



CITTÀ DI MONSELICE

Piazza San Marco 1 – 35043 Monselice (Padova) tel. 0429786911 fax 042973092

C.F. e P.I. 00654440288

www.comune.monselice.padova.it pec: monselice.pd@cert.ip-veneto.net

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DEL COMUNED I MONSELICE

GARA N. 9258279

CIG 9998208E3D

CAPITOLATO SPECIALE

approvato con determinazione n. 608 del 1/08/2023

Periodo 1 settembre 2023 – 31 agosto 2026

INDICAZIONI GENERALI SUL SERVIZIO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato disciplina l'appalto del servizio di ristorazione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e le scuole primarie e secondarie di primo grado del territorio comunale di Monselice, del personale docente e non docente autorizzato. L'oggetto dell'appalto è costituito dall'approvvigionamento, preparazione, somministrazione, distribuzione per il periodo di tre anni scolastici (2023/2026) di pasti agli alunni e al personale avente diritto, per presunti n. 300.000 (100.000 x 3) pasti nonché la fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli, tovaglette monouso, bicchieri e tutto quanto risulti necessario per la consumazione del pasto.

Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo ai fini della formulazione delle offerte e, pertanto, eventuali variazioni non sono in alcun modo impegnative per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di quantificare il numero dei pasti necessari sulla base delle richieste degli alunni e dell'effettivo utilizzo del servizio di ristorazione scolastica.

In caso di attivazione di convenzioni con altri Comuni che prevedano la gestione di servizi scolastici da parte del Comune di Monselice, il servizio di ristorazione di cui alla presente gara sarà esteso agli utenti delle scuole dei comuni convenzionati.

ART. 2 – LOCALI E ATTREZZATURE

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali (produzione dei pasti nella cucina della scuola dell'infanzia Tortorini e porzionatura/somministrazione nelle mense) il Comune di Monselice mette a disposizione la cucina della scuola Tortorini dove saranno preparati i pasti per la scuola stessa e i locali mensa delle scuole che usufruiscono della ristorazione scolastica.

Prima dell'inizio del servizio di ristorazione sarà redatto, in contraddittorio, un verbale di consegna dei locali mensa sul quale dovrà essere indicato:

- ❖ lo stato attuale dei locali.
- ❖ l'elenco completo delle attrezzature l'elenco completo dei macchinari l'elenco completo degli arredi.

È facoltà della ditta aggiudicataria utilizzare le attrezzature e/o gli arredi già in uso presso la cucina della scuola Tortorini e presso le varie sedi.

ART. 3 - CARATTERISTICHE GENERALI DELL'APPALTO

Il servizio deve essere effettuato dalla aggiudicataria con la propria organizzazione d'impresa. Dovranno essere rispettate tutte le indicazioni, le tabelle dietetiche sottoposte all'approvazione dell'ULSS 6 e gli orari che saranno definiti dall'Ufficio Istruzione in collaborazione con la ditta, allo scopo di soddisfare le esigenze degli utenti.

L'appalto avrà una durata di anni 3 (tre) e avrà decorrenza da settembre 2023 fino ad agosto 2026, con possibilità di rinnovo alla scadenza per un ulteriore periodo di tre anni, agli stessi patti e condizioni. L'eventuale rinnovo è comunque subordinato a relazione positiva della stazione appaltante. Il costo a base di gara per pasto è di € 4,7056, (comprensivo di € 2,1105/pasto per manodopera non soggetti a ribasso) oltre € 0,0156/pasto relativi ad oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA per un costo complessivo presunto annuo pari ad € 470.560,00 oltre oneri per la sicurezza di € 1.560,00 e, dunque, per la durata complessiva dell'appalto di € 1.407.000,00 oltre oneri per la sicurezza pari ad € 4.680,00 per un totale complessivo di € 1.411.680,00 oltre IVA.

I costi per la sicurezza sono comprensivi del costo per l'eliminazione o, ove ciò non sia possibile, la riduzione dei rischi da interferenza di cui all'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 81/2008.

Il corrispettivo potrà subire variazioni sulla base dei servizi che saranno effettivamente richiesti e prestati secondo le esigenze del servizio e le effettive disponibilità di bilancio.

Ai sensi dell'art. 60 del codice, è prevista la revisione dei prezzi quando si verifichi, in aumento o in diminuzione, una variazione del costo del servizio superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'80% della variazione; ai fini del calcolo della variazione si utilizza l'indice dei prezzi al consumo per le

rivalutazioni monetarie ISTAT per le famiglie, operai e impiegati – FOI.

ART. 4 – FINALITÀ DEL SERVIZIO

Il presente Capitolato ha come oggetto l'appalto del servizio di fornitura della ristorazione scolastica per il periodo settembre 2023 – agosto 2026 alle scuole indicate nella tabella _1_ e comprende:

