

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE

- **DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI E GESTIONE MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA 'G. PASCOLI' DI CRESOLE/RETTORGOLE**
 - **DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA DI PASTI CALDI CON MODALITA' MULTIPORZIONE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA DELLE DUE SCUOLE PRIMARIE 'DON G. BOSCO' DI CALDOGNO E 'C. COLLODI' DI CRESOLE/RETTORGOLE**
- PER IL QUADRIENNIO SCOLASTICO 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022.**

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Art. 1 – Servizi oggetto della concessione

Sono oggetto della concessione:

- 1. Il servizio di preparazione pasti e gestione del servizio mensa presso la Scuola dell'Infanzia 'G. Pascoli' di Cresole/Rettole, con utilizzo della cucina interna della scuola**
- 2. il servizio di preparazione presso un centro cottura e consegna di pasti caldi con modalità multiporzione per la refezione scolastica delle due Scuole Primarie 'Don G. Bosco' di Caldugno e 'C. Collodi' di Cresole/Rettole.**

Ai servizi sopra detti si aggiungono quelli accessori specificati nel capitolato, fra i quali la fornitura e gestione di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e riscossione dei corrispettivi.

Il periodo d'appalto è il quadriennio scolastico 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022.

Nel periodo d'appalto la fornitura presunta è di circa 80.000 pasti (20.000 pasti annui) per la Scuola dell'Infanzia e di circa 126.072 pasti per le due Scuole Primarie (31.518 pasti annui, di cui 7.000 per la Scuola Primaria di Cresole/Rettole e 24.518 per la Scuola Primaria di Caldugno).

L'importo indicativo calcolato per l'appalto ammonta complessivamente a € 1.060.000,00 oltre ad Iva così ripartito:

- € 400.000,00 oltre ad Iva pasti Scuola Infanzia, € 5,00 a pasto oltre ad Iva

- € 630.360,00 oltre ad Iva pasti Scuole Primarie, € 5,00 a pasto oltre ad Iva

I pasti del personale insegnante sono calcolati indicativamente come segue: n. 3.000 pasti ad anno scolastico, prezzo ministeriale del pasto € 2,47, valore totale dei pasti insegnati € 7.410,00 ad anno scolastico, valore totale pasti insegnanti € 29.640,00 nel quadriennio d'appalto, questo valore non è soggetto a ribasso d'asta.

I dati precedenti relativi al numero dei pasti sono riportati in via previsionale e devono intendersi indicativi, essi infatti possono variare in base al calendario scolastico, alla riorganizzazione degli orari scolastici, alle esigenze e variabilità dell'utenza, ad intervenuta normativa relativa alla refezione scolastica. Di conseguenza il numero dei pasti potrà subire variazioni nel corso dell'appalto. La ditta aggiudicataria accetta di fornire una quantità di pasti annualmente soggetta a variazioni sia in aumento che in diminuzione lasciando inalterate le condizioni tecniche della fornitura e il prezzo del pasto applicato.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, ai sensi di legge, di prorogare il contratto oltre la scadenza alle vigenti condizioni, nelle more dello svolgimento delle procedure di reperimento del nuovo aggiudicatario ovvero per sopravvenute circostanze impreviste e imprevedibili per l'Amministrazione aggiudicatrice (art. 106 D. Lgs. n. 50/2016).

I servizi oggetto del presente appalto devono essere svolti nel rispetto delle finalità proprie della **ristorazione scolastica** che l'Amministrazione Comunale di Caldogeno si prefigge, ovvero:

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

SERVIZIO SCUOLA INFANZIA 'G. PASCOLI' DI CRESOLE/RETTORGOLE

Art. 2 – Criteri e indicazioni igienico-nutrizionali

La preparazione dei pasti presso la cucina interna della Scuola dell'Infanzia 'G. Pascoli' di Cresole/ Rettorgole deve avvenire nel rigoroso rispetto dei criteri igienici e nutrizionali previsti dalla normativa vigente. Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti. La ditta aggiudicataria deve attenersi nelle preparazioni e in ogni fase della produzione pasti alle "**Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica nella Regione del Veneto**" approvate con DGR n. 1189 del 1.8.2017 (dette **Linee guida regionali 4^a edizione 2017**), nonché alla normativa nazionale e comunitaria in materia di ristorazione collettiva. Valgono per il presente appalto le indicazioni generali tratte dalle Linee guida regionali relative alla scelta delle **materie prime**, alle **caratteristiche degli alimenti**, alla **stesura dei menù** e **tabelle dietetiche**, alle **diete speciali**, che si intendono conosciute ed applicate dal concorrente. Si evidenzia quanto segue.

Alimenti Biologici – Frutta e verdura, legumi, pasta, cereali, riso, patate, pomodori, uova, olio extravergine, yogurt e marmellate devono provenire per almeno il 50% del quantitativo utilizzato/fornito da produzione biologica secondo i vigenti regolamenti CE. In caso di mancata fornitura di prodotti biologici, la ditta aggiudicataria dovrà inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale con adeguata giustificazione, suffragata da comunicazioni scritte di Enti terzi e/o organismi di controllo; la frutta/verdura biologica non disponibile dovrà essere sostituita da frutta/verdura ottenute con metodi di agricoltura a lotta integrata.

Prodotti DOP e IGP – Latte e formaggi devono provenire per almeno il 50% del quantitativo utilizzato/fornito da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP DOP STG come riportato nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nei Registri delle indicazioni geografiche protette, delle denominazione di origine protette e delle specialità tradizionali garantite, secondo i regolamenti CE e le disposizioni ministeriali.

