

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA CON FORNITURA DI PASTI IN LEGAME "FRESCO-CALDO" PER ASILO NIDO
INTEGRATO, SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA.
PERIODO: AA.SS.2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 – CON POSSIBILITA' DI RIPETIZIONE DI SERVIZI
ANALOGHI PER UN ULTERIORE TRIENNIO SCOLASTICO**

INDICE

- ART. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**
- ART. 2 - OGGETTO DEL CAPITOLATO**
- ART. 3 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEI SERVIZI: RISTORAZIONE E GESTIONE AMMINISTRATIVA**
- ART. 4 - ONERI A CARICO DEL COMUNE DI CONSELVE APPARTENENTE ALL'UNIONE DEI COMUNI DEL CONSELVANO**
- ART. 5 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**
- ART. 6 - PRODOTTI BIOLOGICI**
- ART. 7 - DIVIETO DI O.G.M.**
- ART. 8 - RECUPERO CONTRIBUTI COMUNITARI**
- ART. 9 - MENU'E TABELLE DIETETICHE**
- ART. 10 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI**
- ART. 11 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**
- ART. 12 - NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI**
- ART. 13 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**
- ART. 14 - RITARDI NELLE CONSEGNE**
- ART. 15 - DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO**
- ART. 16 - INDICAZIONE DEI PREZZI/OFFERTE**
- ART. 17 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI-**
- ART. 18 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA**
- ART. 19 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO**
- ART. 20 - DIVIETO DI RICORSO ALL'AVVALIMENTO**
- ART. 21 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO**
- ART. 22 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA**
- ART. 23 - PERSONALE**
- ART. 24 - CLAUSOLA SOCIALE**
- ART. 25 - COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE**
- ART. 26 - IMPORTO A BASE D'ASTA**
- ART. 27 - AGGIUDICAZIONE**
- ART. 28 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELLA GARA E AGGIUDICAZIONE**
- ART. 29 - CANONI UTILIZZO LOCALI MENSA**
- ART. 30 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE FATTURAZIONE E PAGAMENTO**
- ART. 31 - CAUZIONI**
- ART. 32 - ASSICURAZIONI**
- ART. 33 - DOCUMENTO DI VALUZIONE DEI RISCHI E DUVRI**
- ART. 34 - PENALITA'**

ART. 35 - RISOLUZIONE

ART. 36 - CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE

ART. 37 - DOMICILIO

ART. 38 - NORME DI RINVIO

ART. 39 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON FORNITURA DI PASTI IN LEGAME "FRESCO-CALDO" PER ASILO NIDO INTEGRATO, SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA.
PERIODO: AA.SS.2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 – CON POSSIBILITA' DI RIPETIZIONE DI SERVIZI ANALOGHI PER UN ULTERIORE TRIENNIO SCOLASTICO**

ART. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente capitolato disciplina il rapporto contrattuale relativo alla concessione di servizi nel settore della ristorazione scolastica, concluso dall'Amministrazione concedente e il contraente concessionario, conformemente a quanto indicato nel presente capitolato.

ART. 2 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

I servizi oggetto del presente capitolato si svolgeranno presso le scuole dell'infanzia e primaria, presenti nei comuni facenti parti l'Unione dei Comuni del Conselvano, trattasi dei comuni di Conselve e Terrassa Padovana.

I servizi sono i seguenti:

- A. Servizi di ristorazione, nelle diverse fasi di preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti, riordino dei locali presso le mense scolastiche, come più sotto indicate;
- B. Gestione iscrizioni e riscossione buoni pasto con riferimento alle scuole dell'Infanzia e primaria "L. da Vinci" di seguito anche gestione amministrativa;

SERVIZI DI RISTORAZIONE

PLESSI SCOLASTICI	FASI DEL SERVIZIO	TIPO DI SERVIZIO	N° RIENTRI SETTIMANALI	N° PASTI MEDI O MASSIMI GIORNALIERI	N° PASTI MEDI O MASSIMI ANNO SCOLASTICO INTERO*
Infanzia "Il Girasole" – Conselve	Preparazione, cottura, distribuzione	Multiporzione	5 dal lunedì al venerdì	Valori medi 140 alunni 19 personale scuola	29.730
Primaria "Leonardo da Vinci" - Conselve	Preparazione Cottura (presso il centro di cottura del concessionario) trasporto e distribuzione	Multiporzione	5 dal lunedì al venerdì	Valori medi 165 alunni 10 personale scuola	30.100
Centro Infanzia - sezione Asilo Nido "Il Girasole"	Preparazione, cottura presso il centro cottura della Scuola dell'Infanzia "Il Girasole", distribuzione	Multiporzione	5 dal lunedì al venerdì	Valori medi 40 alunni 6 personale scuola	10.165
			Totale pasti Conselve	380 di cui 35 adulti	69.995
Infanzia "Maria Immacolata" – Frazione di Arzercavalli – Terrassa Padovana	Preparazione Cottura (presso il centro di cottura del concessionario e) trasporto e distribuzione	Multiporzione	5 dal lunedì al venerdì	Valori medi 29 alunni 2 personale scuola	5.985
			Totale pasti Terrassa Padovana	31 di cui 2 adulti	5.985
TOTALE PASTI CONSELVE E TERRASSA P.NA				411 di cui 37 adulti	75980
Infanzia "Il Girasole - Conselve	Preparazione, distribuzione MERENDE - di metà		5 dal lunedì al venerdì	Valori medi 164 alunni	30.670

	mattina				
Infanzia "Maria Immacolata" – Frazione di Arzercavalli – Terrassa Padovana	MERENDE - di metà mattina		5 dal lunedì al venerdì	Valori medi 29 alunni	5425
TOTALE MERENDE ANNUE SCUOLA INFANZIA CONSELVE E TERRASSA P.NA				193	36.095

*N.B. data la natura del servizio e la tipologia di utenti si sottolinea che la previsione del numero dei pasti erogabili è indicativa e soggetta anche a variazioni proporzionate al numero effettivo di bambini iscritti e frequentanti

ART. 3 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEI SERVIZI: RISTORAZIONE E GESTIONE AMMINISTRATIVA

SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Per l'effettuazione del servizio relativamente alla ristorazione, il Comune di Conselve mette gratuitamente a disposizione della ditta appaltatrice:

- il centro cottura ubicato presso la scuola dell'Infanzia "Il Girasole";
- le attrezzature già esistenti della cucina;
- il materiale frangibile e infrangibile delle sale mensa situate presso la scuola suddetta.

Di tutto il materiale sarà redatto apposito verbale di consegna comprensivo dello stato di consistenza e di funzionamento.

Il concessionario si impegna a non portare, per alcun motivo, all'esterno dei locali suddetti, i beni avuti in consegna ed a riconsegnarli alla scadenza del contratto in buone condizioni di efficienza, salvo il deterioramento dovuto all'uso. La manutenzione ordinaria del materiale consegnato, sarà a carico della Ditta;

Il Concessionario provvederà alla loro conservazione e manutenzione ordinaria.

Gli impianti e le attrezzature da cucina che la ditta dovesse ritenere necessari, diversi oltre a quelli dati in dotazione, saranno posti a cura e a carico della ditta. In particolare, la ditta dovrà munirsi di affettatrice, cuocipasta e di ogni altra ulteriore attrezzatura necessaria per la preparazione di particolari pasti, previamente concordati con l'Amministrazione concedente.