- ❖ approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, ivi comprese quelle per la preparazione delle diete speciali;
- ❖ preparazione dei pasti, comprese le diete speciali personalizzate, sulla base del numero delle prenotazioni, con il sistema del legame frescocaldo;
- ❖ trasporto e consegna dei pasti in contenitori multi porzioni;
- ❖ allestimento delle sale di somministrazione dei pasti e preparazione dei tavoli, compreso il riempimento e il posizionamento di caraffe d'acqua sui tavoli;
- ❖ porzionamento e distribuzione dei pasti con servizio al tavolo o in self-service nel numero giornaliero di pasti prenotati per singolo plesso scolastico (compresi lo spuntino del mattino e la merenda pomeridiana)
- ❖ somministrazione dei pasti degli utenti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, al personale docente e non docente di ciascuna scuola avente diritto, comprensiva della verifica che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano osservate tutte le disposizioni relative alle diete speciali previste, nonché la segnalazione tempestiva al centro cottura in caso di eventuali discordanze con i pasti rilevati.
- ❖ disbrigo, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie dei refettori e delle aule adibite a refettorio e di tutti gli arredi in essi contenuti;
- ❖ corretto smaltimento dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata negli appositi contenitori forniti dalla appaltatrice del servizio di asporto rifiuti e il conferimento degli stessi con le modalità definite dal Comune;
- ❖ lavaggio delle stoviglie e degli attrezzi utilizzati per la distribuzione del pasto (elettrodomestici, carrelli, attrezzature e altri utensili);
- ❖ pulizia e nella sanificazione dei locali di esclusivo utilizzo da parte del personale della ditta appaltatrice (dispensa, magazzino, ecc.), compresi i servizi igienici assegnati;
- ❖ pulizia del locale distribuzione;
- ❖ ritiro e lavaggio dei contenitori;
- ❖ fornitura/reintegro dei contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti da veicolare nonché nella sanificazione dei suddetti contenitori;
- ❖ fornitura dei detersivi/disincrostanti (detergenti, sanificanti, disinfettanti) e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato ai precedenti punti, ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- ❖ studio e preparazione di menù personalizzati alternativi per diete speciali a carattere sanitario o etico-religioso con inoltro all'ASL competente delle diete speciali a carattere sanitario per il prescritto parere;
- ❖ ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate.

La ditta appaltatrice deve farsi carico delle seguenti attività:

- a) produzione dei pasti sulla base di menù, grammature e tabelle dietetiche coerenti con le indicazioni del presente capitolato, ed approvati dal competente servizio dell'ULSS;
- b) applicazione del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.;
- c) controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati;
- d) mantenimento degli arredi, attrezzature ed utensili di cucina in buono stato di funzionamento ed conservazione anche sotto il profilo igienico;
- e) corretta identificazione dei prodotti ai fini della tracciabilità;
- f) controllo dell'etichettatura;
- g) stoccaggio del campione significativo del pasto;
- h) corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario e delle giacenze;
- i) redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti;

- j) verifica della genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati;
- k) costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina;
- l) utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con il manuale citato;

L'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura, a propria cura e spese, di piatti, posate (compresi cucchiaini) riutilizzabili, ove richiesto, e bicchieri a perdere.

La fornitura dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, con la frequenza indicata nella tabella _1_, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni ed il personale avente diritto.

Il quantitativo dei pasti sottoelencato ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva data di inizio di ciascun anno scolastico, all'istituzione od alla soppressione di plessi scolastici, all'effettiva presenza degli utenti o per qualsiasi altra causa, senza con ciò modificare i termini dell'offerta.

L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è infatti subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare il Comune, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, la produzione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelle indicate senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.

Nessuna pretesa potrà avanzare la ditta aggiudicataria per eventuali variazioni quantitative.

Il numero dei rientri indicati nella tabella _1_ riportata potrà subire variazioni durante il periodo di durata dell'appalto. Tutti i pasti dovranno essere confezionati secondo i menù allegati al presente Capitolato nonché nel rispetto dei criteri ambientali minimi approvati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020 nonché delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22 febbraio 2022.

I pasti saranno prodotti nel Centro di cottura della ditta aggiudicataria che eseguirà la preparazione dei pasti e li trasporterà ai terminali di distribuzione con opportuni automezzi in un tempo massimo di 30 minuti.

L'Amministrazione si riserva di dare attuazione parziale o totale al presente appalto e di togliervi o aggregarvi altre scuole, qui puntualmente non citate, in caso decida di istituirvi (o togliere) il servizio mensa o in seguito alla riorganizzazione del sistema scolastico.

Ai fini dell'espletamento del servizio l'aggiudicatario dovrà rapportarsi con il Servizio Istruzione del Comune di Monselice.

Tabella: _1_ Previsione annuale numero dei pasti:

A) Scuole dell'infanzia					
plessi	rientri settimanali	pasti alunni	pasti adulti	totale pasti anno scolastico	- Servizi richiesti
Santa Maria Goretti	5	8.000	800	8.500	- consegna pasti in contenitori multiporzione
Santa Maria del Carmine	5	9.000	800	9.700	- preparazione dei tavoli
Totale parziale	==	17.000	1.600	18.600	- servizio al tavolo
					- distribuzione disbrigo dei tavoli
					- rimozione dei rifiuti
					- rimozione dei contenitori
Tortorini cucina interna	5	13.500	2.000	15.500	- fornitura derrate alimentari
					- produzione pasti
					- distribuzione pietanze
					- riordino e riassetto locali cucina
					- pulizia e sanificazione attrezzature
					- lavaggio pentolame e stoviglieria
Totale generale scuole A)	==	30.500	3.600	34.100	

Scuole primarie B)					
plessi	rientri settimanali	pasti alunni	pasti adulti	totale pasti anno scolastico	Servizi richiesti
Diego Valeri	1	7.500	300	7.800	- cottura e trasporto degli alimenti - consegna pasti in contenitori multiporzione - preparazione dei tavoli - servizio al tavolo o self service - distribuzione disbrigo dei tavoli - rimozione dei rifiuti - rimozione dei contenitori
Daniele Manin	1	7.000	300	7.300	
Vittorio Emanuele	1	4.000	300	4.300	
Vittorio Cini	1	2.500	300	2.800	
Bruno Bussolin	1	5.000	300	5.300	
Giorgio Cini	5	26.200	2.000	28.200	
Totale generale scuole B)	==	52.200	3.500	55.700	

Scuole secondarie di primo grado C)					
plessi	rientri settimanali	pasti alunni	pasti adulti	totale pasti anno scolastico	Servizi richiesti
Guido Guinizelli	2	4.800	300	5.100	- cottura e trasporto degli alimenti - consegna pasti in contenitori multiporzione - preparazione dei tavoli - servizio al tavolo o self service - distribuzione disbrigo dei tavoli - rimozione dei rifiuti - rimozione dei contenitori
Giacomo Zanellato	2	4.800	300	5.100	
Totale generale scuole C)		9.600	600	10.200	

