioni di vigilanza e controllo.

Il conferimento di dati ha natura obbligatoria connessa alla inderogabilità degli adempimenti da svolgere; il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza previsti dall'art. 11 del D.Lgs. citato.
Titolare del trattamento è il Comune di Breganze.

Art. 50 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento, in quanto applicabili, alle norme del codice degli appalti, del codice civile, alle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e di atti amministrativi in materia.

ART. 51 - PROTOCOLLO DI LEGALITÀ - INCOMPATIBILITÀ

La ditta appaltatrice è tenuta a rispettare tutte le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto dalla Regione Veneto in data 09/01/2012 ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

Con la sottoscrizione del contratto, la Ditta dovrà attestare, ai sensi dell'art. 53, co. 16 ter, del D.Lgs. n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti della medesima aggiudicataria, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

ALLEGATI

Allegato 1: Elenco attrezzature in dotazione alla cucina e mense scolastiche, con schema indicativo della posizione delle attrezzature;

Allegato 2: Planimetria centro cottura.