La Ditta dovrà altresì rispondere sulla puntuale esecuzione di quanto disposto dal Reg. CE N. 852/2004, e sue successive modificazioni ed integrazioni, per i centri di cottura utilizzati, realizzando a proprie spese ogni eventuale prescrizione fornita dall'autorità di controllo.

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio di ristorazione sono le seguenti:

I pasti oggetto della presente fornitura dovranno essere composti da:

- Merenda di metà mattina, solo per gli alunni dell'asilo nido e della scuola dell'infanzia;
- un primo, un secondo, contorno, pane, frutta, acqua minerale naturale, in base al menù che viene concordato;
- merenda del pomeriggio, solo per i bambini dell'asilo nido integrato.

Il cibo sarà consegnato con il sistema della multiporzione, salvo eventi particolari ed imprevisti per i quali si rendesse necessaria la fornitura dei pasti con il sistema della monoporzionamento, garantendo la massima igiene per tutte le portate.

Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato. La ditta concessionaria si impegna a fornire diete speciali così come previsto nel successivo art. 9.

La ditta dovrà fornire per il plesso della scuola primaria “L.da Vinci” uno o più scaldavivande in numero tale da garantire il servizio, il costo dovrà essere compreso nel prezzo pasto; lo stesso o gli stessi saranno restituiti alla scadenza dell'appalto.

Dovrà essere fornito, giornalmente, per utente:

- della scuola dell'Infanzia di Arzercavalli e Primaria “L. da Vinci” di Conselve - tavagliette di carta, tovaglioli di carta, bicchiere e stoviglie a perdere;
- della scuola dell'infanzia e della Sezione asilo nido di Conselve - tavagliette di carta e tovaglioli di carta.

Il corrispettivo per tali beni e servizi verrà, dalle ditte concorrenti, conglobato, in sede di offerta, nel costo del pasto.

Le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Preparazione e cottura presso la cucina della scuola dell'infanzia “Il Girasole” dei pasti per la scuola dell'infanzia stessa ed il Centro Infanzia “Il Girasole” – Sezione Asilo Nido (dal lunedì al venerdì).

Distribuzione dei pasti agli alunni della scuola dell'Infanzia di Conselve in turni separati;

- i pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia saranno distribuiti direttamente nei refettori della stessa;
- per la sezione Asilo Nido integrato, i pasti saranno trasportati dalla scuola dell'infanzia Il Girasole alla sede dell'asilo nido stesso e successivamente distribuiti presso il refettorio.

Servizio di preparazione dei tavoli, il disbrigo dei tavoli ed il riordino dei locali dopo i pasti, in modo da renderli funzionali per il servizio stesso; non compete all'aggiudicatario, la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a refettorio.

La pulizia di tutto il materiale usato per la preparazione e distribuzione pasti (pentole posate piatti, ecc.) nonché il riassetto e pulizia dei locali cucina e dispensa della scuola dell'infanzia “Il Girasole”. E' compreso l'approvvigionamento dei materiali per la pulizia.

Trasporto dei pasti con idoneo automezzo messo a disposizione dalla ditta concessionaria dal centro di cottura della Ditta stessa alla scuola dell'Infanzia di Arzercavalli e primaria “Leonardo da Vinci” di Conselve, (dal lunedì al venerdì) in appositi contenitori termici e successiva distribuzione dei pasti; la distribuzione dei pasti per la scuola elementare “L. da Vinci” avviene in turni separati e su più aule adibite a refettori.

I pasti vengono forniti in multiporzione, i contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

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

I bicchieri di vetro, dovranno essere, integri, non graffiati né scheggiati ed 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, dovranno altresì essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1, sia nel caso di monoporzione che di multiporzione.

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

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei.

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

La distribuzione dei pasti nelle sedi avverrà secondo i turni che saranno comunicati dall'Unione dei Comuni del Conselvano, in base al calendario scolastico.

Il numero dei pasti da fornire giornalmente deve prevedere una maggiorazione del 5%, per rispondere ad eventuali richieste di bis.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità potrà essere autorizzato un menù straordinario, previo contatti con l'ufficio dell'Unione responsabile del servizio.

La ditta è obbligata a rispettare gli orari della refezione che saranno comunicati entro i primi giorni dall'inizio del servizio.

In caso di pasti non accettabili per problemi di qualità e di evidenti difetti di preparazione (bruciatura - frutta in eccessivo stato di maturazione o con segni di cattiva conservazione) o inferiori per quantità a quelli ordinati, la ditta concessionaria dovrà provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, alla loro sostituzione o integrazione con derrate presenti da tenere in stoccaggio presso il centro di cottura della Scuola dell'Infanzia o altrimenti reperibili.

In ogni caso, un campione rappresentativo dei pasti qualitativamente non conformi, sarà tenuto a disposizione della Ditta per ore 48 ai fini della contestazione del disservizio.

Al verificarsi delle sopra descritte situazioni (qualità non conforme e/o quantità non corrispondente) si provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa, il valore totale dei pasti interessati.

La mancata esecuzione della sostituzione od integrazione dei pasti, reiterata per tre volte consecutive, comporterà la risoluzione del contratto, così come previsto dal successivo art. 35, oltre alla decurtazione dalla fatturazione per l'intero valore del pasto, così come previsto al comma che precede.

Risulta inoltre a carico del concessionario:

L'approvvigionamento di tutti i generi alimentari e di tutti gli elementi necessari per la preparazione (condimenti, materiale di consumo ecc), la cottura e la conservazione dei cibi, il trasporto dei pasti ove previsto e la distribuzione;

Il personale, che dovrà essere:

- per qualità ed entità numerica adeguato allo svolgimento del servizio;
- quello adibito alla preparazione e cottura dei pasti in possesso del diploma di cuoco e con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione;
- quello adibito alla distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio. Andranno pertanto di norma evitati sostituzioni e cambiamenti. La ditta comunicherà all'inizio dell'anno scolastico la consistenza numerica e la qualifica, nonché tutte le eventuali variazioni, del suddetto personale;

La fornitura gratuita di pasti gratuiti per gli alunni di etnia Rom e Sinti residenti nel Comune di Conselve, nel numero di complessivo di 6 (sei);

Il concessionario avrà cura di segnalare, con la massima tempestività, all'ufficio tecnico dell'Unione dei Comuni del Conselvano ogni guasto che dovesse verificarsi.

L'Unione dei Comuni del Conselvano non assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose dovute a guasti non segnalati tempestivamente.

Il concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese ad acquisire le licenze e l'autorizzazione necessarie al funzionamento ed alla gestione della mensa, con esclusione delle licenze di abitabilità.

Il concessionario sarà tenuto al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti; in particolare dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti indicazioni o prescrizioni:

- effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
- depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori;
- mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche;
- segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio ecologia dell'Unione dei Comuni del Conselvano;
- mantenere gli spazi adibiti alle aree rifiuti in modo decoroso, ossia in buone condizioni di igiene e pulizia;
- rispettare i giorni previsti dal calendario per la raccolta;
- fornire i sacchetti per la raccolta differenziata.

B) GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO

Con riferimento alla gestione amministrativa si intende il servizio relativo alla gestione dei buoni pasto e relativa riscossione come specificatamente indicato

La Ditta concessionaria garantirà la gestione dei seguenti servizi:

- gestione dei dati informatici relativi all'utenza del servizio così come comunicati dall'Unione dei Comuni del Conselvano;
- registrazione presenze quotidiane ed invio delle stesse al centro di cottura;
- gestione dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio come più oltre specificato;
- calcolo e riscossione delle tariffe mediante sistema di prepagato, come più oltre specificato;
- gestione dei solleciti;

I suddetti servizi sono da attuarsi secondo le seguenti specifiche:

a) **ISCRIZIONI AL SERVIZIO RISTORAZIONE:** L'Unione dei Comuni del Conselvano procede all'iscrizione degli utenti al servizio. I dati relativi a nome, cognome, recapito telefonico dell'iscritto al servizio resi tramite apposito modulo, verranno forniti al Concessionario dal competente ufficio comunale con modalità informatiche o cartacee qualora non disponibile la modalità informatica, da concordarsi fra le parti ad aggiudicazione effettuata. La modalità informatica non dovrà comportare costi aggiuntivi per i Comuni facenti parte dell'Unione. Le procedure di iscrizione dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini. Le tariffe per il servizio verranno stabilite annualmente dai Comuni facenti parte dell'Unione, con apposito provvedimento indipendentemente dal costo effettivo del pasto contrattualmente pattuito. Le differenze riscontrate fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dal Concessionario, saranno a carico dell'Unione dei Comuni del Conselvano per ciascun Comune di appartenenza.

Gli utenti che richiedano una riduzione, rispetto alla fascia massima, saranno invitati a rivolgersi urgentemente all'Ufficio Socio Assistenziale dell'Unione ed a consegnare allo stesso la necessaria documentazione, affinché l'Ufficio proceda ad individuare la fascia tariffaria di appartenenza da comunicare al Concessionario.

b) **PRENOTAZIONE PASTO E RACCOLTA PRESENZE**

La concessionaria procede quotidianamente alla raccolta prenotazioni e presenze pasti nei singoli plessi, mediante modalità informatiche, Qualora ciò non fosse possibile provvederà con proprio personale, secondo modalità di accesso ai plessi concordate con il competente ufficio dell'Unione dei Comuni del Conselvano e l'Istituto Comprensivo Statale di Conselve, al fine di non arrecare disturbo allo svolgimento delle lezioni. La concessionaria provvederà quindi all'inoltro dei dati al centro di cottura.

c) **RISCOSSIONE DEI BUONI PASTO**

Il Concessionario articolerà il servizio riscossione buoni pasto su un sistema prepagato, al massimo su base mensile, da indicare nell'offerta tecnica, offrendo la possibilità delle ricariche presso più punti dislocati sul territorio.

d) **SOLLECITI E RISCOSSIONE COATTIVA INSOLUTI**

Con l'atto di concessione del servizio, l'Unione dei Comuni del Conselvano trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovutegli, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione concedente e previo inoltro di almeno due solleciti scritti all'utenza insolvente e un ulteriore avviso di sospensione del servizio.

e) **SISTEMA E PROCEDURE INFORMATICHE**

Il Concessionario dovrà dotarsi di un sistema informatico che permetta la gestione dei buoni pasto dalla prenotazione al suo pagamento in modo da:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci le procedure per il pagamento dei pasti da parte dei genitori;
- permettere un costante e continuo flusso di informazioni tra le parti coinvolte nella gestione del servizio;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai relativi dati sensibili (sanitari, religiosi, fasce di reddito, ecc.) con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e di addebito;
- dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione attraverso uno strumento grafico di facile ed immediato utilizzo. Tra tali indicatori è da includersi altresì la rilevazione statistica, dato ciascun intervallo di tempo, per singolo plesso scolastico, del numero di fruitori, distinto fra adulti e bambini
- permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità.

Caratteristiche del sistema

Il sistema informatizzato dovrà gestire completamente i processi di prenotazione dei pasti, di addebito degli stessi e di pagamento anticipato.

Per consentire le prenotazioni ed i pagamenti il sistema dovrà permettere:

a) la gestione completa delle prenotazioni dei pasti;

- b) la gestione completa dei pagamenti, anche tramite addebiti diretti;
- c) la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
- d) le comunicazioni con i genitori;

Descrizione del servizio informatizzato.

Il sistema dovrà prevedere anche la gestione dei pasti per il personale della scuola e/o autorizzati dall'Unione dei Comuni del Conselvano, differenziandone le relative prenotazioni.

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

Al sistema l'Unione dei Comuni del Conselvano accederà per la rilevazione di dati.

Dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica e la piena tutela della privacy secondo le normative vigenti.

Il software dovrà garantire la possibilità di classificare i dati secondo diverse esigenze:

- per omogeneità di tariffe relative alle fasce di reddito;
- per omogeneità di dieta;
- in ordine alfabetico;
- suddivisi per scuole e classe di utenti;
- per genitore e per alunno utente.

Il sistema dovrà permettere in modo semplice la definizione da parte dell'Unione dei Comuni del Conselvano di indicatori significativi del servizio, il loro costante aggiornamento in tempo reale ed il monitoraggio attraverso valori e/o grafici.

Oltre a quanto già sopra specificato, compete al Concessionario:

- la manutenzione durante la durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software;
- l'attivazione e il mantenimento per tutta la durata della concessione dei contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire la gestione del programma;
- l'acquisto e l'installazione di tutte le eventuali attrezzature necessarie presso i plessi scolastici in modo da permettere la gestione informatizzata della prenotazione dei pasti;
- la preparazione e la consegna agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con l'Unione dei Comuni del Conselvano;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- la disponibilità di personale qualificato per la realizzazione di riunioni con l'utenza prima dell'avvio del servizio nell'anno scolastico 2018/2019 o, in caso di necessità;
- la realizzazione della formazione professionale di base per gli operatori dell'Unione del settore competente e la predisposizione e consegna agli stessi della manualistica d'uso per il programma informatico fornito.
- la segnalazione agli utenti dell'imminente esaurirsi del credito prepagato dei pasti già acquistati (con tre pasti residui)

Il sistema descritto dovrà essere fornito in uso all'Unione dei Comuni del Conselvano anche per consentire fin da subito l'informatizzazione di altri servizi che l'Unione desiderasse, per proprio conto, informatizzare sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti delle apparecchiature, comprese quelle informatiche, il Concessionario è tenuto a dare tempestiva comunicazione all'Unione e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese

Al termine della concessione l'impresa dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software all'Unione dei Comuni del Conselvano, oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware, banche dati, o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Con riferimento alle modalità di svolgimento del servizio più sopra indicate, ed in conformità a quanto previsto dall'art. 26, c.3/bis del D.Lgs. n. 81/2008 e ss.m.ii. e dalla Determinazione AVCP N. 3/2008, il concedente non provvede a redarre il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (D.U.V.R.I.) in quanto i servizi sono svolti da personale non dipendente dall'Unione dei Comuni del Conselvano.