Prodotti a Km 0 – I prodotti ortofrutticoli e i prodotti per le preparazioni a base di carne devono essere per almeno il 50% del totale fornito/utilizzato di origine regionale (L.R. n. 7/2008). I prodotti ortofrutticoli devono inoltre essere stagionali.

E' vietato l'uso di alimenti contenenti OGM. Le confezioni e l'etichettatura degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente.

Sarà facoltà del Comune richiedere copia delle certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle leggi vigenti.

MENU' E DIETE

I menù dovranno essere elaborati in modo tale da soddisfare, per quantità di calorie e nutrienti, i fabbisogni delineati dai *Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia* (LARN) SINU per la fascia d'età interessata.

I menù dovranno favorire l'adozione del **modello alimentare mediterraneo**, con un apporto consistente di cereali e loro derivati (pasta, riso, polenta, ecc.), legumi, verdura, frutta ed olio extravergine di oliva. La frequenza di carni rosse e bianche potrà essere ridimensionata a favore di altre fonti proteiche quali pesce, uova e formaggi.

La tipologia del pasto e delle merende oggetto del servizio è la seguente:

Pasto principale

1. Primo piatto
2. Secondo piatto - o in alternativa un piatto unico a settimana
3. Contorno (verdura cruda o cotta)
4. Pane (gr. 30)

Merenda del mattino

Una porzione di frutta fresca

Merenda del pomeriggio

Yogurt o pane con marmellata o pane con crema al cioccolato o 1 porzione di dolce o budino alla crema /cioccolato. Non dovranno essere somministrate merendine preconfezionate.

In occasione delle festività il Comune potrà richiedere alimenti 'tradizionali' aggiuntivi al pasto che si intenderanno compresi nel prezzo d'aggiudicazione.

Nei menù dovranno essere specificati il tipo di formaggio, verdura, frutta e merenda proposti.

Per le specificazioni attinenti ai menù si fa interamente riferimento alle sunnominate **Linee guida regionali 2017**.

Carne, latte e formaggi e uova devono essere obbligatoriamente di provenienza nazionale; tutti gli altri alimenti/materie prime devono essere preferibilmente di provenienza nazionale, comunque rispondenti alle caratteristiche riportate nel presente capitolato.

Il latte deve essere fresco pastorizzato intero.

Non può essere utilizzata carne congelata/surgelata.

E' consentito l'uso di pesce surgelato/congelato ma non ottenuto da prodotti ricomposti

E' consentito l'uso di legumi secchi o congelati.

E' consentito l'uso di verdure congelate/surgelate solo nelle tipologie che prevedrebbero lunghi tempi di preparazione (fagiolini, spinaci, piselli).

Non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammato aggiunti.

Non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma e similari.

Per il condimento a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi deve essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva con le caratteristiche di legge; la fornitura di tutti i condimenti per le verdure (aceto di vino, olio extra vergine di oliva, sale marino fino, limone ecc.) è a carico della ditta.

Il condimento delle paste asciutte e delle verdure a crudo deve essere aggiunto solo al momento della somministrazione.

Una volta alla settimana può essere proposto in alternativa al primo piatto e al secondo piatto un piatto unico sempre preceduto da verdura cruda o cotta.

I menù dovranno essere strutturati, a cura del dietista della ditta aggiudicataria, su quattro settimane a rotazione e con andamento stagionale (autunno-inverno e primavera-estate) con indicazione delle date di inizio e di fine.

Nella predisposizione dei menù la ditta aggiudicataria dovrà attenersi strettamente ai criteri di frequenza degli alimenti e alle grammature per porzione stabilite dalla normativa regionale e nazionale di riferimento. I menù proposti dovranno essere inviati un mese prima del loro avvio d'applicazione all'Azienda ULSS n. 8 Berica per il controllo e la validazione.

Il menù approvato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS n. 8 Berica dovrà essere reso noto alle famiglie in formato cartaceo e trasmesso in formato file al Comune completo del parere del SIAN dell'Azienda Ulss 8 Berica per la successiva pubblicazione nel sito web comunale. Sarà cura della ditta appaltatrice esporre il menù all'ingresso della scuola.

La ditta dovrà assicurare la produzione presso la cucina della Scuola dell'Infanzia 'G. Pascoli' di Cresole e Rettorgole di 'diete personalizzate' esclusivamente per gli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari o causate da patologie, che comportino l'esclusione di particolari alimenti e che dovranno necessariamente essere comprovate da certificazione medica. La ditta dovrà inoltre assicurare la fornitura di 'diete speciali' per massimo 3 giorni/utente e fino ad un massimo del 5% dei pasti totali, con pranzo così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extra vergine di oliva, o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza o in alternativa carni bianche a vapore con carote o patate lesse.

La dieta suddetta potrà essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

La ditta dovrà infine assicurare la fornitura di 'diete particolari' per motivazioni religiose.

I pasti corrispondenti alle diete suddette dovranno essere identificabili, separati dagli altri e serviti a parte.

Le diete dovranno essere richieste dai genitori con l'utilizzo di moduli specifici che saranno forniti dalla ditta all'inizio dell'anno scolastico e pubblicati, per maggiore comodità delle famiglie utenti, anche nel sito web del Comune di Caldogno.

Le suddette richieste (moduli ed eventuale relativa certificazione medica) saranno raccolte dalla ditta aggiudicataria del servizio e le derivanti diete trasmesse all'autorità sanitaria per il parere di competenza.

