



**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA**

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO**

**DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**CIG 7066859C85**



## **INDICE**

- Articolo 1 – Principi generali
- Articolo 2 – Oggetto della concessione
- Articolo 3 – Durata della concessione e calendario del servizio
- Articolo 4 – Contratto ed esecuzione del servizio in pendenza di stipulazione del contratto
- Articolo 5 – Periodo di prova
- Articolo 6 – Modalità di esecuzione del servizio
- Articolo 7 – Caratteristiche dei materiali di consumo monouso
- Articolo 8 – Pulizia, sanificazione e caratteristiche dei prodotti
- Articolo 9 – Sistema di gestione del servizio di iscrizione, prenotazione e riscossione delle tariffe
- Articolo 10 – Centro di cottura
- Articolo 11 – Comunicazione giornaliera dei pasti
- Articolo 12 – Standard minimi di qualità
- Articolo 13 – Prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti
- Articolo 14 – Prodotti biologici, tipici e tradizionali
- Articolo 15 – Menù e tabelle dietetiche
- Articolo 16 – Quantità delle pietanze
- Articolo 17 – Diete speciali
- Articolo 18 – Dieta leggera
- Articolo 19 – Menù alternativi
- Articolo 20 – Introduzione di nuovi pasti
- Articolo 21 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
- Articolo 22 – Campionatura rappresentativa del pasto
- Articolo 23 – Norme e modalità del trasporto dei pasti
- Articolo 24 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti
- Articolo 25 – Attrezzature e arredi del Comune utilizzati dal concessionario e obbligo di fornitura di attrezzature aggiuntive
- Articolo 26 – Oneri e condizioni inerenti il servizio a carico del concessionario
- Articolo 27 – Piano di autocontrollo
- Articolo 28 – Requisiti degli imballaggi e gestione dei rifiuti
- Articolo 29 – Personale del concessionario
- Articolo 30 – Coordinatore Responsabile del Servizio – dietista – responsabile/referente cucina del centro di cottura



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

- Articolo 31 – Formazione e aggiornamento del personale
- Articolo 32 – Vestiario
- Articolo 33 – Rispetto della normativa in materia di personale
- Articolo 34 – Rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze
- Articolo 35 – Remunerazione della concessione
- Articolo 36 – Clausola di revisione dei prezzi
- Articolo 37 – Obblighi in merito alla tracciabilità dei flussi finanziari
- Articolo 38 – Sospensione del servizio
- Articolo 39 – Ritardi nelle consegne
- Articolo 40 – Controllo sul servizio da parte del comune
- Articolo 41 – Organismi preposti al controllo
- Articolo 42 – Tipologia dei controlli
- Articolo 43 – Reclami
- Articolo 44 – Indagine di gradimento del servizio e piano di miglioramento
- Articolo 45 – Polizza assicurativa per responsabilità
- Articolo 46 – Garanzia definitiva
- Articolo 47 – Penalità
- Articolo 48 – Risoluzione del contratto
- Articolo 49 – Recesso
- Articolo 50 – Subappalto del servizio – cessione del contratto – cessione del credito
- Articolo 51 – Esecuzione in danno
- Articolo 52 – Domicilio
- Articolo 53 – Definizione delle controversie
- Articolo 54 – Decreto Legislativo 30.06.2003 n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e s.m.i.
- Articolo 55 – Adempimenti per recupero contributi CE/AGEA
- Articolo 56 – Disposizioni finali
- Articolo 57 – Allegati al presente capitolato speciale



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

### ART. 1 – PRINCIPI GENERALI

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 50/2016 art. 34 e art. 144), al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione di cui al Decreto Interministeriale n. 135 dell'1 aprile 2008, aggiornato con Decreto 10 aprile 2013, nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011.

### Art. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato, redatto tenendo conto delle normative europee, nazionali e regionali in materia, e in particolare delle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto (nel seguito denominate anche "Linee Guida Regionali"), reperibili al seguente indirizzo: [http://www.ulss4.veneto.it/web/ulss4/Prevenzione/servizi\\_dip/sian/uon](http://www.ulss4.veneto.it/web/ulss4/Prevenzione/servizi_dip/sian/uon), disciplina la concessione del servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale presso le scuole primarie del Comune di Schio, da affidarsi mediante procedura aperta come definita all'art. 3, comma 1 lettera sss) del D.Lgs. n. 50/2016.