Restano a carico dell'Unione dei Comuni del Conselvano ad ai singoli Comuni appartenenti all'Unione, per competenza, le seguenti procedure:

- a) gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio e comunicazione dei suddetti dati in formato informatico alla concessionaria del servizio;
- b) determinazione delle tariffe annuali del servizio ristorazione;
- c) calcolo fascia ISEE di appartenenza dell'utente richiedente la riduzione, con definizione della tariffa relativa, e contestuale comunicazione del nominativo dell'utente stesso;
- d) comunicazione all'impresa della tariffa su base ISEE di appartenenza per gli utenti che ne facciano richiesta;

- e) comunicazione elenco bambini iscritti al servizio;
- f) comunicazione elenco personale della scuola avente diritto al pasto gratuito;

Per tutti i servizi previsti nel presente capitolato l'Unione dei Comuni del Conselvano, non corrisponderà costo alcuno aggiuntivo, se non le quote dovute ad integrazione di tariffe, come di seguito meglio specificato all'art. 30 del presente capitolato, concedendo alla concessionaria di introitare direttamente dagli utenti gli incassi del servizio.

ART. 4 - ONERI A CARICO DEL COMUNE DI CONSELVE APPARTENENTE ALL'UNIONE DEI COMUNI DEL CONSELVANO

Oltre a quanto indicato nella prima parte dell'art. 3 con riferimento alla cucina ed alle attrezzature presenti per la preparazione, cottura e distribuzione dei cibi, sono a carico del Comune di Conselve:

- a) le spese derivanti dal consumo di energia elettrica, gas, acqua, e il riscaldamento dei locali e telefono;
- b) la manutenzione straordinaria conseguente a deterioramento dovuto all'uso degli impianti, delle attrezzature fisse e mobili e dei locali dati in consegna al concessionario.

Il concessionario, si impegna a risarcire al Comune di Conselve l'importo della riparazione e/o manutenzione sia ordinaria che straordinaria, qualora gli eventuali danni siano causati da comprovata incuria, negligenza, dolo o colpa del personale dipendente del concessionario..

Tale deterioramento viene fissato fin da ora complessivamente nella misura del 10% annuo per i seguenti articoli: piatti, scodelle, bicchieri, brocche e similari; l'eccedente sarà addebitato al concessionario al prezzo di mercato. Il controllo del materiale verrà effettuato alla scadenza del contratto di cui al successivo art. 15 e al termine di ogni eventuale rinnovo del contratto medesimo.

Tale controllo dovrà risultare da apposito verbale steso in contraddittorio tra il concessionario e personale di competente settore servizi socio/culturali.

ART. 5 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

La ditta si impegna a che tutti gli alimenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare; nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

Per le caratteristiche dei prodotti si fa riferimento alle **SCHEDE PRODOTTI** allegate alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate con DGR N. 1189 dell'1/08/2017 della Regione del Veneto.

In generale si forniscono le seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti, in particolare per quanto non espressamente indicato di seguito si dovrà fare riferimento alle linee guida di cui sopra:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliabile 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 disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino.

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati filetti 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 (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle 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.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. 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). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana.

Riso: utilizzare riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc.; il ricorso al riso parbolito deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare.

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche.

Verdure ortaggi: hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi 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 suggerisce di 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 visiva (cura nei tagli e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto 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.

Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

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". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

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

Bevande: utilizzare acqua minerale naturale imbottigliata in bottiglie non di vetro; previa specifica indicazione del SIAM, territorialmente competente, potrà essere utilizzata acqua potabile di rubinetto come previsto dalle venti linee guida.

Aromi: utilizzare 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, preferibilmente 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 da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserven e semiconserven alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Il tonno, lo sgombrò ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- a) olio extra vergine di oliva, (uso esclusivo);
- b) burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedano espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;

Per quanto non espressamente evidenziato nel presente capitolato, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, l'aggiudicatario si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" integrate con le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate con DGR N. 1189 dell'1/08/2017 della Regione del Veneto.

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

ART. 6 - PRODOTTI BIOLOGICI

E' fatto obbligo alla Ditta di fornire frutta e verdura esclusivamente di produzione biologica.

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE n. 834/2007 sue modifiche ed integrazioni. La ditta concessionaria dovrà consegnare ad inizio servizio, all'Amministrazione concedente, una dichiarazione circa la conformità dei prodotti biologici forniti.

La ditta concessionaria si impegna a presentare mensilmente all'Ente appaltante le bolle rilasciate dalla ditte fornitrici relativamente ai prodotti biologici.

ART. 7 - DIVIETO DI O.G.M.

E' vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M), in riferimento ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settembre; non potranno essere impiegati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione < contiene OGM >; la ditta concessionaria dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta < non contiene Ogm >.

ART. 8 - RECUPERO CONTRIBUTI COMUNITARI

La ditta concessionaria, nel caso in cui siano previsti dai regolamento comunitari recuperi di contributi sul consumo di particolari prodotti alimentari forniti nelle mense scolastiche, qualora l'Unione dei Comuni di Conselvano o i singoli comuni facenti parte dell'Unione, intendano aderire, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria. (es. ex recupero prodotti lattiero caseari di cui al Reg. CE n. 657/2008).

ART. 9 - MENU'E TABELLE DIETETICHE

Saranno previsti un menù per la scuola infanzia di Arzercavalli e primaria "L.da Vinci" di Conselve - veicolati, ed un menù, in presenza di centro cottura, per il Centro Infanzia "Il Girasole" Sezione Asilo nido - Scuola Infanzia "Il Girasole" di Conselve. Prima dell'inizio del servizio i menù dovranno ottenere il visto del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente, previa richiesta da parte dell'Aggiudicatario stesso.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N, l'Ente Appaltante, la Commissione Mensa ed il Concessionario.

I pasti dovranno essere predisposti dall'Aggiudicatario sulla base delle grammature degli alimenti di cui all'allegato 4 e delle caratteristiche qualitative definite dalle *Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica* approvate con DGR N. 1189 dell'1/08/2017 della Regione del Veneto.

I menù dovranno essere formulati prevedendo:

- una periodicità mensile suddivisa in settimane;
- una articolazione su due periodi: uno estivo e uno invernale;
- una proposta di primo piatto, secondo piatto, contorno, almeno 2 tipologie di pane o suoi sostituti, almeno 2 tipologie di frutta fresca di stagione,
- l'uso esclusivamente di olio extravergine di oliva e sale marino iodato;
- l'inserimento di piatti di pesce

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

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

Menù speciali

In occasione delle festività o di eventi speciali l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere menù speciali, senza alcun aggravio di spesa.

ART. 10 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica in modo da rispondere di volta in volta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, o diete conformi ad osservanze di regole di tipo religioso. Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti 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 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 fare richiesta di dieta speciale all'Ufficio Socioculturale dell'Unione dei Comuni del Conselvano, compilando il modulo previsto nell'allegato A) alle linee guida per la ristorazione scolastica, corredato di certificato medico attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire; l'Ufficio socioculturale suddetto, provvederà a trasmettere la documentazione per la dieta speciale al Concessionario.

Le preparazioni sostitutive dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero. Il Concessionario 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 formulata, il Concessionario consegnerà la dieta speciale ai seguenti soggetti:

- all'Unione dei Comuni del Conselvano;
- ai genitori/tutori del bambino;
- al proprio personale incaricato della distribuzione (scodellamento) dei pasti;
- alla segreteria dell'Istituto Scolastico, che trasmetterà l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti, eventuale personale ausiliario);

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

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

Il Concessionario dovrà altresì assicurare “diete speciali“ rispondenti ad esigenze etiche ed etnico religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti.