Art. 3 - Durata e tempi del servizio

Il servizio oggetto del presente appalto (Scuola Infanzia) ha inizio il primo giorno utile dell'anno scolastico 2018-2019 stabilito su disposizione dell' autorità scolastica, e si conclude al termine dell'anno scolastico 2021-2022.

La preparazione pasti e gestione del servizio mensa saranno subordinate al calendario scolastico e comprenderanno tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Le date di inizio del servizio e relative sospensioni o variazioni saranno di volta in volta comunicate alla ditta aggiudicataria in tempo utile, a cura del competente Ufficio Comunale.

L'esecuzione del servizio si svolgerà come descritto nel successivo Art. 5.

Art. 4 – Sede di svolgimento del servizio

Il servizio di preparazione dei pasti e gestione mensa si svolgerà presso la cucina e area refezione della Scuola dell'Infanzia 'G. Pascoli' di Cresole/Rettorgole. Il locale cucina completamente attrezzato e annesso magazzino/dispensa saranno consegnati dal Comune alla ditta aggiudicataria in comodato d'uso gratuito per l'intera durata dell'appalto, e alla conclusione del medesimo dovranno essere riconsegnati al Comune nello stesso stato della consegna e perfettamente funzionanti, salvo normale usura. Le utenze saranno a carico del Comune di Caldogno per l'intera durata dell'appalto. **Le ditte concorrenti dovranno obbligatoriamente aver preso visione dei locali e delle attrezzature adibiti al servizio.** A prova dell'avvenuto sopralluogo verrà rilasciato un apposito verbale, che dovrà essere allegato alla documentazione di gara a cura della ditta partecipante.

Art. 5 - Modalità di esecuzione del servizio

In ogni fase di esecuzione del servizio il personale utilizzerà i dispositivi personali di protezione dagli infortuni e l'abbigliamento da cucina conforme alla vigente normativa in materia, fornito dalla ditta aggiudicataria.

I fornitori non potranno accedere alla cucina per nessun motivo ma depositeranno le merci nel magazzino/dispensa generi alimentari attraverso la porta dedicata.

Il personale provvederà:

- alla preparazione delle merende e dei pranzi (rif. Art. 2)
- alla somministrazione dei pranzi agli alunni e agli insegnanti, curando i dettagli di presentazione dei piatti in modo che risultino gradevoli alla vista
- ad allestire i tavoli del refettorio con: salviette fornite dalla ditta aggiudicataria, posate, piatti, bicchieri, caraffe forniti dal Comune e cestini con il pane
- a sparecchiare e pulire i tavoli e le sedie, lasciandole sopra ai tavoli
- alla pulizia delle stoviglie, delle pentole e di tutta l'attrezzatura di cucina compresi i mobili e gli armadi che contengono dette attrezzature e gli scaffali dove vengono disposte le derrate alimentari, con prodotti e attrezzatura di pulizia propri
- alla pulizia del pavimento e delle piastrelle della cucina e del pavimento del locale magazzino/dispensa con prodotti e attrezzatura di pulizia propri
- a tenere controllate le derrate presenti nel frigorifero e nel congelatore con le opportune etichette indicanti il contenuto e la data di congelamento
- a tenere in frigorifero un campione del pasto preparato fino alle ore 13:00 del giorno feriale successivo, opportunamente etichettato con la data del giorno di preparazione, per eventuali controlli
- alla regolare tenuta dei manuali HACCP
- allo smaltimento dei rifiuti derivanti dalla mensa scolastica assumendosi la responsabilità che nessun avanzo di cibo esca dalla cucina per essere successivamente consumato (è escluso anche l'uso degli avanzi per alimentazione animali)
- alla differenziazione dei rifiuti solidi riciclabili e al conferimento presso i punti di raccolta secondo le modalità in vigore nel territorio comunale

Il personale, inoltre:

- non sarà tenuto a fornire chiarimenti o spiegazioni o ad accettare osservazioni in merito al servizio di ristorazione che venissero esplicitati dal personale scolastico o dai genitori, rimandando il tutto al preposto Ufficio comunale;
- sarà responsabile del corretto funzionamento degli elettrodomestici e dell'attrezzatura in dotazione e s'impegnerà a segnalare alla ditta e per conoscenza all'Ufficio Istruzione comunale ogni difetto o inconveniente che si dovesse verificare; **la riparazione degli elettrodomestici e delle attrezzature, la sostituzione dei piatti, bicchieri, caraffe ecc., usurati/rotti nel corso dell'appalto sono a carico della ditta aggiudicataria**
- nei mesi di maggio o giugno, in sostituzione di un pranzo, predisporrà se richiesto un buffet all'aperto nel giardino della Scuola per alunni e insegnanti.
- il personale della ditta aggiudicataria presterà la propria collaborazione al fine di garantire il corretto svolgimento della refezione scolastica anche in presenza di alunni con pasti propri a ciò autorizzati (materia da regolamentare), rif. nota del MIUR n. 348 del 3.3.2017 "Consumazione del pasto domestico a scuola".

Il personale si impegnerà a rispettare il seguente programma giornaliero:

Alle ore 09:30 la merenda con la frutta di stagione pulita e se necessario tagliata verrà servita su vassoi e consegnata agli insegnanti nel salone centrale della Scuola.

Alle ore 09:30 il personale conteggerà i pasti da preparare in base alla presenza alunni, li segnerà nell'apposito tablet e invierà i dati in via telematica alla ditta, quindi inizierà la preparazione dei pasti.

Il personale addetto allo scodellamento predisporrà i tavoli della sala refezione della scuola secondo il numero dei pasti calcolati, divisi per sezione.

