



PROVINCIA DI TREVISO

STAZIONE UNICA APPALTANTE
AREA BENI E SERVIZI



LOTTO N. 7 - COMUNI DI QUINTO DI TREVISO / MORGANO

CAPITOLATO SPECIALE

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER IL PERIODO DAL 01.09.2016 AL 31.08.2019**

INDICE:

ART.	1	OGGETTO
ART.	2	DURATA
ART.	3	IMPORTO
ART.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	5	CENTRO DI COTTURA
ART.	6	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
ART.	7	MENU' E TABELLE DIETETICHE
ART.	8	VARIAZIONI E DITE SPECIALI
ART.	9	NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART.	10	NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI
ART.	11	MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
ART.	12	CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART.	13	VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO
ART.	14	CONSEGNE INACCETTABILI
ART.	15	COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE
ART.	16	PERSONALE
ART.	17	REFERENTE DEL SERVIZIO
ART.	18	CONTINUITA' DEL SERVIZIO
ART.	19	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	20	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
ART.	21	TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE E DEL SUBAPPALTATORE
ART.	22	PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE
ART.	23	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	24	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART.	25	RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
ART.	26	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	27	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	28	REVISIONE PREZZI
ART.	29	RECESSO
ART.	30	CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	31	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	32	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	33	DOMICILIO LEGALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
ART.	34	CONTROVERSIE
		DISPOSIZIONI FINALI
		CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

ART. 1 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica in favore di alunni, insegnanti e personale autorizzato, delle seguenti scuole dei Comuni di QUINTO DI TREVISO e MORGANO :

- Scuola Primaria G.MARCONI - via RISORGIMENTO N. 8 - QUINTO DI TREVISO;
- Scuola Primaria G.MARCONI - via DE LAZZARI N. 6 - MORGANO fraz. BADOERE;
- Scuola Primaria L. DA VINCI - via CHIESA N. 1 - MORGANO - capoluogo.

La stazione appaltante, di seguito indicata come COMUNE, è il Comune di Quinto di Treviso.

Il servizio che la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire comprende:

- l'acquisto delle materie prime;
- la preparazione e la cottura del cibo;
- il trasporto ai plessi in **pluriporzione**;
- lo scodellamento e distribuzione dei pasti;
- la sparcchiamento e sanificazione di tavoli e sedie dei refettori;
- riordino e pulizia quotidiani dei locali mensa (pavimenti, finestre, porte, attrezzature);
- la fornitura di materiali di consumo per la sanificazione di tavoli, sedie, pavimenti, finestre e porte dei refettori. Si precisa che i prodotti per la sanificazione e la pulizia dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE o analoga dicitura;
- la sorveglianza sugli alunni che usufruiscono del servizio mensa per la durata della pausa pranzo, che comprende quindi il consumo del pasto e un momento ricreativo post-mensa, **SOLAMENTE nei casi richiesti dal COMUNE**;
- la fornitura giornaliera, per utente, del seguente materiale: tovagliolo e tovaglietta in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE o analoga dicitura, vassoi rigidi (se ritenuti dal COMUNE di competenza necessari per il buon funzionamento del servizio), piatti bianchi, uno piano e uno fondo, in ceramica o altro materiale bianco riutilizzabile, bicchieri in vetro trasparente infrangibile o altro materiale trasparente riutilizzabile, e posate in acciaio inox, con ritiro quotidiano del materiale utilizzato, lavaggio dello stesso in lavastoviglie presso il Centro Cottura oppure presso altro luogo preventivamente autorizzato dal Comune oppure - se compatibile con i locali di installazione ed in particolare con il carico elettrico massimo ammissibile della presa presente in ciascun refettorio, che la Ditta Aggiudicataria dovrà preventivamente verificare - presso il refettorio dove il materiale è utilizzato, attraverso lavastoviglie che la Ditta Aggiudicataria si impegna ad installare; i piatti, le stoviglie, i bicchieri e gli altri materiali dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti;
- la fornitura, in comodato, per l'intera durata dell'appalto, di carrelli termici per la distribuzione, o appositi banconi scaldavivande in numero sufficiente alle necessità e non inferiore a quanto indicato nel seguente elenco:

SCUOLA	UBICAZIONE	NUMERO MINIMO DI SCALDAVIVANDE PREVISTO	NOTE
G. MARCONI	QUINTO DI TREVISO	2	Esistono n. DUE prese da 16A
G. MARCONI	BADOERE	1	Esiste n. UNA presa da 16A
L. DA VINCI	MORGANO	1	Esiste n. UNA

			presa da 16A
--	--	--	--------------

- la fornitura, in comodato, per l'intera durata dell'appalto, di tutto il materiale necessario per la distribuzione e la consumazione del pasto (caraffe, mestoli, pinze, affettamele, coltelli per operatrici, etc);
- la gestione rifiuti come di seguito dettagliata: a refezione ultimata, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere, senza addebito di spesa aggiuntiva, al prelievo dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi ed alla rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all'attività derivante dal servizio. La Ditta Aggiudicataria dovrà, altresì, provvedere, con relativi oneri a proprio carico, allo smaltimento di tutti i rifiuti di cui sopra tramite il Consorzio Priula, nel rispetto del Regolamento Consortile e dell'applicazione dell'apposita tariffa, o in altra forma consentita dalla normativa e preventivamente autorizzata dal Comune;
- la gestione della prenotazione dei pasti e degli incassi mediante sistema informatizzato;
- i servizi e le forniture sopraindicate dovranno essere garantiti per ciascun giorno in cui la scuola effettua rientro da orario curricolare e quindi anche nel caso in cui una sola classe effettui rientro scolastico;
- la partecipazione ad incontri periodici, con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
- la fornitura al proprio personale addetto alla distribuzione dei pasti di adeguato abbigliamento per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione, che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione.

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere svolto, considerato nelle sue singole componenti, garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi di igiene;
- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

ART. 2 - DURATA

Il contratto avrà durata di 3 (TRE) anni scolastici, con decorrenza dal 01.09.2016 al 31.08.2019.

Il COMUNE di Quinto di Treviso, anche in nome e per conto del Comune di Morgano, si riserva la facoltà di rinnovo opzionale del contratto per un periodo non superiore a 3 (TRE) anni scolastici, da comunicarsi alla Ditta mediante PEC **almeno 90 giorni** prima della naturale scadenza.