ART. 11 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta concessionaria dovrà utilizzare tutte le procedure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, 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 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:

- 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 eliminato in loco.

Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.

L'Unione dei Comuni, 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 il Concessionario 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 concessionaria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La 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 previsti 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.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti dovranno rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili dovranno 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 dovrà avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'Appaltatore, in base al Reg. CE 852 del 2004, dovrà possedere i requisiti generali in materia di igiene, oltre ad applicare 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 dovranno

rispettare la normativa vigente, le disposizioni dell'Unione dei Comuni del Conselvano e le disposizioni dell'ULSS competente.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto 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. 12 - NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso il plesso scolastico "Leonardo da Vinci" di Conselve e la Scuola dell'Infanzia "Maria Immacolata" – Frazione di Arzercavalli – Terrassa Padiovana, 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 ai trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l'amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i + 10°C.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di **1 ora** a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di **30 minuti** dall'orario stabilito per la refezione.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti dei 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 inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es. : ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere alla scuola per la quale il servizio è veicolato, dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

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

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

ART. 13 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta concessionaria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo dei 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°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 sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 14 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente concedente, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili. I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 34 del presente capitolato.

ART.15 - DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

La presente concessione avrà la durata di tre anni scolastici: 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021, con possibilità in capo all'Unione dei Comuni del Conselvano e qualora non si siano verificati disservizi nel corso del primo periodo di concessione di procedere alla ripetizione del servizio per un ulteriore triennio scolastico, agli stessi patti, prezzi e condizioni ai sensi dell'art. 167 c. 4 lett.a) del D. Lgs. n. 50/2016, secondo il calendario determinato dalle competenti autorità scolastiche. Per la sezione Asilo Nido, il calendario è determinato dallo specifico regolamento adottato dal Comune di Conselve ed è previsto dal 1 settembre al 31 luglio.

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

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico, come più sopra precisato, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dal personale dell'Unione dei Comuni del Conselvano – Ufficio Socio culturale - 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 della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare e fornire soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante 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, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Unione concedente di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della concessione, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Inoltre l'Amministrazione concedente, si riserva la facoltà, nel corso della durata del servizio, applicando quando previsto dall'art. 106, comma 1 lett. b) del D. Lgs.vo n. 50/2016, di affidare al concessionario, ulteriori servizi complementari non compresi nel contratto iniziale.

ART. 16 - INDICAZIONE DEI PREZZI/OFFERTE

Nell'offerta i prezzi dovranno essere indicati come segue:

- prezzo per pasto per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e dell'asilo nido integrato, comprendente per quest'ultimo anche le merende, in base alle caratteristiche del servizio richiesto come dall'art. 3 del presente capitolato;
- prezzo per la merenda della scuola dell'infanzia.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati. Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni/studenti.

Il prezzo dovrà altresì tenere conto dei costi per la gestione amministrativa di cui all'art. 3 del presente capitolato

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto di concessione, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli accorpamenti scolastici.

L'aggiudicatario sarà tenuto ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate, a seguito di eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici, sempre nell'ambito territoriale dei Comuni dell'Unione, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione legati al trasferimento di attrezzature e dotazioni dei refettori (carrelli, scaldavivande, lavastoviglie, utensili, stoviglie e quant'altro necessario per il funzionamento del servizio, inclusi eventuali allacciamenti).

ART. 17 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI-

Il costo del servizio potrà essere aggiornato, dopo il primo anno scolastico di servizio (2018/2019), previa richiesta scritta del Concessionario, in base alla rilevazione di cui all'art. 175, comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016.

Per la suddetta revisione sarà peso come riferimento l'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, rilevato dall'ISTAT, con riferimento al mese di agosto dell'anno precedente.

ART. 18 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di **30 (trenta)** chilometri dai plessi da servire. La distanza dovrà essere indicata dalla ditta, specificando anche il percorso.

ART. 19 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

Al Concessionario è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio di produzione e preparazione e confezionamento dei pasti: in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

Resta salva la possibilità per l'Aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti, al fine di rispettare le indicazioni di cui all'art.12.

ART. 20 - DIVIETO DI RICORSO ALL'AVVALIMENTO

In relazione alla particolare tipologia di servizio destinato a bambini e a corollario di quanto sopra detto, si stabilisce che l'istituto dell'avvalimento non trova applicazione per la presente concessione.

ART. 21 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza che saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante 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 della Commissione Controllo Mensa di cui al successivo art.25.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, 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 l'Ente .

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

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

La ditta 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.

L'Ente concedente 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.

ART. 22 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

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 concedente, 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 ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal Reg. CEE n. 852/2004 e sue modifiche ed integrazioni.

ART. 23 - PERSONALE

Il Concessionario 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 del contratto).

Tutto il personale dipenderà ad ogni effetto dall'impresa. Tutti dovranno mantenere in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile.

Il personale dell'impresa 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. 24 - CLAUSOLA SOCIALE

Considerata la particolare natura del servizio oggetto della presente concessione, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs.vo 15 giugno 2015, n. 81.

ART. 25 - COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE

Il controllo sul funzionamento del servizio sarà effettuato anche da una "commissione controllo mensa", composta da una rappresentanza dei genitori degli alunni interessati e del personale docente, e/o da altro personale appositamente individuato dall'Amministrazione Comunale.

Qualora la Commissione ravvisasse delle irregolarità i rappresentanti o incaricati preposti redigeranno appositi verbali con l'indicazione delle irregolarità riscontrate. I verbali saranno sottoscritti anche da un rappresentante della ditta, se presente. In caso di assenza o rifiuto verranno firmati da due testimoni. Una copia del verbale sarà inviata alla ditta appaltatrice a mezzo posta certificata.

Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire all'Amministrazione dell'Unione entro 5 giorni dalla data di ricezione del verbale. L'Amministrazione, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide previste nel presente Capitolato d'appalto.

La ditta concessionaria è tenuta a fornire ai responsabili della vigilanza sopraelencati tutta la collaborazione necessaria, consentendo il libero ingresso ai locali impegnati per il servizio in oggetto, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

ART. 26 - IMPORTO A BASE D'ASTA

Per la determinazione dell'importo a base di gara si è tenuto conto dei seguenti prezzi:

- € 4,59 diconsi euro **quattrovirgolacinquantanove**, prezzo per pasto per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e dell'asilo nido integrato, comprensivo quest'ultimo, anche delle merende;

- € 0,20 diconsi euro **zerovirgolaenti**, prezzo per la merenda delle scuole dell'infanzia;

e così per un importo complessivo del triennio scolastico 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – pari ad € **1.067.944,50 diconsi euro unmilionesessantasettemilanovecentoquarantaquattrovirgolacinquanta** (IVA al 4% esclusa) calcolato sul numero presunto dei pasti da fornire, come indicati nell'articolo 2) del presente Capitolato.

Non ci sono oneri relativi alla sicurezza.