Il servizio comprende:

#### A. Fornitura di:

1. n. 2.361 pasti veicolati settimanali, di cui circa n. 122 per gli insegnanti, (dati indicativi, rilevati dalle iscrizioni scolastiche per l'anno 2017/2018) nelle scuole primarie "G. Marconi", "G.B. Cipani", "A. Palladio", "Don Gnocchi", "V. Da Feltre", "S. Benedetto", "Don Milani", preparati in un centro di cottura di proprietà/disponibilità del concessionario, secondo le diete ed i menù indicati/vidimati dal S.I.A.N. della competente A.U.L.S.S., trasportati e distribuiti presso i locali scolastici di distribuzione e consumo;

2. n. 146 pasti settimanali, di cui n. 10 per gli insegnanti, (dati indicativi, rilevati dalle iscrizioni scolastiche per l'anno 2017/2018) preparati presso la cucina della scuola primaria "Giovanni XXIII" di S. Ulderico di Tretto di proprietà del Comune di Schio gestita con personale del concessionario, mediante l'utilizzo di derrate e semilavorati consegnati dal medesimo concessionario e secondo le diete ed i menù indicati/vidimati dal S.I.A.N. della competente A.U.L.S.S..

Per maggior chiarezza si rinvia al prospetto allegato sub A), precisando che il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e previsionale e non costituisce in alcun modo obbligo per il concedente o diritto per il concessionario.

Detto numero è finalizzato esclusivamente a dare un valore economico alla concessione, tenendo comunque conto che il numero effettivo dei pasti dipende dall'articolazione dell'orario scolastico, in relazione ai rientri programmati annualmente dall'Autorità scolastica, dal numero delle iscrizioni al servizio e dal numero delle presenze effettive alla mensa.

Il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato giornalmente attraverso le prenotazioni.

#### B. Gestione riscossione tariffe di ristorazione attraverso le seguenti fasi:

iscrizione, registrazione presenze quotidiane, gestione dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio, calcolo e riscossione dei pagamenti, gestione dei solleciti.

Il concessionario – oltre all'avviso di prossimo esaurimento del credito mediante SMS – è tenuto ad effettuare, nel corso dell'anno scolastico, idonei solleciti per iscritto agli utenti insolventi, come specificato al successivo art. 26.

La riscossione coattiva resta a carico del Comune, previa acquisizione della documentazione di sollecito inviata dal concessionario con le modalità di cui al precitato art. 26.



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Il concessionario non potrà comunque sospendere unilateralmente all'utente insolvente la somministrazione del pasto.

Il Comune si riserva - anche nel corso del primo anno di concessione - la facoltà di apportare modifiche alla tipologia dei pasti da fornire e ai menù.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere al concessionario, il quale è obbligato ad accettare, varianti in aumento o in diminuzione ai quantitativi dei pasti da fornire, nonché la facoltà di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento od alla diminuzione del numero delle mense in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore.

Si riserva, altresì, per le medesime motivazioni, la facoltà di fornire pasti veicolati anche alla scuola primaria "Giovanni XXIII" di S. Ulderico di Tretto. Il tutto senza che il concessionario possa avanzare pretese o opporre eccezioni e/o riserve di sorta.

Nel caso in cui si rendesse necessario, in corso di esecuzione, un aumento o una diminuzione del servizio, il concessionario è obbligato ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, mantenendo fermi i prezzi unitari presentati in sede di offerta.

Il concessionario dovrà fornire "diete speciali" nel caso vi siano alunni che necessitano di un particolare tipo di alimentazione.

La gestione del servizio dovrà uniformarsi agli indirizzi indicati dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, pubblicate nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010 e dalle "Linee Guida Regionali".

### **ART. 3 – DURATA DELLA CONCESSIONE E CALENDARIO DEL SERVIZIO**

La durata della concessione è di cinque anni scolastici, da settembre 2017 a giugno 2022 compreso.

E' prevista l'opzione di rinnovo del contratto per ulteriori 2 (due) anni scolastici da settembre 2022 a giugno 2024 alle medesime condizioni.

Per ogni anno scolastico le date esatte di inizio e fine del servizio saranno di volta in volta comunicate dal Comune in relazione all'inizio ed al termine dell'anno scolastico. La fornitura dei pasti nelle scuole è subordinata al calendario ed all'orario scolastico e viene effettuata dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Alla scadenza della concessione, il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo né onere di disdetta.

L'Amministrazione comunale allo scadere del termine contrattuale originario o di rinnovo opzionale, per ragione tecniche dipendenti dai tempi di indizione e gestione della nuova procedura di aggiudicazione, si riserva la facoltà di prorogare la concessione in essere per un periodo massimo corrispondente all'anno scolastico, alle medesime condizioni del contratto in essere, al fine di garantire la continuità del servizio in oggetto e di non creare disagi agli utenti fino all'entrata in servizio del subentrante.

### **ART. 4 – CONTRATTO ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

La stipulazione del contratto in forma di atto pubblico amministrativo avrà luogo entro il termine di sessanta giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione e, comunque, decorsi i termini di cui all'art. 32, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016. Sono fatte salve le previsioni di cui all'art. 32, comma 10 del medesimo D.Lgs. n. 50/2016.

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in caso di urgenza, il Comune ne chieda l'esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni di cui all'art. 32, comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016.