Nel caso in cui il COMUNE non intenda avvalersi di tale facoltà, la Ditta Aggiudicataria rinuncia espressamente sin d'ora a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.

ART. 3 - IMPORTO

Il costo unitario del pasto è di Euro 5,50 = IVA esclusa.

Il costo unitario a pasto è di Euro 4,30 IVA esclusa nel caso in cui non venga richiesto il servizio di vigilanza in mensa e post-mensa mentre è di Euro 5,50 IVA esclusa nel caso in cui sia ricompreso anche tale servizio.

L'eventuale riduzione proposta in sede di offerta andrà quindi applicata distintamente sui due valori di costo del pasto e cioè Euro 4,30 in assenza del servizio complementare di vigilanza (si presume solo per le classi a tempo pieno ed eventualmente per i plessi di Morgano) oppure Euro 5,50 in presenza del servizio complementare di vigilanza (la prevalenza delle classi di Quinto di Treviso)

I pasti attualmente somministrati sono circa 21.600 annui, così suddivisi:

SCUOLA PRIMARIA	UBICAZIONE	NUMERO PASTI ALUNNI	NUMERO PASTI INSEGNANTI O ALTRO PERSONALE AUTORIZZATO	TOTALE PASTI
G. MARCONI	QUINTO DI TREVISO	14.400	160	14.560
G. MARCONI	BADOERE	1.280	0	1.280
L. DA VINCI	MORGANO	5.760	0	5.760
TOTALE PER UN ANNO SCOLASTICO		21.440	160	21.600

Dall'a.s. 2016-17 nella scuola primaria MARCONI di Quinto di Treviso una classe prima farà il tempo pieno con conseguente necessità del servizio mensa per 5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì compresi. Si stima pertanto che nel triennio il numero di pasti derivanti dall'introduzione del tempo pieno sarà pari a n. 4320 pasti.

A titolo meramente informativo, si precisa che per l'a.s. 2016-17 si stimano i seguenti numeri di pasti per insegnanti:

- scuola Marconi di Quinto di Treviso, n. 320 pasti;
- scuola Marconi di Badoere, 64 pasti;
- scuola Da Vinci di Morgano, 64 pasti.

Si stima pertanto che nel triennio il numero di pasti per insegnanti per il Comune di Morgano sarà pari a n. 384 PASTI.

L'importo triennale dell'affidamento è pari ad Euro 382.272,00 (iva esclusa). Tale importo è stato determinato moltiplicando il costo unitario massimo del pasto (Euro 5,50) per il numero di pasti stimato nel triennio (21.600 x 3 + 4.320+384= 69.504).

Non ci sono oneri relativi alla sicurezza.

L'importo complessivo presunto dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs.n. 50/2016, è di Euro 840.998,40.= IVA esclusa, comprensivo di quanto previsto all'art. 106, comma 12 del D.Ls.n. 50/2016 e di un eventuale rinnovo opzionale di 3 (tre) anni.

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

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici.

ART. 4 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il COMUNE di Quinto di Treviso, anche in nome e per conto del Comune di Morgano, si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

1. la trasmissione della documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
2. la trasmissione di copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura;
3. la trasmissione di copia del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
4. la trasmissione del menù con le caratteristiche di cui all'art. 7;
5. l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del COMUNE e della DITTA aggiudicataria, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi di cui al successivo art. 20;
6. la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio di cui all'art. 17;
7. la trasmissione di copia conforme della polizza specificata al successivo art. 25;
8. la costituzione di garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 27.

ART. 5 - CENTRO DI COTTURA

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare un unico centro di cottura dei pasti di cui lo stesso abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Il centro cottura dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza dalla sede Municipale di Quinto di Treviso tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013.

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

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a comunicare preventivamente al COMUNE ogni eventuale variazione a quanto sopra indicato, con l'obbligo del rispetto di quanto indicato in sede di gara.

ART. 6 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **SCHEDE PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013.

Vengono preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, prodotti di provenienza

nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. La Ditta Aggiudicataria dovrà dare sia al COMUNE di Quinto di Treviso che al COMUNE di Morgano, comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati e dovrà comunicarlo anche all'utenza.

In particolare, come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante *“Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali”*, dovranno essere rispettati i **CRITERI AMBIENTALI MINIMI** stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

FONTI PROTEICHE: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliato alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche rispettando le frequenze previste dalle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio, bovino, tacchino suino ed equino.

Pesce: il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati. (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva con frequenza di 15 giorni.

Formaggio: Si dovranno utilizzare formaggi D.O.P., e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, è vietato l'uso di formaggi fusi.

Uova: per le preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, devono essere di categoria “A EXTRA” di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), possono essere considerati un piatto unico da abbinare a contorni di verdure. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena).

Riso: Utilizzare riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: La frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'**aspetto gustativo ed olfattivo** (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) **che visivo** (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: deve essere preparato preferibilmente con patate fresche.

Frutta: Deve essere presente ogni giorno, deve essere utilizzata frutta di stagione. Anche la macedonia deve essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti dovrà essere nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione e di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane surgelato o riscaldato.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia: Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: preparato in giornata e correttamente conservato o in alternativa budino confezionato che può essere conservato a temperatura ambiente.

Bevande: utilizzare acqua potabile di rubinetto in apposite caraffe preventivamente igienizzate.

Aromi: utilizzare solo aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare e deve essere iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): i pomodori pelati dovranno essere senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombrò ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- Olio extra vergine di oliva;
- Burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- Olio monoseme di arachide.

Per quanto non espressamente evidenziato nel presente appalto, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, la Ditta Aggiudicataria si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle "*Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013.

La Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

ART. 7 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

I pasti destinati alle scuole dovranno essere completi di:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- un contorno cotto;
- un contorno crudo;
- frutta di stagione (sostituibile con yogurt, dessert, torta o gelato);
- pane;
- acqua naturale in caraffe trasparenti utilizzando l'acqua potabile disponibile nelle scuole (almeno una caraffa da un litro ogni 6 pasti).

in modo da assicurare con questi alimenti il corretto apporto di macro e micronutrienti.

Come alternativa al pasto classico (1° + 2°), può essere fornito il cosiddetto **piatto unico** che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es. pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da contorni.

Per fornire l'auspicata variabilità degli alimenti consumati **si stabilisce di non inserire alcun piatto, o dei suoi componenti principali, ad eccezione della pastasciutta, nel menù mensile per più di quattro volte**. La stessa variabilità dovrà caratterizzare quanto proposto come frutta e verdura.