Il valore complessivo dell'appalto, comprensivo dell'eventuale ripetizione di servizi analoghi per un ulteriore triennio scolastico, ammonta presuntivamente ad € **2.135.889,00 diconsi euro duemilionicentotrentacinquemilaottocentottantanove (I.V.A. al 4% esclusa)**, determinato sempre sulla scorta dei dati indicati nell'articolo 2) del presente Capitolato.

In ogni caso l'ammontare complessivo del valore della concessione è inferiore alla soglia di € 5.548.000,00 di cui all'art. 35, comma 1, lett.d) del D.Lgs.vo 50/2016.

ART. 27 - AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, con il criterio di cui all'art. 95 comma 3, lett. a) del D.Lgs.vo n. 50 e ss.mm., ovvero a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo i criteri evidenziati nel successivo articolo del presente capitolato.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dalle norme di gara.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di Legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Nel caso di parità di punteggio, l'aggiudicazione sarà effettuata nei confronti della Ditta che ha ottenuto il punteggio più alto nell'offerta tecnica; nel caso le offerte abbiano ottenuto lo stesso punteggio sia in termini di offerta tecnica che economica, si procederà al sorteggio.

ART. 28 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELLA GARA E AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato, come già indicato secondo criteri sia di qualità che economici.

OFFERTA TECNICA: massimo PUNTI 70 come di seguito attribuiti

PARAMETRI QUALITA -		PUNTEGGIO MAX	Requisito offerto	Punteggio
DISTANZA DAL CENTRO COTTURA				
1	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO DI COTTURA PER LE EMERGENZE	Punti 3	NO o superiore a 50 Km	Punti 0
	Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del		Tra 30 e 50 km	Punti 1

	centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio. La distanza verrà verificata attraverso Google Maps		Tra 15 e 30 km	Punti 2
			Meno di 15 km	Punti 3
CERTIFICAZIONI				
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) Allegare documentazione	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) Allegare documentazione	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (CERTIFICAZIONE ISO 14001) Allegare documentazione	Punti 2	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 2
ADDETTI ALLA PRODUZIONE				
5	AUTOCERTIFICAZIONE sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti ed il n° dei pasti prodotti/giorno Allegare autocertificazione	Punti 3	Se un addetto produce più di 90 pasti al giorno	Punti 0
			Se un addetto produce tra 90 e 80 pasti al giorno	Punti 2
			Se un addetto produce meno di 80 pasti al giorno	Punti 3
DERRATE ALIMENTARI				
6	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI DI PROVENIENZA BIOLOGICA INDICATI A FIANCO Fatto salvo quanto previsto dall'art. 6 del capitolato si valuteranno, a parità di prezzo, i prodotti che la ditta è in grado di fornire come forniture biologiche di altre derrate alimentari Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 9	NO	Punti 0
			Uova	Punti 1
			Farine e olio extravergine di oliva	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati	Punti 1
			Riso	Punti 1
			Legumi	Punti 1
			Orzo	Punti 1
			Passata di pomodoro	Punti 1
			Pelati	Punti 1
			Pasta	Punti 1
7	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI DOP E IGP INDICATI A FIANCO Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 8	NO	Punti 0
			Pelati	Punti 1
			Salumi	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati	Punti 1
			Farine e olio extravergine di oliva	Punti 1
			Frutta	Punti 2

			Verdura fresca di stagione	Punti 2
8 CARNE DA PRODOTTI DOP/IGP	Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 2	NO	Punti 0
			Presenza di prodotti DOP	Punti 1
			Presenza di prodotti DOP/IGP	Punti 1
9 PRODOTTI ESOTICI (ananas, banane, cacao, cioccolata) proveniente da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo solidale	Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	Punti 1	NO	Punti 0
			SI	Punti 1
10 UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE O A KM 0	Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (per km 0 s'intendono i prodotti a filiera corta provenienti da una distanza non superiore a 60 km dal centro di cottura) (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 8	NO	Punti 0
			Uova	Punti 1
			Patate e pelati	Punti 1
			Pasta e farine	Punti 1
			Frutta (escluse banane agrumi)	Punti 1
			Carne e salumi	Punti 1
			Verdura e legumi freschi	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati	Punti 2
			FORNITORI	
11 ELENCO FORNITORI DI MATERIE PRIME CON EVENTUALI ATTESTAZIONI RIGUARDANTI IL POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22000:2005 INERENTE LA PRODUZIONE E/O IL COMMERCIO DI PRODOTTI ALIMENTARI	Allegare elenco totali fornitori di materie prime, così da definire la % dei fornitori con certificazione	Punti 2	Assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con la certificazione	Punti 0
			Dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione	Punti 1
			Più del 50% dei fornitori con Certificazione	Punti 2
CICLI DI LAVORAZIONE				
12 DESCRIZIONE ESAURIENTE DEI CICLI DI LAVORAZIONE (INDICAZIONE DEI PERCORSI DIFFERENZIATI, ATTREZZATURE PER MANTENERE LE TEMPERATURE, ABBATTITORI DI TEMPERTATURA ECC.)	Allegare relazione di max 2 facciate formato A4 (margine non	Punti 0 - 3	a discrezione dell'apposita commissione, su giudizio delle attrezzature presenti e sulla loro disposizione, sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula :	

	inferiore a 2 cm per lato), scrittura arial, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe, seguita da: <ul style="list-style-type: none"> • Elenco attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura; • Planimetria dei locali relativi al centro di cottura. 		$p=mc \times 3$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero (0) e uno (1), attribuiti discrezionalmente dalla commissione di gara* Si avverte che la Commissione di gara in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prime 3 facciate						
CONTENITORI									
13	CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA CALDO-FREDDO Allegare schede tecniche	Punti 4	<table border="1"> <tr> <td>Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)</td> <td>Punti 0</td> </tr> <tr> <td>Contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica /contenitori con piastre refrigerate</td> <td>Punti 2</td> </tr> <tr> <td>Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo</td> <td>Punti 4</td> </tr> </table>	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0	Contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica /contenitori con piastre refrigerate	Punti 2	Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo	Punti 4
Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0								
Contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica /contenitori con piastre refrigerate	Punti 2								
Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo	Punti 4								
MEZZI DI TRASPORTO									
14	TIPOLOGIA DI ALIMENTAZIONE E CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI ALLA CONSEGNA DEI PASTI Allegare documentazione attestante la tipologia dei mezzi utilizzati	Punti 2	<table border="1"> <tr> <td>Classe Euro 4 o inferiore</td> <td>Punti 0</td> </tr> <tr> <td>Classe Euro 5, Classe Euro 6</td> <td>Punti 1</td> </tr> <tr> <td>Alimentazione a metano o biffe oppure elettrica e/ibrida</td> <td>Punti 2</td> </tr> </table>	Classe Euro 4 o inferiore	Punti 0	Classe Euro 5, Classe Euro 6	Punti 1	Alimentazione a metano o biffe oppure elettrica e/ibrida	Punti 2
Classe Euro 4 o inferiore	Punti 0								
Classe Euro 5, Classe Euro 6	Punti 1								
Alimentazione a metano o biffe oppure elettrica e/ibrida	Punti 2								
EDUCAZIONE ALIMENTARE									
15	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E	Punti 0 - 4	<table border="1"> <tr> <td>NO</td> <td>Punti 0</td> </tr> </table>	NO	Punti 0				
NO	Punti 0								