Il primo piatto verrà servito pronto nel piatto mentre il secondo e il contorno verranno scodellati dal personale dedicato, il pane verrà servito nei cestini appositi (1 cestino ogni 6 bambini). I secondi piatti di carne e pesce dovranno essere già spezzettati.

L'acqua dell'acquedotto verrà servita in caraffe da 1 litro (1 caraffa ogni 6 bambini).

La refezione avrà luogo in due turni. Alle ore 11:30 entreranno nel refettorio una parte delle classi con le relative insegnanti. Fra un turno e l'altro il personale addetto allo scodellamento provvederà

a sparecchiare e pulire i tavoli. Alle ore 12:15 entreranno nel refettorio le rimanenti classi con le relative insegnanti.

Seguirà alla fine del secondo turno pasti la pulizia accurata della sala refezione.

Alle ore 15:00 lo spuntino verrà servito sui vassoi e consegnato alle insegnanti nel salone centrale.

Art. 6 - Personale per la preparazione dei pasti e la gestione del servizio mensa

Per la gestione del servizio oggetto dell'appalto la ditta aggiudicataria dovrà garantire l'impiego delle seguenti figure professionali, presenti ogni giorno di effettivo servizio presso la cucina della Scuola dell'Infanzia 'G. Pascoli' di Cresole/Rettorgole:

n. 1 tecnico dei servizi ristorativi in possesso di un diploma (5 anni)

n. 1 aiuto cuoco in possesso di un attestato di qualifica professionale (3 anni)

Dovrà inoltre garantire, nella misura opportuna, la prestazione professionale di un proprio dietista per la predisposizione dei menu' e delle diete speciali.

Sarà a cura della ditta l'organizzazione complessiva del personale, la supervisione e la responsabilità sulle metodiche di produzione, scodellamento, riordino e pulizia, l'ottemperanza alla normativa in materia di idoneità sanitaria, igiene, abbigliamento e pulizia del personale impiegato, procedure di sicurezza e ogni altro aspetto direttamente collegato al servizio.

Il personale sarà dotato dei prodotti e del materiale per la pulizia e sanificazione dei locali mensa.

Tutto il personale adibito alla preparazione pasti e gestione del servizio mensa dovrà essere adeguatamente formato professionalmente e aggiornato periodicamente, con particolare riguardo all'applicazione del D. Lgs. vo 193/2007 (HACCP) e successive modifiche ed integrazioni.

Particolare rilievo dovrà essere dato alla formazione in tema di :

- diete speciali;
- riduzione degli sprechi alimentari ed energetici;
- rischi specifici nelle attività di preparazione e somministrazione dei pasti e dell'utilizzo dei DPI
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dell'acqua, dell'energia e dei rifiuti.

Prima dell'inizio del servizio la ditta trasmetterà all'Ufficio Istruzione comunale i nominativi e gli attestati dei titoli di studio del personale addetto alla mensa.

<u>SERVIZIO SCUOLE PRIMARIE 'DON G. BOSCO' DI CALDOGNO E 'C. COLLODI' DI CRESOLE/RETTORGOLE</u>
--

Art. 7 – Criteri e indicazioni igienico-nutrizionali

Per la preparazione dei pasti del servizio di refezione scolastica delle scuole primarie valgono i criteri e le indicazioni igienico nutrizionali di cui al precedente Art. 2, con riferimento alle "**Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica nella Regione del Veneto**" approvate con DGR n. 1189 del 1.8.2017 (dette **Linee guida regionali 4^a edizione 2017**), nonché alla normativa nazionale e comunitaria in materia di ristorazione collettiva, con adeguamento delle grammature secondo quanto previsto da dette Linee guida regionali.

La tipologia del pasto per le scuole primarie è la seguente:

1. Primo piatto
2. Secondo piatto
3. Contorno
4. Pane
5. Frutta fresca o dessert (yogurt, budino, dolce, ecc.)

In alternativa al pasto classico (primo, secondo e contorno) potrà essere fornito, saltuariamente, il cosiddetto piatto unico (ad esempio: pizza, pasta e fagioli), che dovrà avere una composizione di

per sé sufficiente a ricoprire il fabbisogno energetico e nutrizionale corrispondete ad un pasto completo. Tale piatto dovrà comunque essere accompagnato da contorno di verdure.

I menù dovranno essere strutturati almeno su quattro settimane a rotazione e con andamento stagionale (autunno-inverno e primavera-estate).

Si rimanda al precedente Art. 2 per le specificazioni riguardanti i menù e le diete speciali.

Art. 8 - Durata e tempi del servizio

Il servizio oggetto del presente appalto (Scuole Primarie) ha inizio il primo giorno utile dell'anno scolastico 2018-2019 stabilito su disposizione dell'autorità scolastica, e si conclude al termine dell'anno scolastico 2021-2022.

La fornitura dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico e comprenderà alcuni giorni della settimana per il tempo ordinario e tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali, per il tempo pieno.

Le date di inizio del servizio e relative sospensioni o variazioni saranno di volta in volta comunicate alla ditta aggiudicataria in tempo utile, a cura del competente Ufficio Comunale.

Art. 9 – Centro di cottura

La preparazione dei pasti multiporzione destinati alle due Scuole Primarie del territorio dovrà avvenire presso un centro cottura di proprietà dell'aggiudicatario.

In considerazione del fatto che la somministrazione dei pasti deve avvenire nel più breve tempo possibile dopo la loro preparazione, nonché al fine di garantire al Comune il miglior servizio in caso di emergenza e disagi nella fornitura dei pasti, il suddetto centro di cottura non dovrà distare più di km. 30 (trenta) dalla Scuola Primaria 'Don G. Bosco' di Caldogno, sita in via Zanella.