Il menù dovrà essere concordato in apposito incontro - fissato dal COMUNE di Quinto di Treviso entro il 31 luglio precedente l'anno scolastico cui il menù si riferisce - tra Istituto Comprensivo Statale di Quinto di Treviso e Morgano, Comitato Mensa, Ditta Aggiudicataria e competenti Uffici Scuola comunali, sulla base della proposta che la Ditta Aggiudicataria dovrà formulare per i previsti giorni settimanali di servizio.

Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di formulare menù diversi: uno **autunnale** (01.09 - 24.12) uno **invernale** (25.12 - 31.03) ed uno **estivo** (01.04 -30.06).

La Ditta Aggiudicataria dovrà prevedere una rotazione dei menù di almeno **quattro** settimane.

Il menu giornaliero deve garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato. Il menù dovrà indicare anche la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica in nutrienti secondo quanto previsto dalle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013.

I menù formulati dalla Ditta Aggiudicataria e concordati come sopra, dovranno ottenere la validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente, previa richiesta da parte della Ditta Aggiudicataria stessa. Prima dell'avvio del servizio la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., il COMUNE di Quinto di Treviso, anche in nome e per conto del Comune di Morgano, il COMITATO MENSA e la Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a soddisfare, entro 48 ore dal recepimento della comunicazione, le richieste formulate dal COMITATO MENSA, anche attinenti a variazioni del menù.

Il menù dovrà contenere le necessarie indicazioni per le famiglie: modalità di preparazione, indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati, tipologia specifica dell'alimento (per esempio per la “svizzera” ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non indicherà in modo generico verdura cruda o cotta ma specificherà se si tratta di zucchine o carote).

Il menù che sarà concordato, completo di indicazioni sugli ingredienti dei vari piatti e di altre informazioni nutrizionali come previste dalle Linee Guida regionali, dovrà essere preventivamente distribuito in copia - a cura della Ditta Aggiudicataria - a tutti i potenziali utenti per il tramite dell'Istituto Comprensivo Statale di Quinto di Treviso e Morgano.

La Ditta Aggiudicataria dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti.

ART. 8 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, entro i limiti previsti dalle linee guida regionali (massimo del 5% dei pasti), oltre al menù del giorno, un **menù speciale** per plesso, così composto:

- **Primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- **Secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore ;
- **Contorno:** carote o patate lesse.

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

Nei giorni in cui è previsto come primo piatto la pasta, la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire, in aggiunta ai pasti ordinati e su contenitore termico idoneamente separato, una quantità di pasta in bianco pari al 5% dei pasti ordinati, al fine di andare incontro a determinate ed eventuali situazioni che il personale della scuola o gli addetti alla vigilanza dovessero individuare (non gradibilità assoluta da parte di alcuni bambini a certi condimenti, ecc., indisposizione improvvisa, ecc..)

I genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di **menù di dieta speciale** all'ufficio SCUOLA del COMUNE competente, compilando il modulo allegato A) alle linee guida per la ristorazione scolastica, corredato di certificato medico attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero. La Ditta Aggiudicataria dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno della dieta speciale.

Una volta formulato, la Ditta Aggiudicataria dovrà comunicare e consegnare il **menù di dieta speciale** ai seguenti soggetti, entro sette giorni dal ricevimento della richiesta:

- al COMUNE competente per plesso scolastico interessato;
- ai genitori/tutori del bambino;
- al proprio personale incaricato della distribuzione (scodellamento) dei pasti ed all'eventuale sorveglianza in mensa;
- all'Istituto Comprensivo Statale di Quinto di Treviso e Morgano, che trasmetterà l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti, eventuale personale ausiliario);

- al SIAN dell'ASL competente per territorio.

Stante la complessità di gestione delle diete speciali, il personale della DITTA, incaricato della loro preparazione, deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole.

La Ditta Aggiudicataria dovrà altresì assicurare un **menù di dieta speciale** rispondente ad esigenze etiche ed etnico-religiose, su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti, e dovrà darne comunicazione e consegna come sopra previsto per i casi di intolleranza alimentare.

Tali tipologie di pasto, dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART. 9 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

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

- Le carni al sangue;
- Cibi fritti;
- Il 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;
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;
- 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.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.

Il COMUNE di Quinto di Treviso, anche in nome e per conto del Comune di Morgano si riserva di avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate con la Ditta Aggiudicataria eventuali diverse distribuzioni del cibo non consumato, purché integro e non scodellato.

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°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C 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 menu, 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 della Ditta Aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. La DITTA in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

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

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

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

ART. 10 - NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004, riservati al trasporto di alimenti, che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. 327/1980 e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti

deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura compresa tra 60°C e 65°C misurata al cuore della vivanda e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a rendere controllabile in qualunque momento il controllo della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

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.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora di consegna, il numero di pasti distinti per alunni ed eventuali diete speciali; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della Ditta Aggiudicataria che ne conserverà copia; mensilmente le copie di tali documenti dovranno essere trasmesse a cura della Ditta Aggiudicataria all'Ufficio Protocollo del COMUNE competente.

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 Aggiudicataria 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.

I mezzi utilizzati dalla Ditta Aggiudicataria devono altresì essere nel numero minimo di 1 (UNO) per tutti i plessi scolastici, per consentire le consegne nell'arco di **60 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo. La consegna deve avvenire tra i 45 ed i 15 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione (vedi il successivo art. 11, comma 2).**

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici multiporzione (es.: acciaio inox) dotati di un termometro, affinché il personale incaricato alla ricezione possa verificare al momento dell'arrivo la conformità della temperatura secondo le prescrizioni vigenti, 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 (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura, ovvero dotati del sistema di tenuta calore offerto dalla Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare stabilmente per il trasporto dei pasti mezzi di classe non inferiore ad Euro 4.

ART. 11 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti, e dell'eventuale servizio complementare della vigilanza, è subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

A titolo indicativo si precisa che nel corso dell'A.S. 2015/2016 le giornate di rientro sono le seguenti:

- Scuola Primaria G.MARCONI - via RISORGIMENTO N. 8 - QUINTO DI TREVISO, martedì e giovedì, dalle ore 12.20 alle ore 13.20 primo turno, dalle ore 13.20 alle ore 14.20 secondo turno;

- Scuola Primaria G.MARCONI - via DE LAZZARI N. 6 - MORGANO fraz. BADOERE, martedì e giovedì, dalle ore 12.05 alle ore 13.05, turno unico;
- Scuola Primaria L. DA VINCI - via CHIESA N. 1 - MORGANO - capoluogo, martedì e giovedì, dalle ore 12.30 alle ore 13.30, turno unico.