TOTALE PASTI PER ANNO SCOLASTICO: 100.000

Il "Totale pasti per anno scolastico" rappresenta la media dei pasti somministrati negli ultimi 12 mesi

ART. 5 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere svolto a regola d'arte, nelle sue singole componenti allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- ❖ fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- ❖ costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- ❖ assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegati nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- ❖ rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato;

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere come segue:

SCUOLE DELL'INFANZIA: Santa Maria Goretti, Santa Maria del Carmine

La ditta dovrà:

- ❖ allestire i tavoli con tovagliette a perdere individuali o per l'intero tavolo in carta non colorata, tovagliolo a perdere, bicchieri a perdere, piatti e posate riutilizzabili;
- ❖ provvedere all'allestimento dei refettori;
- ❖ recapitare i pasti cotti veicolati in multiporzione al proprio personale incaricato della distribuzione;
- ❖ distribuire il cibo al tavolo;
- ❖ ritirare i contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consumati
- ❖ rimuovere i rifiuti e provvedere alla pulizia dei tavoli
- ❖ rimuovere i rifiuti dal locale mensa

SCUOLA DELL'INFANZIA Tortorini

La ditta dovrà gestire in loco il servizio di ristorazione comprensivo della fornitura delle derrate alimentari, della produzione dei pasti, della distribuzione delle pietanze, del riordino e riassetto dei locali, della pulizia e

sanificazione delle attrezzature, del lavaggio del pentolame e della stoviglieria, in osservanza di tutta la normativa relativa alla somministrazione di cibi e bevande con particolare riferimento alla ristorazione scolastica.

SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

La ditta dovrà:

- ❖ allestire i tavoli con tovagliette a perdere individuali o per l'intero tavolo in carta non colorata, tovagliolo a perdere, bicchiere a perdere piatti riutilizzabili ove richiesto, posate in metallo
- ❖ recapitare i pasti cotti veicolati in multiporzione al proprio personale incaricato della distribuzione
- ❖ ritirare i contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consumati
- ❖ distribuire il cibo al tavolo o in self-service
- ❖ rimuovere i rifiuti e provvedere alla pulizia dei tavoli
- ❖ rimuovere i rifiuti dal locale mensa.

Per ogni fruitore della mensa sarà a disposizione un pranzo composto da:

- ❖ primo piatto
- ❖ secondo piatto
- ❖ contorno
- ❖ pane
- ❖ oltre ad uno spuntino di metà mattina (yogurt, frutta fresca, ecc.) e ad una merenda pomeridiana (pane e marmellata o altro)

Il lavaggio delle stoviglie in tutti i casi sopradescritti potrà essere effettuato in loco o presso il centro di cottura. Nel caso in cui la ditta preferisca provvedere al lavaggio in loco sarà sua cura mettere a disposizione idonee attrezzature, mentre all'installazione provvederà il Comune di Monselice.

Le disposizioni da seguire in tutti i casi sono:

- ❖ distribuzione dei pasti facendo uso di carrelli e banchi termici, dispensavivande riscaldati elettricamente a bagnomaria;
- ❖ il modello da adottare dovrà essere preventivamente approvato dall'Amministrazione Comunale;
- ❖ la dotazione di tale materiale sarà a carico della ditta aggiudicataria;
- ❖ il numero e le dimensioni dei carrelli dovranno essere rapportati al numero di pasti ed alle caratteristiche della fornitura;
- ❖ i carrelli dovranno essere dotati di termometro;
- ❖ utilizzo di contenitori di pane, frutta e formaggio in materiale perfettamente lavabile e sanificabile;
- ❖ pane, yogurt e frutta dovranno essere fatti pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservati in luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto;
- ❖ la frutta deve essere lavata prima della distribuzione dal solo personale autorizzato;
- ❖ in caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del responsabile scolastico o dell'Ufficio Istruzione, la ditta aggiudicataria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti.

ART. 6 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Lo sciopero del personale della ditta non costituisce causa di forza maggiore.

In caso di sciopero del personale della ditta aggiudicataria, di dimensioni tali da impedire l'effettuazione del servizio, l'Amministrazione comunale dovrà essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del quinto giorno antecedente quello di inizio dello sciopero.

L'eventuale maggiore costo relativo alla fornitura dei pasti che il Comune dovrà provvedere autonomamente ad effettuare sarà posto a carico della aggiudicataria.

L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione del contratto oltre all'applicazione delle penali previste in tal caso.

ART. 7 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di

osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in materia di servizi di ristorazione collettiva, con particolare riferimento alla ristorazione scolastica, compresi eventuali accordi sindacali recepiti a livello nazionale per i lavoratori del settore.

ART. 8 - VIGILANZA SUL SERVIZIO

La vigilanza sul servizio, per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei competerà all'Amministrazione Comunale. Il Comune quindi potrà effettuare direttamente o anche a mezzo di apposite commissioni e strutture pubbliche o private, senza alcun preavviso, presso il centro di cottura gestito dalla ditta e durante la fase di trasporto e di distribuzione, controlli sulla qualità e quantità degli alimenti e dei cibi, sul rispetto delle norme igieniche e delle disposizioni del presente capitolato, in merito agli approvvigionamenti, agli orari di consegna dei pasti e ad ogni altro aspetto del servizio.