La distanza del centro cottura, intesa in effettivi chilometri stradali, dovrà essere dichiarata dalle ditte concorrenti in sede di presentazione dell'offerta, specificando anche il percorso.

Per quanto riguarda i locali, l'ampiezza del centro cottura, compresi dispensa e lavaggio, deve essere rapportata al numero di pasti prodotti; è imposta la separazione tra lavorazioni diverse, con applicazione del percorso in avanti o a cascata.

Per quanto riguarda le attrezzature, devono essere presenti, oltre a quelle tradizionali, anche le seguenti: abbattitore di temperatura, forni a convezione/vapore con controllo elettronico della temperatura, armadi o celle congelatori dotate di registrazione di temperatura, cella di scongelamento, eventuali attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta, cuocipasta, banco caldo per il mantenimento della temperatura.

La ditta aggiudicataria deve prevedere protocolli operativi delle operazioni di ordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP per i locali del centro cottura, così come per i veicoli destinati al trasporto dei pasti e per i refettori. Devono altresì essere previsti protocolli operativi per le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature utilizzate per l'intero ciclo del servizio.

Il personale del centro cottura deve comprendere un numero di addetti correttamente rapportato al numero di pasti prodotti; in particolare è richiesta la presenza di un cuoco diplomato e dotato di esperienza almeno biennale.

Art. 10- Preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti multiporzione destinati alle Scuole Primarie la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione, riferimento specifico le **Linee guida regionali 2017**.

In particolare si richiede di:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;

- 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);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura;
- 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.

Il cibo non consumato dagli utenti non può essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della ditta aggiudicataria.

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

- 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 nei menù predisposti, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, rispondenti alle vigenti disposizioni di legge e ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

I pasti preparati devono comunque rispondere ai dettati legislativi in vigore per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si dovrà fare riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

Art. 11 - Consegna e distribuzione

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese e con proprio personale, i pasti e il materiale di complemento presso i due plessi scolastici indicati, depositandoli nei locali destinati a mensa. **Le ditte concorrenti dovranno obbligatoriamente aver preso visione dei**

suddetti locali. A prova dell'avvenuto sopralluogo verrà rilasciato un apposito verbale, che dovrà essere allegato alla documentazione di gara a cura della ditta partecipante.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando ottime caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65° C fino alla somministrazione dei pasti.

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 veicoli utilizzati per il trasporto e la consegna dei pasti, in numero congruo in relazione alle forniture effettuate, devono essere chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti. I contenitori, diversi per le singole pietanze e identificati da etichette riportanti data/numero porzioni/plesso scolastico di destinazione, devono essere di materiale idoneo (es. acciaio inossidabile), facilmente lavabili e disinfettabili, idoneamente coibentati per garantire il mantenimento delle temperature e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore o elettrici). Tra la fine della cottura e l'effettiva somministrazione dei pasti non devono trascorrere più di due ore, di cui massimo quarantacinque minuti per lo scodellamento. Per lo scodellamento la ditta deve adottare un apposito protocollo operativo concordato con l'ufficio preposto. In particolare nel caso di doppio turno mensa, sarà cura della ditta provvedere alla consegna dei pasti destinati ai due diversi turni in contenitori separati al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e di appetibilità dei pasti serviti nel secondo turno.

La ditta dovrà fornire:

i contenitori termici necessari al trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;

i carrelli termici per mantenere i pasti alla temperatura ideale;

i banchi di distribuzione (uno per ogni plesso scolastico).

Nell'eventualità di ritardi o mancate consegne dei pasti alle due Scuole Primarie, con tempestivo avviso all'Ente appaltante, per cause di forza maggiore quali calamità naturali, impraticabilità delle strade, blocchi stradali e altre simili non imputabili alla ditta appaltatrice, non potrà essere addebitata a quest'ultima alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire le consegne con la massima diligenza e nei migliori tempi possibili.

I ritardi o le mancate consegne dovuti a problemi nell'organizzazione del centro di cottura, alle modalità di trasporto adottate o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto al successivo Art. 17 del presente capitolato.

Art. 12 - Modalità di esecuzione del servizio

I pasti destinati alle due Scuole Primarie del territorio verranno serviti con il sistema multiporzione. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di fornire i bicchieri, le posate, i tovaglioli, le tovagliette e i piatti a perdere in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1. E' fatto altresì obbligo di fornire in quantità idonea pane e frutta, trasportati e riposti in contenitori igienicamente adatti.

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

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria, conformemente alle vigenti disposizioni di legge e igienico-sanitarie.

L'ordine di fornitura con l'esatta indicazione del numero e tipo giornaliero di pasti da fornire verrà comunicato in via telematica mediante tablet alla ditta direttamente dal personale delle due Scuole Primarie, entro le ore 9.30 di ciascun giorno di servizio.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a recapitare le forniture in ogni giorno di servizio ai due plessi scolastici, presso i locali refettorio. Le consegne dovranno essere effettuate compatibilmente con l'orario di consumazione dei pasti, stabilito dall'Autorità Scolastica, di norma compreso tra le 12:00 e le 13:15.

Art. 13 – Addetti alla somministrazione dei pasti e la sistemazione delle sale refezione

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la presenza presso le due Scuole Primarie interessate, nell'orario di somministrazione dei pasti, di personale proprio, per provvedere alla distribuzione del cibo e alla preparazione, riordino e pulizia dei refettori.