In relazione a quanto previsto dal comma precedente e, comunque, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016 in rapporto al termine dilatorio, il



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Comune ha facoltà di richiedere, dopo che l'aggiudicazione è divenuta efficace, l'esecuzione in via d'urgenza, in quanto la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

In tal caso la durata contrattuale decorrerà dalla data di avvio delle prestazioni e il concessionario sarà tenuto a dare avvio al servizio agli stessi patti e condizioni così come risultanti dal presente capitolato e dalla propria offerta tecnica.

L'avvio della prestazione contrattuale in via d'urgenza in pendenza della stipulazione del contratto potrà comunque avvenire dopo:

- la trasmissione delle documentazione relativa ai mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti veicolati/alimenti: carta di circolazione e autorizzazione ai sensi del Reg. CE n. 852/2004;
- la trasmissione della documentazione relativa al centro di cottura;
- la trasmissione del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Reg CE 852/2001 relativo al centro di cottura, alla cucina della scuola primaria "Giovanni XXIII" di S. Ulderico di Tretto e ai plessi scolastici in cui si effettuano le operazioni di distribuzione e consumo dei pasti (refettori);
- la trasmissione dei menù con le caratteristiche di cui all'art. 15;
- l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e del concessionario del Documento Unico di valutazione dei Rischi di cui all'art. 34;
- la trasmissione di copia conforme della polizza specificata all'art. 45;
- la costituzione della garanzia definitiva con le modalità di cui all'art. 46.

Nella fase transitoria che precede la cessazione del contratto per qualsiasi causa, il concessionario dovrà assicurare, oltre a quanto previsto nel presente capitolato, tutte le attività volte a rendere possibile il subentro del nuovo concessionario, compiendo ogni operazione necessaria e utile, inclusa l'effettuazione di appositi incontri con il concessionario entrante, finalizzata a garantire il corretto e compiuto passaggio di consegne, senza alcun onere aggiuntivo di qualsivoglia natura a carico del Comune, e favorire in tal modo la necessaria continuità e correttezza nell'espletamento del servizio.

Le spese di contratto, nessuna esclusa sono a carico del concessionario.

### **ART. 5 – PERIODO DI PROVA**

Il rapporto contrattuale è sottoposto alla condizione dell'esito positivo di un periodo di prova di mesi 3 (tre).

In caso di esito negativo del periodo di prova, il rapporto contrattuale dovrà intendersi risolto, previa constatazione in contraddittorio delle ragioni della inadeguatezza del servizio in concessione, con aggiudicazione del medesimo al soggetto secondo in graduatoria, senza che la ditta precedentemente aggiudicataria possa richiedere i danni.

### **ART. 6 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio prevede nel dettaglio, a carico del concessionario:

- a) raccolta e registrazione delle iscrizioni al servizio, comprese quelle degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito e di altro personale autorizzato all'utilizzo del servizio;
- b) registrazione quotidiana delle presenze, a seguito della comunicazione da parte delle istituzioni scolastiche. Rimane a carico del concessionario l'onere di svolgere tale specifica mansione, qualora nel corso della concessione venisse meno la disponibilità del personale scolastico ovvero di proporre modalità alternative per la rilevazione delle presenze degli iscritti ai pasti;
- c) calcolo e riscossione delle tariffe mediante sistema di prepagato;
- d) gestione dei solleciti di pagamento;
- e) preparazione e trasporto dei pasti, in multiporzione, mediante il sistema del "legame fresco-caldo" presso i plessi scolastici;



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

f) preparazione e trasporto delle diete personalizzate in monoporzione, mediante il sistema del "legame fresco-caldo" presso i plessi scolastici, come specificato al successivo art. 17;

g) informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando tra gli altri il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne, anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento degli animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Il concessionario deve presentare prima dell'inizio di ogni anno scolastico il piano di informazione agli utenti offerto in sede di gara;

h) fornitura dei seguenti tipi di pasto, in base alle scelte comunicate dai Dirigenti Scolastici e con l'utilizzo dei prodotti previsti dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e dalle "Linee Guida Regionali", dal presente capitolato e da quanto offerto in sede di gara:

### SOLUZIONE A:

- un pezzo di pane da 30 grammi;
- un piatto unico su due scelte (con presenza di verdura cruda o cotta) tra la lista di piatti unici previsti dal ricettario approvato dall'Azienda U.L.S.S.;
- un frutto di stagione. In sostituzione della frutta fresca e al massimo una volta alla settimana yogurt, mousse di frutta, dolce (crostata, torta allo yogurt ecc. e comunque mai dolci preconfezionati e merendine);
- acqua potabile del rubinetto;

### SOLUZIONE B:

- un pezzo di pane da 30 grammi;
- un primo piatto;
- un secondo piatto più un contorno (con presenza di verdura cruda o cotta);
- un frutto di stagione. In sostituzione della frutta fresca e al massimo una volta alla settimana yogurt (abbinato al piatto unico), mousse di frutta, dolce (crostata, torta allo yogurt ecc. e comunque mai dolci preconfezionati e merendine);
- acqua potabile del rubinetto.