I suddetti orari saranno confermati prima dell'inizio dell'anno scolastico e potranno successivamente essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche.

In caso di doppio turno, la Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare che i pasti di ciascun turno siano posti in contenitori distinti e chiaramente identificabili.

La distribuzione dei pasti, l'eventuale sorveglianza sugli alunni, lo sparcchiamento e la pulizia di tavoli, sedie, pavimenti, porte e finestre dei refettori, avverrà a cura del personale della Ditta Aggiudicataria per tutti i plessi.

Per il calcolo del numero dei pasti-alunni e pasti-insegnanti che dovranno essere consegnati e distribuiti in ciascuna giornata in cui si effettua rientro scolastico con utilizzo del servizio mensa, la Ditta Aggiudicataria si impegna a rendere operativa ed aggiornata, una **piattaforma informatica con sito web dedicato**, per la gestione di tutti i flussi informativi tra COMUNE di Quinto di Treviso, COMUNE di MORGANO, Istituto Comprensivo Statale di Quinto di Treviso e Morgano e utenza.

La piattaforma deve avere le seguenti **caratteristiche minime**:

- area dedicata per i COMUNI, per l'Istituto Comprensivo Statale e per l'utenza ad accesso riservato (con password), ove poter consultare ed inserire tutti i dati rilevanti per quanto di competenza;
- possibilità per l'utenza di acquistare i pasti tramite contanti, carta di credito, bancomat o altro pagamento elettronico, e di consultare il saldo tra numero di pasti prepagati e quelli già consumati;

I dati minimi che la Ditta Aggiudicataria è tenuta a rendere consultabili, nel rispetto della normativa vigente in materia di riservatezza dei dati personali, tramite la suddetta piattaforma sono i seguenti:

AREA DEDICATA	INFORMAZIONI ACCESSIBILI
COMUNI di QUINTO DI TREVISO e MORGANO (ciascuno per la parte di propria competenza)	- Dati anagrafici, classe e plesso scolastico degli utenti.
	- possibilità di inserire/eliminare/modificare i dati relativi agli utenti;
	- menù e diete speciali;
	- numero di pasti accreditati, prenotati e consumati per ciascun utente;
	- stato dell'eventuale procedura di recupero credito per i soggetti morosi;
ISTITUTO COMPRESIVO STATALE di QUINTO DI TREVISO E MORGANO	- prospetto giornaliero del numero pasti consumati suddivisi per tipologia di utenza e plesso;
	- Dati anagrafici classe e plesso scolastico degli utenti.
	- possibilità di inserire/eliminare/modificare i dati relativi agli utenti-insegnanti;
	- menù e diete speciali;
	- prospetto giornaliero del numero pasti consumati suddivisi per tipologia di utenza e plesso;
- possibilità di prenotare/disdire i pasti giornalieri, entro le ore 9.00 della giornata di riferimento;	

Utenza privata (Genitori degli alunni)	-	numero di pasti accreditati, prenotati e consumati per ciascun utente, con saldo contabile.
	-	possibilità di prenotare/disdire i pasti giornalieri, entro le ore 9.00 della giornata di riferimento;
	-	menù e diete speciali.

Il Sistema dovrà altresì gestire il rilascio all'utenza privata di certificazioni di acquisto e consumazione pasti, idonee ai fini fiscali, secondo la normativa vigente e con le modalità che saranno concordate prima dell'avvio del servizio.

In accordo con il COMUNE di Quinto di Treviso, anche in nome e per conto del Comune di Morgano, la piattaforma potrà essere implementata con ulteriori informazioni.

Ciascun COMUNE acquisirà dall'Istituto Comprensivo Statale di Quinto di Treviso e Morgano, per le scuole di propria competenza - al fine del successivo invio alla Ditta Aggiudicataria prima dell'inizio del servizio o comunque prima di ogni anno scolastico - l'elenco nominativo dei potenziali utenti (alunni, personale docente delle scuole) suddiviso per classe e plesso, con i dati minimi che verranno richiesti dalla Ditta Aggiudicataria, al fine del controllo e gestione delle prenotazioni. Eventuali variazioni relative ai suddetti elenchi nominativi verranno tempestivamente comunicate da ciascun COMUNE alla Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a:

- gestire l'intero sistema di prenotazione dei pasti, sia per alunni che per insegnanti, differenziandone le relative prenotazioni, e differenziandole anche per inclusione o meno del servizio complementare della vigilanza;
- assicurare la possibilità di gestire una variazione dei menù, ad esempio pasto in bianco;
- gestire le ricariche dei conti utente, attraverso sportelli presenti sul territorio, **almeno UNO nel Comune di Quinto di Treviso ed almeno UNO nel Comune di Morgano**, con fasce orarie anche antimeridiane e pomeridiane, facilmente accessibili per orario e collocazione, ove l'utenza possa effettuare i pagamenti senza oneri aggiuntivi a proprio carico.
- gestire gli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, secondo modalità che verranno definite di concerto con il COMUNE di competenza, fino al terzo sollecito compreso; tra un sollecito ed il successivo devono intercorrere almeno 5 giorni;
- **rimborsare all'utente, senza oneri a carico di quest'ultimo, l'eventuale somma residua a credito dell'utente, solamente a fine ciclo di studi con servizio di mensa nelle scuole di Quinto di Treviso o Morgano, e comunque entro il 31 dicembre dell'anno in cui è terminato l'utilizzo del servizio.**

I dati necessari per la gestione delle prenotazioni - saranno caricati nella piattaforma o direttamente dagli utenti oppure dal COMUNE di competenza oppure - se offerto in sede di gara - dalla Ditta Aggiudicataria stessa e dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, e non potranno in alcun caso essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SCODELLAMENTO:

- lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;