La ditta metterà a disposizione del Comune un numero telefonico, un indirizzo di posta elettronica ed un numero di telefax per le comunicazioni urgenti.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- 1) controllo tecnico-ispettivo svolto da consulenti incaricati dal Comune di Monselice, in accordo e collaborazione con i competenti organi del Comune, comprendente: l'ispezione delle attrezzature, dei locali e dei magazzini, refettori, cucine, centro cottura e quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato; la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche proposte dalla ditta ai criteri ambientali minimi approvati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020 nonché delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22 febbraio 2022; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù in vigore; il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la corretta metodologia di cottura e preparazione dei cibi; la buona conservazione degli alimenti; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati. Potranno inoltre essere fatte verifiche sulla appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto della grammatura (da verificarsi su una media di 5 porzioni) e, in generale, sul corretto funzionamento della refezione. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche.
- 2) controllo igienico-sanitario svolto dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.L.S.S. n. 6, relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni sanitarie e alla regolarità nutrizionale dei pasti.
- 3) controllo sul funzionamento del servizio da parte della Commissione Mensa presso le singole strutture, previa regolare autorizzazione delle competenti autorità scolastiche e dell'Amministrazione Comunale, con le modalità di cui al successivo articolo.

ART. 9 - COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale eserciterà le funzioni di indirizzo e controllo anche avvalendosi di una Commissione mensa scolastica, che avrà il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, ed una maggiore efficacia nei controlli, di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

Costituirà inoltre un momento di circolazione e diffusione delle informazioni sui criteri di educazione alimentare e miglioramento dell'alimentazione cui si ispira la gestione delle mense scolastiche da parte del Comune di Monselice.

Il funzionamento e tutto quanto riguarda la Commissione mensa è regolato dalle Linee guida per il funzionamento della commissione mensa approvate con determinazione del Dirigente responsabile del servizio Istruzione n. 918 del 30/12/2011.

ART. 10 – RACCOLTA E GESTIONE DELLE ADESIONI CON SISTEMA INFORMATIZZATO

La raccolta e la gestione delle iscrizioni, delle prenotazioni e del pagamento dei pasti avverrà per il tramite di un sistema informatizzato che sarà gestito dal Comune.

In particolare il servizio predisposto dal Comune riguarderà i seguenti servizi:

- ❖ gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta delle iscrizioni
- ❖ raccolta delle iscrizioni al servizio e gestione dei dati relativi all'utenza;
- ❖ comunicazione degli alunni iscritti al servizio scolastico in formato informatico alla ditta aggiudicataria del servizio
- ❖ registrazione delle presenze quotidiane, delle relative diete ed invio delle stesse ai centri di cottura ed al sistema informatico della ditta aggiudicataria;
- ❖ gestione dei dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;
- ❖ calcolo e riscossione delle tariffe individuali;
- ❖ gestione dei solleciti e del recupero di eventuali crediti da utenti morosi;
- ❖ comunicazione dell'elenco del personale della scuola avente diritto al pasto gratuito.

Il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito sulla base delle presenze effettive rilevate dal sistema informatizzato e verrà comunicato a mezzo mail e/o telefax dalla ditta che gestisce il sistema informatizzato di prenotazione dei pasti al centro di cottura entro l'orario stabilito dal Comune in ognuno dei giorni di effettuazione del servizio. La comunicazione conterrà la lista dettagliata degli alunni presenti divisi per plesso e classe, del tipo di dieta per ogni alunno e degli alunni assenti divisi per plesso e classe.

ART. 11 – MODALITÀ DI PAGAMENTO E CORRISPETTIVI

Alla ditta aggiudicataria spetta il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi unitari offerti e contrattualmente definiti, moltiplicati per il numero dei pasti effettivamente serviti durante il mese.

La ditta provvederà a compilare le proprie fatture sulla base delle presenze giornaliere desunte dal sistema informatizzato.

Le fatture dovranno contenere il numero di pasti suddivisi per scuola.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio o per pene pecuniarie applicate per inadempienze o violazioni delle disposizioni, e quant'altro dalla ditta dovuto. Con i corrispettivi s'intendono interamente compensati tutti gli oneri di spesa per la perfetta esecuzione del servizio, indipendentemente dalla loro previsione espressa nel capitolato.

ART. 12- VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEI SERVIZI

In dipendenza da successive valutazioni di opportunità collegate con nuove acquisizioni della scienza dell'alimentazione, particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell'U.L.S.S., modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, proposte della Commissione Mensa, necessità di particolari gruppi di utenti (es. alunni materne, convalescenti, ecc.), il Dirigente responsabile del Servizio Istruzione potrà disporre l'adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menù che non comportino aumento di spesa per il Comune.

Nessun aumento di spesa sarà posto a carico del Comune di Monselice per modifiche non sostanziali del menù.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità potrà essere autorizzato un menù straordinario previ contatti con il Responsabile del Servizio Istruzione.

Anche nei casi di emergenza è fatto espresso divieto alla ditta aggiudicataria di modificare i menù senza preventiva autorizzazione del Responsabile del Servizio Istruzione del Comune di Monselice.

La ditta, su espressa indicazione del Responsabile del Servizio Istruzione, dovrà fornire menù alternativi nei seguenti casi:

- ❖ soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- ❖ soggetti diabetici;
- ❖ soggetti celiaci;
- ❖ soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.);
- ❖ soggetti con problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria;
- ❖ soggetti temporaneamente indisposti o convalescenti;
- ❖ soggetti sottoposti a diete religiose;
- ❖ soggetti sottoposti a diete vegane o vegetariane.

I menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificazione medica, che sarà ricevuta dall'Ufficio Istruzione del Comune, che la trasmetterà immediatamente alla ditta.

La ditta aggiudicatrice deve garantire la possibilità di preparare pasti con menù in bianco limitatamente alle richieste giornaliere.

ART. 13 - ATTREZZATURE E MATERIALE

Per l'espletamento del servizio la ditta dovrà avvalersi di proprie attrezzature e proprio materiale; è concesso l'utilizzo di eventuali attrezzature e/o materiali esistenti nei vari luoghi di esecuzione, di proprietà comunale, previa autorizzazione del Responsabile del Servizio Istruzione, il quale stabilirà anche le condizioni per l'utilizzo e la restituzione.