Nelle ipotesi di divieto/sospensione dell'utilizzo dell'acqua di acquedotto ad uso alimentare, il Comune invierà al concessionario la copia del provvedimento interdittivo allo scopo adottato.

In tale ipotesi, il concessionario dovrà essere in grado di fornire immediatamente a tutti i plessi scolastici l'acqua minerale naturale in bottiglia, in ragione di 50 cl per utente, in bottiglie da 1,5/2 litri – senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'utenza e/o del Comune – fino all'accertato ripristino dei valori di idoneità al consumo umano, che sarà prontamente comunicato dal Comune ai fini del riavvio dell'utilizzo dell'acqua di acquedotto. Il ritorno alla somministrazione dell'acqua di rete dovrà quindi avvenire solo previa autorizzazione del Comune.

Come alternativa al pasto SOLUZIONE B (1° + 2° e contorno) almeno una volta alla settimana può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es. pizza, pasta e fagioli, minestra di patate-cereali-legumi, lasagne al forno, oppure carne/pesce con polenta e patate). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdura e frutta fresca di stagione o dessert (dolce o yogurt), in conformità alle raccomandazioni contenute nelle Linee Guida Regionali.

Giornalmente dovranno essere fornite: in aggiunta al piatto unico, porzioni di pasta scondita con ragù di manzo a parte fino ad un massimo del 5% dei pasti prenotati; in





## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

aggiunta al primo piatto, se costituito da minestra, passato o crema di verdura, gnocchi al pomodoro o quant'altro di diverso dalla pasta e dal riso, porzioni di pasta/riso in bianco fino ad un massimo del 5% dei pasti prenotati. Inoltre, in alternativa al secondo piatto di carne/pesce, dovrà essere assicurata la possibilità di scelta del formaggio/tonno fino ad un massimo del 5% dei pasti prenotati. Dette condizioni non determinano alcuna variazione del prezzo di aggiudicazione del pasto e del numero di pasti soggetti a riscossione/pagamento, che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze registrate;

i) fornitura, a ciascun plesso scolastico servito, di generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto di mele, olio extravergine di oliva, sale fino marino iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, e limone;

j) gestione del servizio di refettorio ovvero:

- pulizia e sanificazione dei tavoli, delle superfici di appoggio, dei banconi self service e del lavello uso mensa, immediatamente prima del loro allestimento/utilizzo;
- allestimento dei tavoli;
- ricevimento dei pasti;
- distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- sbarazzo e pulizia dei tavoli;
- lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi;
- pulizia e riassetto del terminale di distribuzione e delle attrezzature fisse e mobili;
- ritiro dei contenitori sporchi;
- gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione quotidiana necessaria al corretto svolgimento del servizio;

- pulizia periodica delle pareti piastrellate del locale di distribuzione dei pasti;

k) fornitura in tutti i plessi scolastici serviti:

- di termometro a sonda per la dovuta rilevazione della temperatura dei pasti;
- di bilancia automatica per alimenti, dove non presente, per consentire i controlli sulla porzionatura;
- di utensili/attrezzature per la distribuzione dei pasti (es. mestoli graduati e attrezzature varie per la porzionatura, con la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa) e di altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole;

l) consegna del quantitativo necessario di posate, bicchieri, piatti, piatti multiscoperto, tovagliette per i tavoli e tovaglioli, con le caratteristiche specificate al successivo art. 7;

m) fornitura a ciascun plesso scolastico servito di un numero adeguato di caraffe per l'acqua con coperchio; il concessionario dovrà svolgere le operazioni connesse alla distribuzione dell'acqua (risciacquo, riempimento e svuotamento, lavaggio, con particolare attenzione alle operazioni di pulizia della rubinetteria dei punti di prelievo dell'acqua);

n) fornitura, a ciascun plesso scolastico servito, di detersivi e attrezzi (spugne, guanti, rotoli di carta a perdere ecc.) per la pulizia e la sanificazione dei tavoli ecc. ed il lavaggio degli utensili e delle attrezzature usate per la distribuzione dei pasti, con le caratteristiche specificate al successivo art. 8;

o) fornitura, a ciascun plesso scolastico servito, di sacchi per la raccolta dei rifiuti, conformi alle vigenti disposizioni per la raccolta differenziata;

p) messa a disposizione del personale necessario per la somministrazione dei pasti e per la gestione del refettorio;

q) fornitura di carrelli termici, laddove necessario, al fine di mantenere la corretta temperatura dei cibi fino al momento della consumazione e di carrelli bassi porta contenitori (barelline);





## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

- r) implementazione e controllo sull'osservanza del proprio sistema HACCP, oltre che nel centro di cottura, anche presso i terminali di distribuzione collocati presso le scuole dove i pasti vengono consumati e presso la cucina della scuola primaria "Giovanni XXIII" di S. Ulderico di Tretto;
- s) effettuazione annuale, con oneri a proprio carico, di un'indagine presso l'utenza, diretta a rilevare il grado di soddisfazione rispetto al servizio, con le modalità minime specificate al successivo art. 44;
- t) acquisizione presso tutti i plessi del certificato di registrazione di insediamento dell'attività di ristorazione scolastica, ai sensi della vigente normativa;
- inoltre, per la scuola primaria "Giovanni XXIII" di S. Ulderico di Tretto ad indirizzo ambientale:
- a1) messa a disposizione di personale idoneo con adeguata esperienza e formazione presso la cucina per la preparazione di un pasto così composto: piatto unico (es. un primo piatto, verdura cruda o cotta, pane e frutta oppure un secondo piatto, verdura cruda o cotta, pane e frutta), come da menù che dovrà essere proposto dal concessionario. In sostituzione della frutta fresca e al massimo una volta alla settimana yogurt, mousse di frutta, dolce (crostata, torta allo yogurt, ecc. e comunque mai dolci confezionati e merendine);
- b1) preparazione di diete personalizzate presso la predetta cucina;
- c1) fornitura dei generi alimentari;
- d1) pulizia e sanificazione dei tavoli, delle superfici di appoggio, delle attrezzature fisse e mobili presenti in cucina immediatamente prima del loro allestimento/utilizzo;
- e1) allestimento del refettorio;
- f1) scodellamento;
- g1) sbarazzo e pulizia dei tavoli del refettorio;
- h1) consegna del quantitativo necessario di posate, bicchieri, piatti, piatti multiscoperto, con le caratteristiche specificate al successivo art. 7;
- i1) lavaggio delle stoviglie (pentole, contenitori, ecc.) con utilizzo della lavastoviglie di cui è dotata la cucina, pulizia della cucina e della dispensa;
- j1) gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione quotidiana necessaria al corretto svolgimento del servizio;
- k1) fornitura di sacchi per la raccolta dei rifiuti, conformi alle vigenti disposizioni per la raccolta differenziata;
- l1) fornitura delle tovagliette per i tavoli, dei tovaglioli e dei prodotti per la pulizia le cui caratteristiche sono specificate ai successivi articoli 7 e 8.

### **ART. 7 – CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI CONSUMO MONOUSO**

Le tovagliette di carta per i tavoli dovranno essere prodotte con cellulosa biodegradabile e compostabile ed i tovaglioli di carta dovranno essere a doppio velo, dimensioni 33x33 cm, in tinta unita di colore bianco, con certificazione EU Ecolabel, il tutto a perdere.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio, un campione dei prodotti che intende utilizzare con le relative schede tecniche. Il Comune si riserva, in caso i campioni non venissero ritenuti idonei, di richiedere la loro sostituzione.

Le stoviglie monouso devono essere biodegradabili e compostabili (conferibili nella frazione umida dei rifiuti solidi urbani), ed avere i seguenti requisiti minimi:

- rispondenza alla norma UNI EN 13432:2002;
- robustezza e resistenza alla temperatura (per i piatti: alta resistenza al calore, almeno a 70°C per un tempo di contatto di 30 minuti, e bassa trasmissione del calore alla parete esterna del piatto; per le posate: buona resistenza meccanica e resistenza al calore, almeno a 70°);
- massima sicurezza sia sotto il profilo dell'uso da parte degli alunni, sia sotto il profilo



Città di Schio

## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

igienico-sanitario (deve trattarsi di materiale che non può subire alcun tipo di alterazione da parte del cibo con cui viene in contatto e che non interagisce in alcun modo con esso, neppure sotto l'aspetto meramente sensoriale).

La ditta aggiudicataria prima dell'inizio del servizio dovrà fornire un campione delle stoviglie monouso che intende utilizzare con attestazione di conformità alla norma UNI EN 13432:2002, le relative schede tecniche (in lingua italiana o adeguatamente tradotte) riportanti obbligatoriamente le prove di cessione a caldo ad almeno 70° e attestanti la biodegradabilità e compostabilità del materiale.

Il Comune si riserva, in caso i campioni non venissero ritenuti idonei, di richiedere la loro sostituzione.

### **ART. 8 – PULIZIA, SANIFICAZIONE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI**

Il concessionario deve porre particolare attenzione, durante tutte le fasi dell'espletamento del servizio, all'esecuzione di tutte le attività che possono provocare un impatto sull'ambiente. In particolare, per la pulizia dei refettori e della cucina della scuola primaria "Giovanni XXIII" di S. Ulderico di Tretto, nonché del centro di cottura, dovranno essere utilizzati prodotti conformi alla normativa vigente in materia e non contenenti sostanze che sono considerate pericolose per l'ambiente.