- la Ditta Aggiudicataria dovrà adibire, al servizio di distribuzione dei pasti, personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e alle corrette modalità dello stesso e quantitativamente in grado di garantire, per ciascuna scuola e - a parità di scuola - per ciascun turno in mensa, **un rapporto di almeno 1/50 (ovvero un addetto alla distribuzione ogni 50 pasti), per ogni scuola e - a parità di scuola - per ciascun turno di mensa**, o il minore rapporto numerico offerto in gara;
- la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire i carrelli termici per la distribuzione, o appositi banconi scaldavivande in numero sufficiente alle necessità e non inferiore a quello indicato all'art. 1 del presente Capitolato nonché le lavastoviglie e tutto il materiale necessario per la distribuzione (mestoli, pinze, etc) e per l'eventuale pulizia e lavaggio in loco delle stoviglie;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-40 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- i piatti sporchi dovranno essere ritirati tra il primo e il secondo piatto;
- la pasta deve essere mescolata con il sugo di condimento prima della distribuzione, ad eccezione del 5% in più previsto all'art. 8, che dovrà essere tenuta da parte come pasta in bianco per le necessità indicate in quest'ultimo articolo;
- I giorni in cui viene servita la pasta dovrà essere servito anche il grana grattugiato;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico, avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini;
- la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

I COMUNI di Quinto di Treviso e Morgano, ciascuno per la parte di propria competenza, si faranno carico delle spese di consumo di acqua, gas ed energia elettrica che l'uso dei menzionati locali comporterà.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA/VIGILANZA IN MENSA

Il servizio si caratterizza per:

- a) accoglienza e vigilanza per tutto l'anno scolastico degli alunni delle scuole primarie, per i quali l'istituzione scolastica non assicura la presenza del personale docente durante la pausa mensa e per i quali il COMUNE non abbia adottato una modalità alternativa di sorveglianza;
- b) il servizio dovrà essere garantito dalla Ditta Aggiudicataria - se richiesto dal COMUNE competente con comunicazione inoltrata alla DITTA entro il 30 giugno precedente all'anno scolastico per il quale viene chiesto il servizio, con richiesta vincolante esclusivamente per l'anno scolastico a cui si riferisce la richiesta stessa - per un **rapporto medio giornaliero** - individuato inizialmente in base al numero di iscritti al servizio mensa per ciascuna scuola e - a parità di scuola - per ciascun turno in mensa, successivamente aggiornabile in base al dato del mese precedente a quello in cui si applicherà il nuovo rapporto - **non inferiore, come dato medio, a un addetto ogni 16 alunni oppure al rapporto offerto in sede di gara, e non superiore, come dato assoluto, a un addetto ogni 25 alunni**, cercando comunque di assicurare l'abbinamento di un addetto per una classe (quindi potrebbe esserci il caso di una classe con 10 alunni ed un addetto ed una classe con 22 alunni ed un addetto; la media di 1/16 è rispettata); il numero di addetti necessario per ogni anno scolastico verrà comunicato da ciascun COMUNE alla Ditta Aggiudicataria **prima dell'inizio del servizio e comunque entro il 16 agosto 2016 per l'a.s. 2016-17 ed entro il 30 giugno precedente per gli aa.ss. successivi** - previo confronto tra COMUNI e ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI QUINTO DI TREVISO e

MORGANO; eventuali modifiche in corso di anno scolastico dovranno essere comunicate dal COMUNE alla Ditta Aggiudicataria con un preavviso di almeno 30 giorni;

- c) si presume per l'anno 2016-17 una necessità massima e teorica di addetti pari a:
- scuola Marconi Quinto: n. max 8 addetti per n. 16 ore pari ad altrettante classi (lo stesso addetto può fare due classi in un giorno);
 - scuola Marconi Badoere: n. 2 addetti per altrettante classi;
 - scuola Da Vinci Morgano: n. 6 addette per altrettante classi.
- d) nel dettaglio, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a:
- ◆ comunicare preventivamente al COMUNE di competenza, le generalità degli addetti alla vigilanza (cognome e nome, data e luogo di nascita, codice fiscale);
 - ◆ nominare un Coordinatore, tra gli addetti di ogni plesso e turno, e comunicarne le generalità (cognome, nome, data e luogo di nascita, numero di cellulare di servizio) al COMUNE di riferimento;
 - ◆ accogliere gli alunni al termine delle lezioni del mattino, prendendoli in consegna dal personale scolastico presso il refettorio;
 - ◆ accompagnare gli alunni ai rispettivi tavoli del refettorio per la consumazione del pasto, facendoli accomodare con ordine ai propri posti, vigilando sugli stessi durante la consumazione del pasto e garantendo una ordinata consumazione di quest'ultimo;
 - ◆ assicurare assistenza e sorveglianza continuativa e costante sugli alunni ed in particolare vigilare su di essi durante la consumazione del pasto, garantendo una responsabile e consapevole consumazione dello stesso. In particolare, il personale addetto dovrà interagire fattivamente con gli alunni affinché essi fruiscano del pasto e cercando di rendere la ristorazione scolastica un'opportunità educativa e di positiva socializzazione;
 - ◆ interagire fattivamente con gli alunni affinché essi fruiscano del pasto, stimolando l'approccio positivo con i cibi proposti dai menu giornalieri e favorendo il proficuo scambio di relazioni tra gli alunni, e tra essi e il personale addetto, nel rispetto delle regole che improntano la vita in comunità;
 - ◆ al termine del pasto, radunare gli alunni in un unico punto all'interno del refettorio recarsi ordinatamente con i bambini nella zona individuata dall'Istituto Comprensivo come destinata alla ricreazione post mensa;
 - ◆ Il tempo complessivo per la vigilanza su ciascun gruppo di alunni è pari all'incirca a 60 minuti e richiede la presenza dell'addetto almeno 5 minuti prima della presa in carico nonché circa 5 minuti per la riconsegna;
 - ◆ anche durante la vigilanza post mensa, il personale della Ditta Aggiudicataria, incaricato per la sorveglianza-vigilanza, dovrà avere cura che le attività si svolgano nel rispetto delle regole che improntano la vita nella comunità scolastica. Dovranno in particolare essere sollecitati comportamenti rispettosi e impediti comportamenti indisciplinati, dannosi o pericolosi per sé e per gli altri (quali giochi rumorosi o pericolosi per la loro stessa incolumità). Il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà essere fisicamente presente fra gli alunni e adottare tutti quegli accorgimenti utili a prevenire possibili incidenti a danno degli stessi alunni o a cose;
 - ◆ vietare agli alunni eventuali comunicazioni con soggetti esterni che non siano consentite, per regolamento interno alla scuola, inclusi famigliari o altri compagni;