ART. 14 - PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto, porzionatura, distribuzione, lavaggio stoviglie, pulizia e sanificazione arredi, utensili e attrezzature in uso è a carico dell'aggiudicatario.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato sull'igiene alimentare e sulle norme di sicurezza e prevenzione; dovrà pertanto essere in possesso di attestato rilasciato a conclusione di adeguata formazione specifica in conformità a quanto previsto dalla legge regionale 19/12/2003 n. 41.

La ditta aggiudicataria dovrà ottemperare a propria cura e spese agli adempimenti formativi e alla cura dell'igiene, dell'abbigliamento e della pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio. Essa deve inoltre ottemperare alle norme di cui al D.lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, al DUVRI che forma parte integrante del presente capitolato ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione Comunale al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche; è fatto obbligo alla ditta di produrre copia del proprio piano di sicurezza relativo al servizio assunto nei modi e nei tempi indicati dall'Amministrazione.

L'impiego del personale dovrà sempre essere adeguato sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.

Ai sensi dell'art. 57 del Codice, al fine di promuovere la stabilità occupazionale, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, in caso di cambio di gestione, si stabilisce per l'affidamento l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, con applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs n. 81/2015, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione dell'impresa prescelta".

L'aggiudicatario quindi, si obbliga a garantire l'assunzione senza periodo di prova degli addetti esistenti in organico in qualità di lavoratori dipendenti e/o di soci-lavoratori con rapporto di lavoro subordinato trasferiti dall'azienda cessante. Ove l'impresa subentrante sia costituita in forma cooperativa, resta impregiudicata la successiva facoltà del lavoratore dipendente di presentare formale richiesta di adesione in qualità di socio. Al socio verrà comunque garantito un trattamento economico complessivo non inferiore a quello previsto dal CCNL in vigore.

ART. 15 - IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Gli addetti non dovranno portare anelli e/o bracciali, dovranno avere unghie corte, pulite e prive di smalto. La ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione degli addetti:

- ❖ guanti da lavoro in materiale adatto al contatto con gli alimenti per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- ❖ guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- ❖ mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle vie respiratorie.

Il personale deve indossare tute e sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura; le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo devono essere rigorosamente puliti.

Il personale deve utilizzare indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione e per la pulizia giornaliera finale.

ART. 16 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale addetto al porzionamento e alla distribuzione di pasti agli alunni deve costituire un punto di

riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nel limite del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico se non effettuati di concerto con l'Ente appaltante. L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e di affiancamento al fine di evitare eventuali disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire immediatamente – anche per assenze di un solo giorno – il personale addetto al servizio nei locali mensa scolastici.

Il personale della ditta aggiudicataria, addetto alla preparazione, trasporto, distribuzione e rigoverno dovrà essere formato professionalmente dalla ditta stessa e mantenuto in costante aggiornamento. Il Responsabile comunale del servizio potrà chiedere alla ditta lo svolgimento di almeno un corso di formazione ed aggiornamento a tema, in relazione a specifiche carenze riscontrate nelle prestazioni del personale della ditta stessa.

ART. 17 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme vigenti ed in particolare le norme di cui alla legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La ditta aggiudicataria deve uniformarsi al Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004 assicurando l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, individuando processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantendo che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo): la ditta aggiudicataria deve depositare presso il Comune copia degli elaborati relativi all'osservanza di tali norme.

La preparazione dei pasti dovrà corrispondere alle caratteristiche riportate nelle Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22 febbraio 2022, nonché rispettare i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare con D.M. 10 marzo 2020.

Nell'approntamento del servizio, la ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

Paragrafo A

- ❖ evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- ❖ evitare scorte e stoccaggi, particolarmente nei piccoli plessi terminali, qualora, data l'esiguità numerica dei pasti preparati, non sia possibile dotarsi di apparecchiature frigorifere diversificate. Non può, comunque, mai mancare un frigorifero per le derrate crude ed un altro per i piatti freddi pronti per il consumo;
- ❖ curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- ❖ non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

Paragrafo B

- ❖ non ricongelare le materie prime congelate;
- ❖ non congelare le materie prime acquistate fresche;
- ❖ non congelare il pane;
- ❖ effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C., salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- ❖ non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;

Paragrafo C

- ❖ mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C.;
- ❖ mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C. (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- ❖ mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C.;

Paragrafo D

- ❖ le grammature degli alimenti si intendono al netto degli scarti e al crudo;
- ❖ usare il riso parboiled per i pasti veicolati;
- ❖ la pasta asciutta, nelle scuole dell'infanzia e primarie, deve essere di media o piccola dimensione, cotta adeguatamente per facilitare la masticazione non completa dei bambini di questa età;
- ❖ la pasta al pomodoro, o al ragù, per il pasto veicolato, verrà preparata bianca con il sugo separato, per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco. I carrelli e banchi termici dovranno essere di capienza sufficiente ad accogliere recipienti separati per pasta condita con il sugo ed in bianco;
- ❖ i passati di verdura devono essere cremosi e non troppo densi;
- ❖ nelle scuole dove, per problemi tecnici accertati o per l'elevato numero di utenti, non si possono preparare gli gnocchi di patate freschi, la ditta aggiudicataria provvederà a fornire quelli confezionati; utilizzare la fecola di patate come unico agente addensante;
- ❖ il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini;
- ❖ le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- ❖ il purè deve essere cremoso;
- ❖ la verdura cotta e cruda dev'essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni; utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
- ❖ come frutta non fornire mai kiwi dove non esiste la possibilità di sbucciarli; se ne consiglia l'uso nelle macedonie;
- ❖ evitare i prodotti simili organoletticamente allo yogurt, ma non contenenti fermenti lattici vivi;
- ❖ nelle preparazioni deve essere usato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale marino iodato;