	<p>VERDURA. La Ditta potrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazioni Comunali, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente</p> <p>Allegare PROGETTO DI MASSIMA – max 3 facciate formato A4 (margine non inferiore a 2 cm per lato), scrittura arial, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe .</p>		SI	<p>Punti 4</p> <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula :</p> $p=mc \times 4$ <p>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero (0) e uno (1), attribuiti discrezionalmente dalla commissione di gara*</p> <p>Si avverte che la Commissione di gara in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prime 3 facciate</p>
ANTI-SPRECO				
16	<p>RECUPERO ALIMENTI NON SOMMINISTRATI, NEL RISPETTO DELLA L. 166/2016 (ANTISPRECHI) CON RIFERIMENTO ANCHE AL CIBO EVENTUALMENTE NON CONSUMATO NELLE MENSE SCOLASTICHE E, ATTUALMENTE CONSIDERATO RIFIUTO UMIDO</p> <p>Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (margine non inferiore a 2 cm per lato), scrittura arial, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe , nella quale sia indicato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le modalità con cui il concessionario applica nella propria struttura la legge suddetta; specificando es. soggetti destinatari, numero complessivo dei pasti offerti, qualità e quantità dei prodotti alimentari offerti o altro; • Le azioni da porre in essere per il recupero del CIBO EVENTUALMENTE NON CONSUMATO NELLE MENSE SCOLASTICHE E, ATTUALMENTE CONSIDERATO RIFIUTO UMIDO, in questo caso i costi sono a totale carico dell'aggiudicatario e ricompresi nell'importo contrattuale offerto 	Punti 0 - 3	<p>No</p> <p>Punti 0</p> <hr/> <p>Si</p> <p>Punti 3</p> <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula :</p> $p=mc \times 3$ <p>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero (0) e uno (1), attribuiti discrezionalmente dalla commissione di gara*</p> <p>Si avverte che la Commissione di gara in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prime 2 facciate</p>	
DISTRIBUZIONE				
17	<p>PERSONALE PER LA DISTRIBUZIONE DELLA DITTA: RAPPORTO FRA NUMERO ADDETTI E NUMERO PASTI DISTRIBUITI</p> <p>Allegare autocertificazione attestante il rapporto posseduto</p>	Punti 3	<p>Rapporto < 1/60</p> <p>Punti 0</p> <hr/> <p>Rapporto tra 1/60 e 1/50</p> <p>Punti 1</p> <hr/> <p>Rapporto >1/50</p> <p>Punti 3</p>	
PERSONALIZZAZIONE PARAMETRI QUALITA'				

18	<p>PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE DA ATTUARSI A COMPLETO CARICO DELLA DITTA PER QUANTO RIGUARDA LE SPESE</p> <p>Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (margine non inferiore a 2 cm per lato), scrittura arial, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe .</p>	Punti 0 - 4	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula :</p> $p=mc \times 4$ <p>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero (0) e uno (1), attribuiti discrezionalmente dalla commissione di gara*</p> <p>Si avverte che la Commissione di gara in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prime 2 facciate</p>	
19	<p>ILLUSTRAZIONE DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO PREVEDENDO LA STAMPA ANNUALE DI OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE IL SISTEMA INFORMATIZZATO (copie indicative n. 400, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione dell'Unione);</p> <p>Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (margine non inferiore a 2 cm per lato), scrittura arial, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe .sulla modalità di funzionamento e pagamento del sistema informatizzato dei pasti</p>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3

Ai fini della valutazione dei parametri di qualità la ditta concorrente dovrà presentare la documentazione come indicata nei singoli parametri di qualità.

* Ogni Commissario provvede ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- buono: coefficiente pari a 0,5
- distinto: coefficiente pari a 0,7
- ottimo: coefficiente pari a 1

Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ad ogni singolo elemento tecnico (in base alle formule a fianco di ognuno indicate), si procederà a trasformare i punteggi provvisori in punteggi definitivi mediante applicazione della formula che segue:

$$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$$

R = singolo punteggio riparametrato

R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente

R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame

In relazione alle proprie aspettative/esigenze sotto il profilo della qualità delle prestazioni, l'Amministrazione aggiudicatrice individua quale soglia minima di punteggio coerente con le stesse per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta, ossia come "soglia di sbarramento qualitativo", in rapporto ai criteri indicati sopra, ai sensi dell'art. 95 comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016, il punteggio di 35/70: qualora un operatore economico concorrente non consegua per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta il punteggio minimo di 35/70, sarà escluso dalla gara e per lo stesso non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

OFFERTA ECONOMICA: massimo PUNTI 30 come di seguito attribuiti

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO	MODALITA' PUNTEGGIO	ATTRIBUZIONE
Indicare il PREZZO più basso rispetto ai seguenti prezzi unitari a base di gara:	Max 30 punti così suddivisi:	A ciascun prezzo offerto verranno attribuiti: <ul style="list-style-type: none"> • massimo punti 29,40 per il pasto; • massimo punti 0,60 per le merende 	
PASTO <ul style="list-style-type: none"> • € 4,59 diconsi euro quattrovirgolacinquantanove, prezzo per pasto per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e dell'asilo nido integrato, comprensivo quest'ultimo, anche delle merende; 	max punti 29,40	All'offerta con il prezzo più basso verranno attribuiti punti 29,40 mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula: $\text{PUNTEGGIO} = \frac{29,40 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$	
MERENDA <ul style="list-style-type: none"> • € 0,20 diconsi euro zerovirgolaventi, prezzo per la merenda delle scuole dell'infanzia 	max punti 0,60	All'offerta con il prezzo più basso verranno attribuiti punti 0,60 mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula: $\text{PUNTEGGIO} = \frac{0,60 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$	

Il punteggio riparametrato relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta.

Tutti i calcoli effettuati per la determinazione del punteggio (tecnico-economico compreso eventuali parziali) saranno svolti fino alla seconda cifra decimale da arrotondarsi all'unità superiore se la successiva cifra è pari o superiore a cinque.

La verifica delle offerte anormalmente basse avverrà ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016 e gli operatori economici forniranno, su richiesta della stazione appaltante, spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti nelle offerte se queste appaiono anormalmente basse, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta.

La congruità delle offerta sarà valutata su tutte le offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti nel bando di gara.

ART. 29 - CANONI UTILIZZO LOCALI MENSA

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Unione dei Comuni del Conselvano un canone per l'utilizzo dei locali adibiti al servizio mensa (refettori) delle scuole ubicate nel Comune di Conselve, tenuto conto della loro superficie e dei mesi di utilizzo come segue:

Imponibile canone €	Iva 22% €	Totale canone €	Scual	Periodo
2.050,000	451,00	2.501,00	Infanzia "Il Girasole" - Conselve	Metà settembre-fine giugno - pari a mesi

				9,5
1.325,00	291,50	1.616,50	Primaria "L.. da Vinci" – Conselve	Metà settembre- metà giugno - pari a mesi 9
625,00	137,50	762,50	Centro Infanzia "Il Girasole" - Sezione Nido – Conselve	Inizio sette-bre-fine luglio - pari a 11 mesi

Il pagamento del canone dovrà essere effettuato in due rate posticipate:

- la prima, relativa ai mesi da settembre a dicembre di ciascun anno scolastico entro il 31 gennaio dell'anno successivo;
- la seconda, relativa ai mesi da gennaio a luglio di ciascun anno scolastico, entro il 31 agosto dell'anno scolastico di riferimento.