Tale personale dovrà essere reso disponibile, per ogni giorno di servizio, in ragione di quattro addetti in tutto, e precisamente:

- **n. 2 addetti per la scuola primaria 'Don G. Bosco' di Caldogno**
- **n. 2 addetti per la scuola primaria 'C. Collodi' di Cresole/Rettorgole**

Il suddetto personale dovrà essere messo a disposizione senza costi aggiuntivi a carico del Comune.

Il personale della ditta aggiudicataria presterà la propria collaborazione al fine di garantire il corretto svolgimento della refezione scolastica anche in presenza di alunni con pasti propri a ciò autorizzati (materia da regolamentare), rif. nota del MIUR n. 348 del 3.3.2017 "Consumazione del pasto domestico a scuola".

CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 14 - Personale

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta aggiudicataria sui vari aspetti della ristorazione collettiva e della gestione mense. La ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento rivolti a tutto il personale impiegato al fine della corretta esecuzione ed applicazione degli aspetti e compiti di spettanza derivanti dal presente capitolato. L'addestramento del personale impiegato nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene sul lavoro, sui rischi e sulle misure di contenimento adottate dalla ditta.

Il piano aziendale di formazione e aggiornamento del personale dovrà essere messo a disposizione su richiesta del Comune.

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

L'affidatario si impegna a rispettare la normativa relativa alla posizione contrattuale e previdenziale dei dipendenti e a riservare al personale un trattamento comunque non inferiore a quello previsto dal contratto di lavoro della categoria.

La ditta aggiudicataria rende disponibili, per le necessità espresse ed implicite del Committente, le seguenti figure referenti:

n. 1 referente per i rapporti tra Committente e ditta aggiudicataria con comunicazione di un indirizzo di posta elettronica, di posta elettronica certificata e di un numero di cellulare;

n. 1 referente per gli aspetti nutrizionali – dietista o analoga figura professionale per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, per la gestione delle diete speciali, la redazione dei menù e l'organizzazione degli incontri di educazione alimentare con comunicazione di un indirizzo di posta elettronica e di un numero di telefono.

La ditta aggiudicataria dovrà comunicare i nominativi e i contatti di cui sopra prima dell'inizio dell'anno scolastico 2018-2019.

Art. 15 - Monitoraggio ed autocontrollo

La ditta aggiudicataria deve rispettare gli standard di prodotto e mantenerne per l'intero periodo d'appalto le caratteristiche, conformi qualitativamente alle indicazioni del presente capitolato. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento delle derrate alimentari di cui si serve, in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate medesime al fine di poterne determinare la conformità.

La ditta deve altresì redigere, aggiornare ed applicare rigorosamente, a mezzo del proprio personale, il piano di autocontrollo HACCP.

Art. 16 - Vigilanza e verifiche sui servizi oggetto dell'appalto

I controlli igienico-sanitari e nutrizionali inerenti ai servizi oggetto dell'appalto sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. n. 8 e saranno esercitati con le modalità previste dalla normativa vigente. L'Ente appaltante si riserva la facoltà di visitare la cucina e la sala refezione della Scuola dell'Infanzia, ovvero le sale mensa delle due Scuole Primarie, previo avviso all'Istituto Scolastico, e di controllare i mezzi e le modalità di preparazione e scodellamento, di riordino e pulizia, verificando la qualità delle prestazioni. L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di procedere a specifici controlli sulle materie prime utilizzate e sulla loro provenienza e certificazione.

La ditta è tenuta ad assicurare al personale degli uffici incaricati della vigilanza la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso a tutti i locali interessati dai servizi oggetto dell'appalto, magazzini inclusi, e fornendo i chiarimenti richiesti.

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

- a) di personale del competente servizio dell'ULSS n. 8 Berica
- b) di personale di laboratori di analisi privati, il cui nominativo verrà comunicato all'aggiudicatario.

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

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sui uno o entrambi i servizi in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto, applicando il dovuto contraddittorio con la ditta.

Al fine di individuare le cause di eventuali infezioni alimentari, la ditta dovrà prelevare un campione rappresentativo di ogni pasto completo del giorno, sigillarlo in appositi contenitori e conservarlo a + 4 C° per tre giorni. Tale campione sarà reso disponibile per le analisi e gli approfondimenti del caso.

Art. 17 - Inadempienze contrattuali – Reclami - Penali

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto, avrà l'obbligo di seguire rigorosamente le disposizioni di legge in materia, i regolamenti e quanto previsto nel presente capitolato.

I reclami per il mancato rispetto delle disposizioni del presente capitolato e della normativa relativa alla refezione scolastica dovranno pervenire all'Ufficio comunale preposto entro il giorno successivo dal verificarsi dell'inconveniente. Potranno essere inoltrati dal personale docente, dal personale ausiliario scolastico e dai membri della Commissione Mensa. La Commissione Mensa e le sue funzioni sono disciplinate nel relativo regolamento comunale, di cui sarà fornita copia alla ditta aggiudicataria.

In caso di mancata rispondenza dei servizi agli standards previsti è facoltà dell'Ente applicare le penali sotto indicate. A tale fine, il Responsabile dell'Ufficio comunale competente valuterà congiuntamente con l'Amministrazione la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni presentate dalla ditta, opportunamente avvisata dell'inadempienza contestata

entro cinque giorni lavorativi dal fatto accaduto, e potrà graduare l'entità della penalità o stabilire la non applicazione qualora l'inadempimento non sussista o sia giudicato di entità non rilevante.

Le penalità vengono suddivise come segue.