Paragrafo E

- ❖ non effettuare la precottura ed evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.;
- ❖ privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
- ❖ curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile; utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- ❖ cuocere esclusivamente a vapore gli ortaggi ed i tuberi da consumare come contorni cotti;
- ❖ usare esclusivamente preparazioni che prevedono l'impiego di brodo vegetale;
- ❖ preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti dadi, concentrati; impiegare sale marino o sale iodato, comunque in ridottissima quantità;
- ❖ aggiungere il condimento unicamente a fine cottura (olio extra vergine, burro), utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno: il condimento di sughi, minestre, passati, risotti, puree, vanno aggiunti a freddo alla preparazione ultimata; preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche) evitando assolutamente l'impiego di zucchero quale correttore di acidità: gli ortaggi frantumati vanno incorporati nella preparazione della salsa;
- ❖ non sottoporre a frittura nessuna preparazione: carni per arrosti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno;
- ❖ non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per la preparazione delle vivande;
- ❖ non approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto: le cotture devono essere differenziate per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado;
- ❖ non riutilizzare in nessun caso cibi preparati il giorno precedente;

Paragrafo F:

- ❖ condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengono la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C: tra l'ultimazione della cottura e del trasporto non devono intercorrere

più di 90 minuti;

- ❖ mantenere secondi piatti ed i contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: esse devono giungere ai terminali di distribuzione a temperatura max di 10°C.; condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronom in acciaio inox; ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

Paragrafo G

Nell'erogazione del servizio, il personale della ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente attenersi alle seguenti norme:

- ❖ non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- ❖ non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;
- ❖ lavarsi le mani ogniquale volta si manipolano alimenti quali carni, pollami, pesci, nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.
- ❖ Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:
- ❖ mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4 °C);
- ❖ pelatura di patate e carote (segue conservazione a + 5-10 °C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- ❖ cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- ❖ cottura di budini, arrostiti, bolliti brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di + 10 ° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a + 3 °C in contenitori coperti).

ART. 18 - NORME E MODALITÀ DI TRASPORTO DEI PASTI

I pasti preparati in legume caldo, debbono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermitici o termici multiporzionati che garantiscono il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/1962 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Per le consegne, la ditta aggiudicataria deve dotarsi di appositi furgoni adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, ed in numero sufficiente (non inferiore a 3) tale da consentire le consegne ai vari terminali, tassativamente nell'arco di 60 minuti dalla partenza dal centro di cottura e comunque non prima di 15 minuti rispetto all'orario stabilito per la ristorazione.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti preparati e dei generi alimentari devono essere autorizzati dall'autorità sanitaria locale ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/1980.

La consegna dei pasti va effettuata entro le ore 12.00 per le scuole dell'infanzia, entro le ore 12.20 per le scuole primarie e 12.50 per le scuole secondarie di primo grado; gli orari sono suscettibili di variazione in relazione alle determinazioni delle competenti autorità scolastiche del territorio.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro e alla sanificazione in giornata, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Nell'approntamento del servizio la ditta deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- ❖ i cibi sia caldi che freddi vanno veicolati esclusivamente, in "bacinelle Gastronom", in acciaio inox a chiusura ermetica;
- ❖ per i cibi da consumare caldi va mantenuta una temperatura superiore a + 65 °C, durante il trasporto e fino all'ultimazione della distribuzione;
- ❖ per i cibi da consumare freddi va mantenuta una temperatura inferiore a +10 °C, durante il trasporto e fino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- ❖ la pasta e il riso asciutti, conditi esclusivamente con olio extravergine di oliva, vanno confezionati in contenitori termici;
- ❖ i sughi e le salse con le quali condire pasta e riso asciutti vanno condizionati in contenitori termici ed inviati ai terminali periferici, per essere aggiunti ai primi piatti da condire, solo prima della distribuzione;
- ❖ i risotti vanno confezionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e vanno inviati ad ogni terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua

di cottura per la pasta;

- ❖ il formaggio grana grattugiato va inviato ai terminali di distribuzione in appositi contenitori e nella quantità necessaria, valutato il numero di utenti presenti;
- ❖ ai terminali periferici vanno inviati altresì la giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di buona qualità e sale fino, con il quale condire gli ortaggi; in ogni terminale devono essere presenti gli utensili per la misurazione della quantità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero di porzioni da servire.

ART. 19 - NORME E MODALITÀ DEL SERVIZIO: DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI TERMINALI

Il personale della ditta aggiudicataria, deve provvedere, secondo quanto previsto dall'art.1 del presente Capitolato, all'approntamento dei refettori, alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e raspetto degli stessi locali scolastici utilizzati per la ristorazione.

Le norme da seguire durante il servizio al tavolo sono le seguenti:

- ❖ distribuire i pasti facendo uso di carrelli termici, dispensavivande scaldati elettricamente a bagnomaria. La dotazione delle citate attrezzature sarà a carico della ditta aggiudicataria;
- ❖ allestire i tavoli con la tovaglietta a perdere individuale o per l'intero tavolo, in carta non colorata, e tovagliolo a perdere in carta. Quando in casi particolari, previo accordo con l'Amministrazione, si dovessero utilizzare per il servizio, bicchieri, posate e piatti in plastica, quest'ultimi dovranno essere in melamina, mentre le posate dovranno essere in policarbonato di tipo pesante, non soggette a spezzatura, ed idonee al taglio della carne;
- ❖ usare stoviglie riutilizzabili presso la scuola primaria Giorgio Cini e nei plessi scolastici dotati di lavastoviglie;
- ❖ provvedere al lavaggio in loco o presso il centro di cottura delle stoviglie
- ❖ utilizzare contenitori per il pane, la frutta ed il formaggio in materiale perfettamente lavabile e sanificabile. Il pane, lo yogurt e frutta dovranno essere fatti pervenire dalla ditta aggiudicataria, il giorno stesso della distribuzione e conservati in luogo e con modalità confacenti alla natura del prodotto.