L'Unione dei Comuni del Conselvano emetterà apposita fattura.

ART. 30 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE FATTURAZIONE E PAGAMENTO

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio di ristorazione mediante la riscossione diretta delle tariffe della ristorazione scolastica con riferimento al servizio prestato presso la scuole dell'Infanzia "Il Girasole" DI Conselve, "Maria Immacolata" di Arzercavalli e la scuola primaria "L. da Vinci" di Conselve.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dai Comuni appartenenti all'Unione dei Comuni del Conselvano ai sensi dell'articolo 3 punto B) lett. b), nella parte indicata "*Restano a carico dell'Unione...*" del capitolato, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, l'Unione dei Comuni del Conselvano si obbliga a corrispondere la differenza fra il prezzo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dalla Concessionaria. L'Unione dei Comuni del Conselvano si obbliga altresì a corrispondere al concessionario, un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti dei bambini della Sezione Asilo Nido di Conselve, degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, od altro personale della scuola, comunicati dall'Unione al Concessionario ai sensi del citato articolo 3 punto B) lett. f), nella parte indicata a "*Restano a carico dell'Unione...*" del capitolato.

Infine l'Unione dei Comuni del Conselvano, si obbliga a rimborsare al Concessionario, la differenza tra l'importo unitario del prezzo del pasto offerto in sede di gara e l'importo dell'agevolazione concessa per i pasti consumati dagli utenti di cui all'art. 3 punto B) lettera c), nella parte indicata a "*Restano a carico dell'Unione...*" del capitolato.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte dell'Unione nei confronti del Concessionario è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e fatturazione degli importi dovuti.

I pagamenti avverranno, previa emissione di fattura elettronica, entro sessanta giorni dal ricevimento di quest'ultima e farà fede la data del protocollo dell'Unione dei Comuni del Conselvano. Le fatture dovranno essere emesse per il servizio svolto presso ciascun Comune dell'Unione.

Fermo restando quanto più sopra stabilito, l'Ente concedente si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta solo ad intervenuta stipulazione del contratto, e nel rispetto delle disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali.

L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Ogni fattura comprendente i pasti effettivamente forniti, suddivisi per scuola, avrà cadenza mensile e dovrà fare riferimento al numero dei pasti effettivamente erogati, indicando, il numero dei pasti forniti agli alunni nelle diverse tipologie di prezzo cioè normale e agevolato, nonché il numero dei pasti forniti agli insegnanti ed al personale della scuola avente diritto, al fine di verificare la correttezza del prezzo applicato come più sopra indicato.

Con riferimento alla fatturazione dei pasti erogati per il nido, sarà corrisposto il prezzo definito in sede di gara.

Dal pagamento dei corrispettivi sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente concedente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal suddetto contratto.

Si intendono interamente compensati dall'Amministrazione concedente tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 31 - CAUZIONI

Il Concessionario 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, pari al 10% dell'importo contrattuale.

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 dell'Unione dei Comuni del Conselvano, 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 del Concessionario, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione dell'Unione dei Comuni del Conselvano, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 32 - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Unione dei Comuni del Conselvano o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta Aggiudicataria. Nulla può essere fatto valere alla Ditta né nei confronti dell'Ente, né nei confronti dei suoi dipendenti o amministratori. La Ditta Aggiudicataria dovrà pertanto dimostrare prima della stipula del contratto idonea copertura assicurativa RCT contro i danni derivanti da preparazione, somministrazione e alterazione dei cibi con un massimale UNICO non inferiore ad Euro 5.000.000,00 per sinistro per danni a cose e per persona. Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza, la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia autenticata della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

ART. 33 - DOCUMENTO DI VALUZIONE DEI RISCHI E DUVRI

Prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria deve predisporre il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori.

La ditta appaltatrice deve adempiere agli obblighi del D.Lgs. 81/08, ed in particolare alla redazione del proprio documento di valutazione del rischio di cui all'art. 28 del decreto citato, documento che la ditta si obbliga a mettere a disposizione dell'Amministrazione dell'Unione dei Comuni del Conselvano, senza sollevare eccezione alcuna o pretendere alcun tipo di compenso.

Con la stipula del contratto la Ditta aggiudicataria assume l'onere completo a proprio carico di adottare, nell'esecuzione di tutti i servizi le misure, le procedure e gli apprestamenti tali da prevenire fenomeni infortunistici e danni eventuali alla salute degli operatori e di terzi, garantendo inoltre agli stessi un'attività lavorativa salubre, utilizzando idonee attrezzature e mezzi, atti anche a prevenire danni eventuali a beni pubblici e di privati.

ART. 34 - PENALITA'

La ditta concessionaria, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione concedente, previa contestazione alla ditta concessionaria applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- Grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto;
- Menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
- Ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati;
- Mancato rispetto delle temperature di sicurezza;

- Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
 - Ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
 - Mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali, qualora il servizio sia compreso nell'appalto.
- Le sanzioni previste sono stabilite nella misura del 10% dell'importo totale dei pasti interessati e somministrati quel giorno dalla ditta concessionaria.

L'amministrazione concedente avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta (perdita del deposito cauzionale, risarcimento del danno per l'eventuale riappalto e per le spese sostenute), nel caso in cui dovessero verificarsi:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali, in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta concessionaria, nonostante le diffide formali dell'Amministrazione concedente;
- Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- La sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- Subappalto del servizio, cessione del contratto;
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta concessionaria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- Riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

Eventuali deficienze e/o carenze vengono comunicate alla ditta concessionaria per iscritto a mezzo pec e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione concedente. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta concessionaria ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 5 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Ente concedente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Per quanto non previsto nel presente articolo in tema di risoluzione del contratto si rimanda alle norme contenute nel codice civile.

ART. 35 - RISOLUZIONE

Il concessionario resta obbligato per sé, eredi ed aventi causa per tutta la durata della concessione. All'Unione dei Comuni del Conselvano resta invece la facoltà di risoluzione immediata del contratto qualora il concessionario risulti inadempiente alle proprie obbligazioni nonché in caso di morte o fallimento del concessionario.

ART. 36 - CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE

La risoluzione di tutte le controversie che insorgessero tra l'Unione dei Comuni del Conselvano e il Concessionario in causa dell'applicazione del contratto di appalto sarà devoluta all'autorità giudiziaria. Le spese di giudizio saranno anticipate dalla parte ricorrente salvo eventuale rimborso o conguaglio dopo che l'autorità adita avrà deciso a carico di quale delle parti ed in quali proporzioni debbono andare. In pendenza della risoluzione di qualsiasi controversia il concessionario non potrà sospendere, modificare o ritardare la fornitura dei pasti. Per qualsiasi controversia è competente il foro di Padova.

ART. 37 - DOMICILIO

Il concessionario dovrà eleggere il domicilio a tutti gli effetti presso la sede dell'Amministrazione concedente.

ART. 38 - NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non è previsto nel presente capitolato speciale, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

ART. 39 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs 30/6/2003 n. 196, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati e, eventualmente, utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara. L'interessato gode dei diritti di cui alla citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.