- ◆ nel corso dello svolgimento del servizio, assicurare assistenza e sorveglianza continuativa e costante. Nel caso in cui l'incaricato della Ditta, durante l'espletamento del servizio di vigilanza e assistenza, debba assentarsi temporaneamente dal luogo di sorveglianza degli alunni (refettorio o zona di ricreazione) dovrà incaricare, prima di allontanarsi, un altro addetto in grado di vigilare sugli alunni sino al suo ritorno;
- ◆ segnalare tempestivamente al COMUNE - telefonicamente e poi con fax oppure email - gli episodi di comportamento sconveniente o molesto di un alunno, tale da recare in qualsiasi modo disagio, disturbo o danno anche ad altri utenti sia durante la mensa che durante il post mensa, al fine dell'adozione da parte del COMUNE dei necessari provvedimenti in base alle norme regolamentari comunali vigenti al momento della segnalazione;
- ◆ al termine del servizio di vigilanza post mensa, riconsegnare i ragazzi al personale scolastico per lo svolgimento delle attività didattiche pomeridiane;
- ◆ qualora un genitore desideri ritirare il proprio bambino durante il servizio di mensa o post mensa, al di fuori delle fasce orarie di riconsegna concordate con la scuola, dovrà recarsi da un collaboratore scolastico presente nel plesso che provvederà a prelevare il bambino dal luogo di svolgimento delle attività e a riconsegnarlo ai genitori. L'autorizzazione all'uscita verrà firmata dal Coordinatore degli addetti alla vigilanza individuato dalla Ditta.

Dal servizio restano espressamente esclusi i seguenti compiti:

- a) svolgimento di interventi formativi di carattere socio-educativo durante il tempo del post-mensa;
- b) somministrazione di farmaci agli alunni,
- c) vigilanza e assistenza durante la somministrazione del pasto e nella fase di ricreazione pomeridiana su alunni in situazione di handicap psichico o fisico grave, particolarmente imprevedibili nelle loro azioni ed impossibilitati ad autoregolarsi, per i quali dovrà dunque essere sempre assicurata - con procedura a carico della famiglia o degli enti preposti - la costante presenza di operatore assistenziale-educativo.

Procedure organizzative in caso di infortunio o malore dell'alunno:

- a) in caso di malore o infortunio dell'alunno durante il periodo nel quale lo stesso è affidato alla vigilanza della DITTA, il Coordinatore degli addetti alla vigilanza dovrà avvertire il personale scolastico, che a sua volta provvederà ad avvertire i famigliari dell'alunno, ai quali spetta qualsiasi decisione in merito; le famiglie sono pertanto tenute ad indicare nel modulo di iscrizione e fornire al personale della DITTA un recapito telefonico a cui far riferimento in caso di malore o di infortunio o altre necessità urgenti, in modo da essere sempre reperibili; qualora i genitori decidano di ritirare il bambino il permesso verrà firmato dal Coordinatore degli addetti alla vigilanza individuato dalla DITTA;
- b) nei casi in cui occorra un intervento medico urgente e i famigliari siano comunque irreperibili, occorre far riferimento alla più vicina struttura di pronto soccorso del S.S.N. mediante trasporto in ambulanza (telefonare al 118), avvertendo contestualmente il personale scolastico;
- c) in seguito a qualunque infortunio, il personale addetto della DITTA dovrà affidare l'alunno al Coordinatore degli addetti alla vigilanza che valuterà la gravità della situazione e, in relazione a ciò, porrà in essere gli interventi più idonei, che possono andare dal semplice lavaggio, disinfezione e bendaggio di piccole ferite superficiali, al ricovero urgente al

pronto soccorso ospedaliero. In quest'ultima evenienza è necessario richiedere l'intervento del 118.

- d) in caso di fratture dei denti, gli addetti della Ditta dovranno attenersi alle seguenti norme di comportamento entro due ore dall'incidente:
- e) recuperare il dente o il frammento di dente limitando la manipolazione allo stretto necessario;
- f) riporlo immediatamente in un contenitore riempito di soluzione fisiologica reperibile nell'armadietto dei medicinali o, in mancanza di questa, nel latte o nell'acqua (non disinfettare, poiché questa operazione potrebbe danneggiare i tessuti);
- g) fare in modo che l'alunno sia condotto al pronto soccorso portando con sé i frammenti di dente o il dente intero, conservati nel modo descritto sopra.
- h) per eventuali dubbi sui provvedimenti da assumere, è opportuno rivolgersi al servizio di emergenza sanitaria che risponde al numero telefonico 118.

Controlli sul servizio:

In qualsiasi momento, senza alcuna necessità di preavviso, ciascun COMUNE, anche tramite società esterne, avrà facoltà di procedere a tutte le verifiche ed ispezioni che a sua insindacabile discrezione riterrà opportune per accertare la regolare erogazione dei servizi.

I controlli potranno essere sia **di processo** che atti a **misurare il livello di soddisfazione** da parte dell'utenza tramite questionari (customer satisfaction).

I controlli di processo riguarderanno la verifica dell'applicazione delle tecniche inerenti le specifiche del servizio indicate nel presente documento.

I controlli atti a misurare il livello di soddisfazione, consistono nella verifica annuale tramite indagine con questionario di tipo "a domande chiuse" del livello di percezione della qualità del servizio da parte dell'utenza.

La Ditta Aggiudicataria e l'eventuale personale incaricato all'esecuzione dei servizi, fornirà al COMUNE tutta l'assistenza necessaria per consentire lo svolgimento delle verifiche e/o ispezioni di cui sopra.

Il COMUNE darà tempestiva comunicazione scritta alla Ditta Aggiudicataria di qualsiasi irregolarità che dovesse accertare durante le verifiche di processo specificando, per quanto possibile, in dettaglio le anomalie riscontrate.

ART. 12 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta Aggiudicataria 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 di cottura.

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/+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 sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 13 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e per l'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il COMUNE si riserva la facoltà prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti del COMITATO MENSA di cui al successivo art. 15.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del COMUNE, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la DITTA verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il COMUNE.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto gli incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il COMUNE si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

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

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

Il COMUNE si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero a laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 6, verrà applicata la penalità di cui all'art. 26.

Le spese delle analisi sono a carico del COMUNE. In caso di esito positivo le spese saranno sempre poste a carico della Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria è sempre tenuta a fornire, su richiesta del COMUNE, 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.

Inoltre la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire al COMUNE opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la fornitura degli stessi, eseguite a random almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fitto sanitari sui vegetali, aflatoxine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.