In caso di consegne inferiori, per quantità, ai pasti ordinati, su segnalazione dei membri della Commissione mensa o dell'Ufficio Istruzione la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'integrazione entro il termine tassativo di 30 minuti.

A tal proposito la ditta concorrente dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura per la potenzialità produttiva richiesta dal presente capitolato pari ad almeno 1000 pasti/giorno, per tutta la durata dell'appalto, situata entro 30 km dalla sede dell'Ente.

In corso di esecuzione del contratto, per fronteggiare esigenze sopravvenute, l'appaltatore potrà impiegare un altro centro cottura rispetto a quello originariamente indicato, purché:

- il nuovo centro cottura sia in possesso di tutti i requisiti previsti dal presente capitolato, e consenta il rispetto delle tempistiche offerte in sede di offerta tecnica;
- venga data comunicazione al comune almeno 60 giorni prima della data prevista per il cambio struttura, in modo da consentire le eventuali verifiche sulla idoneità della struttura;
- sia garantita l'esecuzione contrattuale senza soluzione di continuità;

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in via preventiva le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del centro di cottura (e del magazzino). A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare al comune la seguente documentazione:

- a) documenti abilitanti con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
- b) planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;
- c) potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
- d) dichiarazione sul tempo di percorrenza oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>, o sistema analogo.

In ogni caso tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982 s.m.i, d.lgs. 10 febbraio 2017, n. 29) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultante dal servizio di informatizzazione.

ART. 20 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato la ditta aggiudicataria s'impegna a provvedere:

- a) all'organizzazione e gestione del servizio di ristorazione, alla somministrazione dei pasti giornalieri, compresa la fornitura degli articoli complementari quali tovagliolini in carta, sale e pepe, rotolo di carta, pellicola trasparente e stagnola, spago, sacchetti in plastica per rifiuti per bidone e pattumiera, sacchetti freezer, panni abrasivi, spugne lava-asciuga;
- b) all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assistenziali relativi al personale in servizio. I pasti dovranno rispettare i menù allegati al presente Capitolato nonché i criteri ambientali minimi approvati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020 nonché le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22 febbraio 2022 ;
- c) ad osservare e a far osservare le norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti, vigilando in particolare sul possesso e rinnovo della tessera sanitaria;
- d) ad osservare le norme di cui alla legge n. 68/1999 sul diritto al lavoro per le persone con disabilità;
- e) al pagamento diretto delle imposte e tasse comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute, per l'esercizio dei servizi di cui al presente capitolato;
- f) all'acquisto delle derrate alimentari necessarie per la preparazione, confezionamento, cottura e somministrazione dei pasti, come definito nei precedenti articoli;
- g) all'attività di pulizia giornaliera di arredi e locali utilizzati per la ristorazione ivi compresa la cucina della scuola dell'infanzia Tortorini;
- h) alla rimozione dei rifiuti con appositi ed idonei contenitori e al lavaggio degli stessi.

Al termine dell'appalto la ditta aggiudicataria dovrà riconsegnare le attrezzature e i materiali di proprietà comunale perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso. In caso di ammanco di materiali o attrezzature o di danneggiamento dei locali i costi che l'Amministrazione dovrà sostenere per la reintegrazione e la risistemazione, aumentati degli eventuali maggiori danni, saranno coperti con trattenuta sul deposito cauzionale. Dell'esistenza e dello stato dei materiali costituisce prova l'elenco dei beni mobili, tenuto dal Settore Finanziario del Comune.

ART. 21 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente Capitolato il Comune s'impegna:

- ❖ alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- ❖ alle forniture di gas metano, acqua, energia elettrica, riscaldamento per i singoli refettori;
- ❖ alla liquidazione e al pagamento, verificata la regolarità delle prestazioni, dei corrispettivi dovuti alla ditta aggiudicataria (vedi articolo 11)

ART. 22 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile nei confronti del Comune e dei terzi di ogni inadempimento riguardo al regolare svolgimento del servizio di ristorazione reso presso le strutture comunali. Ogni eventuale risarcimento rimane ad esclusivo carico della ditta, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

In particolare la ditta è pienamente responsabile per la somministrazione di cibi guasti o dannosi e dovrà mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto specifica polizza di assicurazione, riferita all'appalto in oggetto, con massimale di almeno € 5.000.000 = per evento e di € 2.500.000 per persona per la copertura della responsabilità civile verso terzi conseguente alla produzione e somministrazione di pasti. Copia della polizza dovrà essere depositata presso l'Ufficio Contratti del Comune di Monselice, prima dell'attivazione del servizio.

La ditta inoltre garantisce per i prodotti forniti e risponde dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti che riguardano il servizio.

ART. 23 - PENALITÀ

La ditta aggiudicataria nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni del presente capitolato e le norme di leggi e di regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di inosservanza delle norme citate, la ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione da un minimo di € 100,00 = ad un massimo di € 15.000,00=

L'Amministrazione comunale, previa contestazione alla ditta aggiudicataria, applica sanzioni, per inottemperanze al capitolato esemplificativamente e specificatamente riguardo a:

- ❖ penale da € 2.500,00 a € 10.000,00 nel caso di alimenti contaminati batteriologicamente;
- ❖ € 150,00 per ogni caso di consegna prima dei 15 minuti dall'orario previsto per la ristorazione nelle singole sedi;
- ❖ penale di € 2.500,00 per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- ❖ penale di € 2.500,00 nel caso di alimenti contaminati parassitologicamente (piatti contaminati da parassiti);
- ❖ penale da € 500,00 a 2.500,00 per ogni caso di fornitura menù non rispondente a quanto previsto dall'allegato A;
- ❖ penale da € 1.000 a € 2.500 per ogni caso di utilizzo di derrate non corrispondenti ai criteri ambientali minimi approvati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020 nonché delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22 febbraio 2022;
- ❖ penale da € 500 a €. 2.500 nel caso di distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste;
- ❖ la grammatura verrà valutata come peso di cinque porzioni casuali;
- ❖ penale di € 500 nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione del centro di cottura della ditta e sedi di espletamento del servizio, in conformità a quanto dichiarato in sede di gara;
- ❖ penale di € 500 in caso di ritardata consegna dei pasti da parte della ditta, non dovuta a cause di forza maggiore;
- ❖ penale di € 1.500 in caso di mancata consegna, anche parziale, dei pasti, da parte della ditta, non giustificata da cause di forza maggiore;
- ❖ penale da € 500 a €.5.000 in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione, trasporto e/o distribuzione, nonché in caso di presenza di corpo estraneo;
- ❖ penale di €. 1.000 in caso di mancata corrispondenza delle temperature effettive e quelle indicate all'atto dello stoccaggio e della preparazione e trasporto del pasto veicolato;
- ❖ penale di € 100 per ogni ora di ritardo nella sostituzione del personale della ditta, assente per qualsiasi causa. L'ora va calcolata dall'inizio del turno lavorativo interessato alla sostituzione, nella giornata in cui si verifica l'assenza;
- ❖ penale di €. 250 per ogni caso di uso di posate o piatti a perdere di qualità diversa da quella descritta all'art. 19 del presente capitolato;
- ❖ penale di €. 5.000 nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP della ditta.

Ai fini della applicazione della penale prevista per anticipata o ritardata consegna, costituiscono prova i verbali redatti dal Responsabile dell'Ufficio istruzione o da un suo delegato e l'ora indicata nelle bolle di consegna.

Atteso che eventuali deficienze o carenze saranno comunicate alla ditta aggiudicataria per iscritto e la stessa dovrà procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale, si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali è la contestazione degli addebiti, effettuata dal Comune, per iscritto, mediante pec.

La ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni alla contestazione degli addebiti entro e non oltre 10 gg. dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il provvedimento che commina la penalità verrà trasmesso, per conoscenza al Settore SIAN dell'ULSS 6, agli organismi deputati al controllo del servizio e agli Istituti Scolastici.

Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

L'applicazione delle penalità è indipendente dai diritti al risarcimento del Comune, derivanti da eventuali violazioni contrattuali.

Il Comune si riserva inoltre la possibilità di far eseguire da altre ditte il mancato o incompleto servizio o di

provvedere alle forniture a spese della ditta aggiudicataria.

ART. 24 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

A pena di nullità, il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto.

Il concorrente dovrà indicare le prestazioni che intende subappaltare; in caso di mancata indicazione, il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ART. 25 - CONTROVERSIE

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra le parti per l'esecuzione del servizio in oggetto, saranno devolute alla giurisdizione del foro di Padova.

ART. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- a) abbandono del servizio, se non dovuto a cause di forza maggiore;
- b) apertura della procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria;
- c) cessione ad altro soggetto di tutti o parte dei diritti ed obblighi relativi al presente capitolato;
- d) inosservanza delle condizioni per il subappalto;
- e) accertata tossinfezione alimentare determinata da comportamento doloso o colposo della ditta aggiudicataria, salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- f) accertata e documentata insufficiente qualità del servizio.

Nei casi di risoluzione del contratto il deposito cauzionale sarà incamerato dal Comune e la ditta dovrà risarcire ogni ulteriore danno.

ART. 27 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il responsabile indicato dalla ditta aggiudicataria come direttore del servizio è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, presso il centro di cottura della ditta. Il campione va posto singolarmente in idonei ed igienici contenitori, muniti di etichetta, recanti la data di prelievo, il nome dell'alimento, il nome del cuoco responsabile della preparazione e della conservazione, a +2/+4 °C, per 72 ore in un contenitore in grado di mantenere la temperatura di cui sopra, identificabile con la seguente scritta: "Alimenti appalto Monselice per eventuale verifica". Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 28 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti va effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Occorre provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti, con coperchio e sacco intercambiabile: i recipienti vanno svuotati a sacco non completamente pieno e puliti a fine servizio.

I coperchi non devono mai mancare. I bidoni non devono mai essere usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza delle postazioni di lavoro con gli alimenti.

È necessario procurare dei contenitori in numero adeguato per mantenere accuratamente raccolti i rifiuti; tali contenitori devono essere costruiti in materiali a lunga durata, non debbono produrre cessioni nè assorbire liquidi. I rifiuti vanno ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori che per i luoghi in cui quest'ultimi vengono accumulati.

ART. 29 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che pertanto dovranno essere di "qualità superiore".

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato è fatto divieto assoluto, alla ditta aggiudicataria, di fare uso di alimenti transgenici. La ditta inoltre dovrà essere in grado di fornire informazioni sulla provenienza e "tracciabilità" delle merci utilizzate per la preparazione dei pasti.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- ❖ precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- ❖ etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da D.P.R. n. 322/82 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- ❖ termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone; -imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati etc.;
- ❖ integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli etc.);
- ❖ caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza etc.);
- ❖ mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- ❖ riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- ❖ fornitura regolare e peso netto;
- ❖ completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- ❖ i prezzi d'acquisto dovranno essere in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale).

ART. 30 - VIGILANZA IGIENICO-NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli indici microbiologici riportati nel presente Capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione Comunale provvederà ad ordinare alla Ditta l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni, ecc.) risulti determinato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso.

ART. 31 - SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

La descrizione merceologica delle derrate alimentari comprende anche derrate non incluse nel menù indicato nell'allegato), in previsione di eventuali modifiche di menù, tali da richiedere l'impiego di nuovi alimenti.