Tutti i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009, n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25.2.2000, n. 174 e al D.P.R. 6.10.1998 n. 392, relativi ai presidi medico chirurgici.

In sede di gara dovrà essere dichiarato il nome commerciale e la marca dei prodotti che il concorrente si impegna ad utilizzare. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Elenco e schede tecniche dei suddetti prodotti devono essere sempre presenti presso la cucina della scuola primaria "Giovanni XXIII" di S. Ulderico di Tretto, i refettori e il centro di cottura.

Il concessionario deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni e i dosaggi forniti dalle case produttrici.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici - il concessionario deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). In sede di gara dovrà quindi dichiarare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Ecolabel 2009/568 CE che sono presunti conformi, dovrà essere presentato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

In ogni caso devono essere utilizzati prodotti a perdere.

Il concedente avrà la facoltà di eseguire in qualsiasi momento accertamenti sanitari, anche tramite la competente Azienda U.L.S.S., sui prodotti impiegati per la sanificazione degli ambienti e di emanare in proposito delle prescrizioni a cui il concessionario dovrà attenersi.

### **ART. 9 – SISTEMA DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE**

Il concessionario dovrà provvedere all'organizzazione ed all'esecuzione del servizio di iscrizione, prenotazione e riscossione delle tariffe mediante un adeguato sistema



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

informatizzato, che risponda ai requisiti di affidabilità, efficienza, sicurezza, semplicità e tutela della privacy.

### ATTUALE SISTEMA INFORMATIZZATO

Attualmente il predetto servizio viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School E-Suite™ della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A., del quale il Comune di Schio è titolare dell'hardware necessario al funzionamento del sistema e delle seguenti licenze d'uso:

- Licenza School Card per 2000 utenti;
- Licenza per motore automatico invio SMS ed e-mail;
- Licenza modulo Web Genitori per 2000 utenti;
- Licenza per n. 9 punti di prenotazione con modalità Fax Food;
- Licenza per n. 5 punti di ricarica tramite POS;
- Licenza per n. 2 punti di pagamento tramite pago bancomat su POS.

Il Comune di Schio è altresì proprietario di n. 10 POS di ricarica, di cui n. 5 attualmente installati sul territorio ed effettivamente in uso.

### Descrizione del predetto sistema informatizzato

Il software attuale permette:

- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP (Application Service Provider) e sito presso un IDC (Internet Data Center);
- la prenotazione e l'addebito dei pasti attraverso apparecchiature (attualmente FAX di proprietà del Comune in dotazione presso le scuole) con messa a disposizione al concessionario dei dati entro le ore 9,00;
- la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC;
- il pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche effettuabili nei punti di ricarica convenzionati (n. 5) e con bonifico on line con chiusura manuale da parte del concessionario; il sistema consente comunque all'utente di usufruire del pasto anche a debito;
- la comunicazione con i genitori sia con documenti cartacei che mediante e-mail, web e sms;
- l'estrazione di dati per l'elaborazione di statistiche di diverso tipo (es. costi, presenze complessive e nominative, anche distintamente per plesso, numero pasti forniti totale e parziale per plesso, secondo le date e i periodi desiderati);
- la produzione di report;
- l'effettuazione di analisi di soddisfazione degli utenti;
- la produzione della documentazione utile per la detrazione d'imposta in sede di dichiarazione dei redditi.

### Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

In ciascuna scuola, ogni mattina, il personale scolastico addetto ritira gli appositi "fogli classe" stampati dal sistema e distribuiti ad ogni scuola a cura del concessionario. Tali fogli contengono i nominativi dei bambini componenti la classe iscritti al servizio: le insegnanti vi indicano i bambini assenti e le eventuali diete in bianco.

I fogli vengono poi raccolti ed inviati, da parte di operatori scolastici, tramite fax, ad un numero telefonico predeterminato.

Il Sistema Software traduce questi dati su carta, in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo, rendendoli disponibili per il centro di cottura per la predisposizione dei pasti da fornire alle varie scuole, e per il Comune interessato a monitorare le prenotazioni.

### Pagamento dei pasti



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili:

- presso 5 (cinque) punti di ricarica di cui attualmente 2 (due) punti con pago bancomat e contanti, gli altri 3 (tre) solo contanti, distribuiti sul territorio comunale, e con orari diversificati e convenzionati dal concessionario;
- tramite bonifico on line con chiusura manuale da parte del concessionario.

Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti, per garantire il pieno rispetto della privacy, con particolare riguardo a motivi di salute o sociali (diete speciali, menù alternativi, fasce di reddito ecc.).