- a) da un minimo di € 100,00 a un massimo di € 500,00 per le violazioni:
 - ritardo non giustificato nella preparazione e/o consegna dei pasti
 - modifica non comunicata al menù previsto dal capitolato
 - mancato rispetto delle temperature previste
 - mancata consegna del materiale a perdere e dei condimenti
- b) da un minimo di € 501,00 a un massimo di € 1.000,00 per le violazioni:
 - ritardo/assenza del personale previsto senza giustificazione comprovata
 - grammature delle pietanze e numero razioni non rispondente a quanto previsto
- c) da un minimo di € 1.001,00 a un massimo di € 2000,00 per le violazioni:
 - errori commessi nella predisposizione o mancata preparazione o fornitura delle diete speciali
 - errori relativi alla cottura e alla somministrazione (pasta scotta, carne troppo cotta o poco cotta, pesce con le lisce, pietanze troppo salate ecc.)
- d) da un minimo di € 2.001,00 a un massimo di € 6000,00 per le violazioni:
 - ritrovamento di corpi estranei nei cibi
 - verifica batteriologica che evidenzi possibili situazioni di rischio per l'utenza
 - carenza igienica delle attrezzature utilizzate nella preparazione, confezionamento, trasporto, somministrazione e conservazione delle derrate
 - non conformità operative rispetto a quanto previsto dal manuale per l'autocontrollo igienico
 - sospensione o mancata esecuzione della fornitura
 - comportamento non idoneo del personale, che pregiudichi sensibilmente lo svolgimento del servizio.

Per il mancato rispetto, senza comprovato motivo, di quanto proposto in sede di presentazione dell'offerta tecnica, sarà applicabile una penale variabile da € 300,00 a € 3.000,00.

Per eventuali inadempimenti agli obblighi nascenti dal presente capitolato, non ricompresi nell'elenco precedente, sarà applicabile una penale variabile da € 500,00 a € 5.000,00. Sarà applicata la penale massima nel caso in cui, nel corso dell'appalto, l'aggiudicatario chiuda o sospenda per un periodo superiore a due mesi (scolastici) uno dei due punti di ricarica previsti al successivo Art. 20.

Le contestazioni dovranno essere inviate all'aggiudicatario con posta elettronica certificata; la ditta potrà presentare le proprie controdeduzioni nel termine perentorio di dieci giorni dalla contestazione ricevuta. In caso di mancato accoglimento delle controdeduzioni l'Amministrazione Comunale procederà al recupero della penale mediante l'introito diretto della cauzione definitiva o parte di essa. Dopo tre contestazioni formali gravi circa il mancato rispetto del presente capitolato, l'Amministrazione a suo insindacabile giudizio potrà decidere la sospensione o la risoluzione del contratto con incameramento della cauzione definitiva ed eventuale ulteriore richiesta di risarcimento dei danni subiti. E' previsto, in relazione al danno subito per grave disservizio, il riconoscimento agli utenti di un risarcimento che verrà stabilito dal Responsabile dell'Ufficio comunale competente congiuntamente con l'Amministrazione in base alla gravità dell'inconveniente e alla penalità applicata al concessionario.

Art. 18 - Interruzione del servizio

In caso di sciopero programmato del personale della Scuola la ditta sarà preavvertita dall'Autorità scolastica, tramite il competente Ufficio comunale, con un anticipo di almeno 24 ore. Per scioperi non programmati, la ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica, tramite il competente Ufficio comunale, entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso dell'evento.

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

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

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

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

Art. 19 – Prezzo dei pasti

La ditta riscuoterà il prezzo del pasto direttamente dagli utenti iscritti al servizio mensa, con sistema informatizzato di tipo prepagato con ricarica ad importo libero. Il prezzo del singolo pasto, corrispondente al prezzo offerto in sede di gara dall'aggiudicatario, sarà approvato con deliberazione della Giunta Comunale.

Tale prezzo dovrà rimanere invariato per l'intero periodo di vigenza del contratto d'appalto.

Il prezzo del pasto delle insegnanti dovrà corrispondere al prezzo ministeriale fissato per i pasti insegnanti; l'importo dei pasti consumati dal personale docente sarà fatturato a cadenza mensile al Comune da parte dell'aggiudicatario.

Per i pasti degli insegnanti di sostegno la ditta presenterà fattura mensile all'ULLS n. 8 Berica.

Art. 20 - Gestione informatizzata prenotazione e pagamento pasti

Il concessionario dovrà provvedere alla fornitura e gestione di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e riscossione dei corrispettivi per tutte le scuole interessate dal servizio mensa, completo in ogni aspetto e funzionante dal primo giorno del servizio medesimo. In particolare, **per la riscossione dei corrispettivi, l'aggiudicatario dovrà dotarsi di almeno due punti di ricarica che coprano la parte sud (Cresole/Retorgole) e nord (Caldogno /Capovilla) del territorio comunale** Tutti gli oneri economici e gestionali derivanti dal suddetto sistema si intendono a carico della ditta affidataria che li affronterà con propri mezzi e personale.

Descrizione indicativa del sistema

L'informatizzazione del servizio di refezione scolastica dovrà prevedere: 1. la gestione completa della prenotazione pasti presso la singola scuola, con modalità informatica semplice priva di impatti sull'attività del personale scolastico, 2. la gestione dei pasti del personale docente con prenotazione differenziata, 3. la possibilità di gestire variazioni del pasto in prenotazione (es. pasto leggero), 4. la gestione completa delle ricariche dei conti utenti, mediante almeno due punti di ricarica come sopra delineato, 5. la gestione degli avvisi alle famiglie del credito residuo e in esaurimento.