La Ditta Aggiudicataria deve implementare il piano di autocontrollo HACCP.

ART. 14 - CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o presentino problemi di mancato rispetto al menù, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il COMUNE provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 26.

ART. 15 - COMITATO MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dai singoli componenti della "COMITATO MENSA", eventualmente istituito in base ad accordi COMUNE-ISTITUTO COMPRENSIVO.

I membri della "COMITATO MENSA" (formato solitamente da alcuni genitori e alcuni insegnanti per ciascun plesso scolastico avente la mensa, dal Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo Statale di Quinto di Treviso e Morgano o suo delegato, e dai Responsabili Comunali del servizio mensa) potranno effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Il COMUNE predisporrà, qualora attivi il COMITATO MENSA, un'apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti del servizio di refezione, per una valutazione dello stesso.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o gli incaricati preposti redigeranno un verbale con indicate le irregolarità riscontrate. Una copia del verbale dovrà pervenire tramite PEC o mail oppure fax alla Ditta Aggiudicataria. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire al COMUNE competente entro 7 giorni. Il COMUNE competente, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

ART. 16 - PERSONALE

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la Ditta Aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto).

Tutto il personale dipenderà ad ogni effetto dalla Ditta Aggiudicataria.

Tutti dovranno mantenere in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile.

Il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene alimentare, dalla L.R. n. 41/2003, nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 17 - REFERENTE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio ed i rapporti con i COMUNI di Quinto di Treviso e Morgano saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Ditta Aggiudicataria e di seguito indicato come Referente, il cui nominativo, con recapito di cellulare ed email, sarà comunicato per iscritto a ciascun COMUNE prima dell'avvio del servizio.

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

Il Referente deve essere reperibile dalle ore 9.00 fino alle ore 15.00 dal lunedì al venerdì.

ART. 18 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

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

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la DITTA dovrà essere preavvertita dal COMUNE competente possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso del servizio.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta Aggiudicataria, la stessa dovrà darne comunicazione tramite PEC al COMUNE competente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con il COMUNE competente e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.

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

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

ART. 19 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora la Ditta Aggiudicataria ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, il COMUNE competente potrà ordinare ad altra impresa - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dalla Ditta stessa, alla quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al COMUNE interessato.

Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, il COMUNE potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'appaltatore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 20 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI) e DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI (DVR)

Il "*Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze*" (D.U.V.R.I.), redatto da ciascun COMUNE ai sensi dell'art. 26, comma 3ter, del D. Lgs. n. 81/2008, viene allegato al presente Capitolato.

Successivamente all'aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, verrà indetta una riunione con DITTA AGGIUDICATARIA, COMUNI e ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI QUINTO DI TREVISO E MORGANO, per la necessaria attività di cooperazione e coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione che saranno ritenuti necessari per ridurre e/o eliminare le interferenze

presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto e per integrare/aggiornare - pertanto - il DUVRI iniziale, come previsto dall'art. 26, comma 3ter, del D.Lgs n. 81/2008.

L'integrazione-aggiornamento del DUVRI dovrà essere sottoscritta per accettazione dal legale rappresentante della Ditta Aggiudicataria, ed integra gli atti contrattuali. In caso di R.T.I. o Consorzio, l'obbligo di sottoscrizione incombe all'Impresa mandataria.

La Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione e comunque prima dell'avvio del servizio, copia del "*Documento di Valutazione dei Rischi*" relativo all'attività specifica oggetto del presente appalto, come previsto dall'art. 17 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 21 - TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E DEL SUBAPPALTATORE

Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori di aziende che svolgono attività in regime di appalto o subappalto, devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 22 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE

Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.

L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione ed al Ministero delle Infrastrutture, per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4.

Il COMUNE si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti.

ART. 23 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

La controprestazione a favore della Ditta Aggiudicataria, consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel capitolato.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate da ciascun COMUNE, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, ogni COMUNE si obbliga a corrispondere a favore della Ditta Aggiudicataria un ammontare corrispondente a detta differenza per i pasti somministrati nei plessi di propria competenza.

Ogni COMUNE si obbliga altresì a corrispondere alla Ditta Aggiudicataria un prezzo, nella misura di

quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, comunicati dal COMUNE alla Ditta Aggiudicataria ai sensi dell'articolo 1 del capitolato.

Infine il COMUNE si obbliga a rimborsare alla Ditta Aggiudicataria, sempre nella misura dell'importo unitario offerto in sede di gara, i pasti consumati dagli utenti per i quali la Ditta Aggiudicataria dimostri di aver correttamente ed effettivamente erogato il pasto e l'eventuale sorveglianza, senza aver utilmente riscosso la tariffa, previa dimostrazione dell'avvenuto inoltro di tre solleciti scritti attraverso mail o altro strumento verificabile, come previsto all'art. 11 del presente Capitolato.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del COMUNE nei confronti della Ditta Aggiudicataria è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti.

In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili alla Ditta Aggiudicataria, il COMUNE avrà diritto di ripetere da quest'ultimo tutte le somme eventualmente già corrisposte.

Le fatture mensili, devono riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), nonché il CIG e gli estremi della Determinazione di affidamento del servizio.

Le fatture relative ai pasti somministrati nel plesso di Quinto di Treviso vanno intestate a COMUNE di QUINTO DI TREVISO, Piazza Roma n. 2 (C.F. 80008290266) (P.I. 01253020265) e dovranno:

- > riportare il codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55: **UFJ272 (comune.quintoditreviso.tv@pecveneto.it)**
- > indicare la dicitura "IVA da versare a cura del cessionario o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore.

Le fatture relative ai pasti somministrati nei plessi di MORGANO vanno intestate a COMUNE di MORGANO, Piazza Indipendenza n. 2 (CF. 80006320263) (P.I.00755130267) e dovranno:

- > riportare il codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55: **6Q5U31 (segreteria.comune.morgano.tv@pecveneto.it);**
- > indicare la dicitura "IVA da versare a cura del cessionario o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore.

Fatto salvo quanto sopra esposto, il COMUNE provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del regolare documento contabile, che dovrà essere emesso entro 30 (trenta) giorni dall'attestazione di regolare esecuzione dei servizi svolti nel mese.

La verifica di congruità sarà effettuata entro 30 giorni dalla data di ultimazione del servizio reso per il periodo di riferimento.