### **Gestione delle comunicazioni con gli utenti**

Avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune di Schio e consente al genitore di verificare in tempo reale l'estratto conto pasti del proprio figlio, mediante un accesso protetto da login e password, rilasciati dal concessionario.

La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di sms.

Si precisa che ogni eventuale ulteriore informazione, relativa alle caratteristiche del sistema di gestione del servizio di iscrizione, prenotazione e riscossione delle tariffe, deve essere richiesta al Servizio Scuola, con le modalità indicate nel disciplinare di gara.

I concorrenti potranno optare per il sistema School E-Suite™ sopradescritto e, in caso di aggiudicazione, utilizzare il predetto sistema mediante credenziali di accesso, facendosi carico dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica.

In alternativa i concorrenti potranno proporre in sede di gara un diverso sistema informatizzato di gestione, che assicuri tutte le funzionalità richieste dal presente capitolato.

Il sistema proposto dovrà essere totalmente WEB, garantire l'espletamento di tutte le funzioni necessarie a gestire i processi descritti nel presente articolo e in ogni caso le seguenti funzionalità, presenti nel sistema attualmente in uso:

1) la gestione completa dei processi di prenotazione dei pasti, di addebito e di pagamento anticipato (pre-pagato) degli stessi.

Il sistema proposto per la prenotazione dei pasti e la raccolta delle presenze dovrà utilizzare tecnologie che abbiano il minimo impatto sulle attività didattiche e sull'organizzazione delle scuole e non dovrà in alcun modo richiedere agli alunni di compiere qualsiasi tipo di attività. Il sistema non dovrà prevedere l'uso di tessere/badge, smart card in dotazione agli alunni per la rilevazione delle presenze, anche per evitare problemi connessi con il probabile smarrimento o dimenticanza di tali strumenti da parte degli stessi.

Il servizio di riscossione dovrà prevedere un sistema di pre-pagato. Le ricariche dovranno avvenire nel pieno rispetto della privacy con particolare riguardo a motivi di salute o sociali (diete speciali, menù alternativi, fasce di reddito, ecc.). Dovrà essere consentito il pagamento di ricarica almeno con le seguenti modalità:

- con bonifico on line con chiusura da parte del concessionario;
- con sistema di ricarica del credito tramite contanti presso n. 5 operatori, che dovranno essere convenzionati con il concessionario, distribuiti sul territorio comunale e con orari diversificati. Almeno n. 2 dei predetti operatori dovranno consentire il pagamento anche tramite bancomat.

La gestione di tutti i dati anagrafici e gestionali dovrà avvenire nel rispetto del Decreto 30.06.2003 n. 196 e successive modifiche, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento. Il sistema dovrà essere interamente utilizzabile via internet e risiedere presso una server-farm, con caratteristiche di affidabilità e sicurezza che dovranno essere dettagliate in fase di progetto presentato in sede di gara.



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Le comunicazioni con i genitori dovranno essere possibili, oltre che con documenti cartacei, anche con un apposito sistema WEB. Tale sistema dovrà essere accessibile grazie ad un link sul sito del Comune. Ove possibile – in relazione alla brevità della comunicazione – questa dovrà essere effettuabile anche via sms.

Il sistema dovrà prevedere, per tutta la durata della concessione, la segnalazione mediante sms agli utenti del prossimo esaurimento del credito prepagato (un primo avviso quando residuano tre pasti pagati non consumati ed un ulteriore avviso al superamento della soglia di cinque pasti consumati e non pagati);

2) l'utilizzo di terminali di ricarica POS (di proprietà del Comune) che devono permettere la produzione di uno scontrino di ricarica per i genitori, e consentire la trasmissione giornaliera dei dati sulle ricariche effettuate al sistema informativo centrale.

Il sistema dovrà consentire il pagamento anticipato e la ricarica, permettendo comunque all'utente di usufruire del pasto anche a debito (così ad esempio, se la ricarica richiesta è corrispondente all'importo di 10 pasti, e l'utente ha un debito di 4 pasti, il terminale effettuerà una ricarica di 6 pasti, scalando automaticamente i debiti maturati);

3) la redazione in ogni momento di statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, ad es. lo storico, i costi, le presenze complessive e nominative – anche distintamente per plesso – il numero dei pasti forniti totale e parziale per plesso secondo le date e i periodi desiderati ecc.; la produzione di report.

Il sistema dovrà essere utilizzabile dal WEB e vi potranno accedere il Comune, il concessionario e i genitori, sempre con login e password.

Dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica e la piena tutela della privacy secondo le normative vigenti. La sicurezza dell'applicativo lato web server dovrà essere garantita da una gestione di utenti dei quali l'amministratore di sistema potrà definire i gruppi di utenti, gli utenti e le funzioni alle quali sono abilitati ed i permessi all'interno delle funzioni (lettura/scrittura/modifiche/aggiornamenti).