Oneri a carico della ditta aggiudicataria per l'informatizzazione servizio mensa

Saranno a carico del concessionario le attività collegate di seguito elencate: 1. la fornitura e la manutenzione del sistema informatizzato di prenotazione pasti e pagamento corrispettivi, comprese tutte le spese di installazione, personale e oneri accessori, 2. la realizzazione del database dell'utenza scolastica interessata e regolarmente iscritta al servizio mensa e il caricamento delle anagrafiche delle utenze, comprese le utenze insegnanti opportunamente separate, 3. la gestione delle prenotazioni pasti e dei pagamenti corrispettivi presso i punti di ricarica, 4. la gestione degli avvisi alle famiglie inerenti il servizio informatizzato pasti, 5. la gestione dei punti di ricarica territoriali, dalla loro individuazione alla stipula degli eventuali accordi e ogni altro onere derivante, 6. l'emissione a favore dell'utenza della documentazione spese pasti necessaria per le detrazioni fiscali dichiarazione dei redditi.

I dati contenuti nel database utenti sono tutelati, pertanto dovranno essere trattati esclusivamente per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, non potranno in alcun caso essere

ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti in materia.

Sarà cura della ditta provvedere alla presentazione al Comune, prima dell'avvio del servizio mensa, di apposito documento che riporti nel dettaglio le caratteristiche e le modalità di funzionamento del sistema informatizzato adottato, il quale dovrà comunque comprendere i servizi di base sopra elencati.

Art. 21 – Osservanza di leggi e regolamenti – Responsabilità del concessionario

L'aggiudicatario dovrà osservare tutte le disposizioni del presente capitolato, le disposizioni di legge in materia e i regolamenti in vigore o che entreranno in vigore nel corso dell'appalto. In particolare dovranno essere osservate rigorosamente le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione di pasti e la ditta dovrà essere in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie (D. Lgs. 193/2007). Dovrà inoltre essere in possesso di tutte le licenze ed autorizzazioni per l'espletamento di quanto richiesto dal capitolato ed adempiere integralmente agli obblighi di comunicazione all'Autorità competente dell'inizio dell'attività oggetto del presente appalto. Risponderà direttamente dei danni a persone e cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza alcun diritto di rivalsa o compensazione da parte del Comune, fatti salvi gli interventi a favore della ditta da parte delle sue società assicuratrici.

Art. 22 – Educazione alimentare

La ditta aggiudicataria si impegna ad organizzare in ogni anno scolastico un incontro gratuito per fascia scolastica (Scuola dell'Infanzia e Scuole Primarie) finalizzato all'educazione alimentare, dedicato ai genitori e agli educatori, in locali messi a disposizione dal Comune di Caldogno. Gli incontri dovranno essere concordati con largo anticipo con l'Ufficio Comunale preposto e con l'Istituto Comprensivo Statale di Caldogno. Non dovranno presentare alcun costo diretto per il Comune.

Art. 23 – Indagine di gradimento del servizio

La ditta aggiudicataria si impegna a realizzare in ogni anno scolastico d'appalto, interamente a proprie spese, una indagine di 'customer satisfaction' per rilevare il livello di gradimento del servizio mensa da parte degli utenti. I contenuti dei questionari e le modalità di svolgimento del sondaggio saranno stabiliti dall'aggiudicatario e sottoposti all'attenzione dell'Amministrazione Comunale e dell'Istituto Comprensivo Statale di Caldogno per approvazione preventiva. L'esito della rilevazione sarà utilizzato per la stesura da parte della ditta di un eventuale piano di miglioramento del servizio.

Art. 24 – Trattamento dei dati

Il concessionario, nell'espletamento del servizio, è tenuto al rispetto delle norme che regolano la riservatezza dei dati personali, in osservanza del D. Lgs. vo 196/2003. Il concessionario si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui il suo personale sia venuto in possesso nell'ambito dell'attività prestata. Il nominativo del titolare del trattamento dati dovrà essere reso noto al Comune all'inizio del periodo d'appalto.

Ai sensi del Decreto citato i dati forniti dalla ditta saranno trattati dal Comune esclusivamente per le finalità del contratto.

Art. 25 - Divieto di subappalto

Non è ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato; il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Art. 26 - Cauzioni ed assicurazioni

A garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali il concessionario è chiamato a versare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo complessivo d'appalto. La cauzione dovrà essere

versata entro 10 giorni dalla comunicazione da parte del Comune dell'avvenuta aggiudicazione e resterà vincolata fino al termine del rapporto contrattuale o, comunque, fino a che non sia stata definita ogni controversia eventualmente in atto. Le modalità di presentazione della cauzione definitiva sono la fidejussione o polizza assicurativa a norma di legge. Il concessionario provvederà inoltre a sottoscrivere una polizza assicurativa con massimale non inferiore a € 5.000.000,00 a copertura della responsabilità civile verso terzi per qualsiasi incidente correlato al servizio. Copia della polizza dovrà essere trasmessa al Comune prima dell'avvio dell'appalto.

Art. 27 - Controversie giudiziarie

Per gli eventuali contenziosi relativi al servizio oggetto del presente appalto, non definibili in via bonaria, resta convenuta la competenza del Foro di Vicenza.

Art. 28 - Spese per il contratto

Tutte le spese, le imposte e tasse ed ogni altro onere accessorio, inerenti e conseguenti alla stipulazione ed esecuzione del contratto, rimangono a carico della ditta aggiudicataria, con rinuncia a qualsiasi forma di rivalsa nei confronti del Comune.

Art. 29 – Rinvio normativo

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa rinvio alle norme vigenti in materia di contratti pubblici e a quanto disposto dal Codice Civile.