In caso di inadempienze da parte della Ditta Aggiudicataria, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 26 del presente capitolato.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta Aggiudicataria dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Si applica l'art. 48-bis del D.P.R. 29.9.1973, n. 602 e ss.mm.ii. ed il Decreto del Ministro dell'Economia e Finanze n. 40 del 18.1.2008, per cui il termine di cui al periodo precedente si intende sospeso per il tempo di 5 giorni ovvero di 5 e di 30 giorni stabilito dall'art. 3 del citato decreto n. 40/2008 per l'esecuzione degli adempimenti ivi previsti.

Troverà inoltre applicazione, se del caso, quanto previsto ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra si intende interamente compensato tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico dell'Aggiudicatario, al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

ART. 24 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta Aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a dare immediata comunicazione al COMUNE-Stazione Appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 25 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

La Ditta Aggiudicataria è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone e alle cose nello svolgimento del servizio richiesto, sollevando il COMUNE da ogni qualsivoglia responsabilità.

E' infatti a carico della Ditta Aggiudicataria l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette a servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sulla stessa ditta appaltatrice e restando del tutto esonerato il COMUNE.

La Ditta Aggiudicataria dovrà stipulare una **polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso dell'appalto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente appalto), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa dell'appalto (è ammesso il rinnovo annuale).**

La polizza dovrà essere poste in visione in originale o copia conforme, al COMUNE di Quinto di Treviso prima dell'esecuzione dell'appalto di servizio, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, al COMUNE di Quinto di Treviso, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di informare immediatamente il COMUNE di Quinto di Treviso nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. La Ditta Aggiudicataria risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

ART. 26 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale avrà il diritto di applicare le seguenti penalità:

- a) mancato avvio del servizio alla data , penale di Euro 2.000,00.= per ogni giorno di ritardo;
- b) nelle ipotesi di cui all'art. 14 (i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60° C misurata al cuore della vivanda o presentino problemi di mancato rispetto al menù e la DITTA non abbia provveduto entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati): **Euro 500,00.=** per ogni mancato reintegro;
- c) ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore: **Euro 200,00.=** per ogni inosservanza;
- d) in caso di consegna di menù diverso da quello prenotato dall'utente: **Euro 100,00.=** per ogni inosservanza;
- e) per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) penale di **Euro 200,00.=** per ogni dieta interessata;
- f) per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, penale di **Euro 500,00.=** per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- g) quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto previsto: **Euro 100,00.=** per ogni inosservanza;
- h) in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
- i) per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite all'art. 10, comma 1: **Euro 250,00.=**;
- j) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle "*Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
- k) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto: **Euro 1.500,00.=** per ogni inosservanza;
- l) rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: **Euro 1.000,00.=** per ogni inosservanza;
- m) utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato o mancata comunicazione di cui all'art. 5 del presente capitolato: **Euro 500,00.=** per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;
- n) per mancato approntamento del campione di cui all'art. 12: **Euro 700,00.=** per ogni inosservanza;
- o) per somministrazione di alimenti contaminati: **Euro 1.000,00.=** per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- p) mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: **Euro 800,00.=** per ogni inosservanza;
- q) in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: **Euro 500,00.=** per ciascuna omissione.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite mail o PEC dal COMUNE competente) e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe e/o per eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108, comma 4 del D.Lgs.n. 50/2016.

Il COMUNE competente procederà al recupero della penalità dovuta dalla Ditta Aggiudicataria mediante ritenuta diretta sulla prima o sulle prime fatture utili presentate successivamente alla irrogazione della penalità.

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

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- protrarsi dell'emergenza sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta oltre 2 (due) giorni lavorativi;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del personale della Ditta Aggiudicataria o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta Aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- cumulo da parte della Ditta Aggiudicataria di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- nel caso in cui il COMUNE accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, il COMUNE di QUINTO DI TREVISO avrà diritto di ritenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà del COMUNE di compensare l'eventuale credito della Ditta Aggiudicataria con il credito del COMUNE stesso per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili al COMUNE.

ART. 27 - GARANZIA DEFINITIVA

La Ditta affidataria dovrà costituire per i termini di durata del contratto una garanzia fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal Legale Rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di R.T.I.:

- Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

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

N.B.: In caso di risoluzione del contratto per fatto dell'Aggiudicatario, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 28 - REVISIONE PREZZI

Il costo del servizio potrà essere aggiornato, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta dell'Aggiudicatario, con riferimento all'indice FOI relativo al costo della vita risultante per il periodo gennaio - dicembre precedente, ed avrà efficacia dalla data di esecutività del provvedimento che disporrà la revisione.

ART. 29 - RECESSO

E' facoltà del COMUNE recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi alla Ditta Aggiudicataria aggiudicataria mediante PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, la Ditta Aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dal COMUNE.

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

Troverà inoltre applicazione quanto previsto ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 30 - CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

La Ditta Aggiudicataria, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

Ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi alla Ditta Aggiudicataria, non sono opponibili al COMUNE, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui all'art. 2 del Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del d.p.c.m n. 187/1991 ed il COMUNE, destinatario delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 31 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto all'aggiudicatario di cedere, anche parzialmente, i servizi in oggetto.

In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica l'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 32 - SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

Trova applicazione quanto previsto all'art.110 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

ART. 33 - DOMICILIO LEGALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta Aggiudicataria, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio in Quinto di Treviso (TV). Qualora non vi provveda, il domicilio legale si intende presso l'Ufficio SCUOLA del COMUNE di QUINTO DI TREVISO.

ART. 34 - CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa al presente appalto è competente in via esclusiva il Foro di Treviso.

DISPOSIZIONI FINALI

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto previsto:

- dal presente Capitolato Speciale;
- dal D.Lgs. n. 50/2016;
- dal DPR 207/2010, limitatamente agli artt. applicabili;

- dalle “Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013;
- dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221;
- dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004;
- dalla Legge n. 283/192;
- dal D.P.R. n. 327/1980;
- dalla L.R. n. 41/2003;
- dalla L.R. n. 6/2002;
- dal “Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture”

CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

Ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto degli artt. 1341 e 1342 c.c., devono essere approvate in via espressa tutte le condizioni, clausole e pattuizioni degli articoli qui di seguito citati:

ART.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	19	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	23	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	26	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	27	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	28	REVISIONE PREZZI
ART.	29	RECESSO
ART.	30	CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	31	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	32	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	33	DOMICILIO LEGALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
ART.	34	CONTROVERSIE