Il programma dovrà essere compatibile con gli strumenti informatici del Comune, e comunque non dovrà comportare costi aggiuntivi di implementazione/aggiornamento ai sistemi in dotazione presso gli Uffici comunali.

Il sistema dovrà permettere in modo semplice la definizione da parte del Comune di indicatori significativi del servizio, il loro costante aggiornamento in tempo reale ed il monitoraggio, nonché la produzione e la pubblicazione sul modulo web genitori della documentazione utile per la detrazione d'imposta in sede di dichiarazione dei redditi.

Il sistema dovrà permettere la possibilità di effettuare delle analisi di soddisfazione degli utenti;

4) l'abilitazione del Comune ad utilizzare la base dei dati contenenti le anagrafiche degli alunni iscritti al servizio, comprese eventuali variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro di alunni, cambio di fascia del costo del pasto su espressa indicazione del Comune, ecc.).

Si richiede che il sistema informatizzato eventualmente proposto dalla ditta offerente – da illustrare con dettagliato progetto tecnico, indicando in quale modo sono soddisfatte le richieste del Comune – sia già stato sperimentato presso enti, pubblici o privati, (da elencare nel progetto) nelle parti fondamentali relative alla prenotazione dei pasti ed alla riscossione dei pagamenti.

Tutti gli oneri di utilizzo e manutenzione del sistema informatizzato proposto sono a carico del concessionario.

Il concessionario, sia che opti per il sistema School E-Suite™ sopradescritto, sia che abbia proposto in sede di gara un diverso sistema informatizzato di gestione, è obbligato ad assicurare i seguenti interventi ed azioni:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria per tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software.





## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Qualora il concessionario abbia optato per un sistema diverso da quello attualmente in uso dovrà comunicare al Servizio Scuola, entro l'avvio del servizio, il nome dell'azienda incaricata di eseguire la manutenzione, gli estremi del contratto ed il numero di telefono cui fare riferimento per le richieste di assistenza. Il numero dell'assistenza dovrà essere attivo durante tutta la giornata;

- l'attivazione ed il mantenimento per tutta la durata della concessione dei contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire la gestione del programma presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza, qualora il concessionario abbia optato per un sistema diverso da quello attualmente in uso;

- il mantenimento per tutta la durata della concessione di un contratto di hosting, atto a garantire la gestione del sistema School E-Suite™ presso un IDC, avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza, qualora il concessionario abbia optato per tale sistema.

In ogni caso il concessionario, quale gestore di un servizio pubblico, deve attenersi alle previsioni del Codice dell'Amministrazione Digitale (decreto 05.03.2005, n. 82 e successive modifiche: da ultimo, il D.L. 24.06.2014 n. 90 – come convertito dalla Legge 11.08.2014, n. 114 – e Legge 23.12.2014, n. 190), garantendo la continuità del servizio del sistema informatizzato e la riservatezza dei dati;

- la fornitura e l'installazione, presso ogni plesso scolastico servito, di apparecchiature necessarie alla rilevazione delle presenze giornaliere ed all'ordine dei pasti, eventualmente offerte in sede di gara, in alternativa ai fax. Si ribadisce che, attualmente, la rilevazione delle presenze giornaliere e l'ordine dei pasti avvengono tramite apparecchiature fax di proprietà del Comune e che il concorrente potrà proporre modalità alternative, che consentano di ridurre l'errore della registrazione del processo e l'impatto ambientale, dovuto alla stampa dei fogli classe, con costi relativi all'attivazione, al canone, alla fornitura della necessaria apparecchiatura, nonché ad ogni altra eventuale spesa, a carico del medesimo concorrente. L'eventuale proposta sarà oggetto di valutazione in sede di gara. Si ribadisce, altresì, che, attualmente, dei nove plessi scolastici, cinque sono dotati di copertura completa Wi-Fi e tre presentano un punto di accesso Wi-Fi;

- l'installazione di un PC presso il centro di cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo ed a permettere la comunicazione via e-mail con il Comune in caso di necessità;

- la trasmissione e ricezione degli ordini giornalieri presso il centro di cottura;

- la verifica della regolarità e/o completezza delle prenotazioni pervenute dalle scuole, nonché la richiesta di invio delle correzioni, in caso di segnalazione di errori da parte del sistema, entro le ore 9.30;

- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;

- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,30 e l'aggiornamento immediato dei dati nel sistema;

- la gestione delle iscrizioni al servizio con l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici degli iscritti. Sarà compito del concessionario provvedere al relativo caricamento e al completamento con le informazioni relative alle diete individuali e a provvedere al tempestivo e sistematico aggiornamento di tutti i dati;

- la gestione dei pasti per il personale docente avente diritto al pasto gratuito;

- l'aggiornamento delle classi frequentate dagli alunni ogni inizio anno scolastico;

- l'incasso diretto delle tariffe di tutti i plessi;

- l'emissione di fattura mensile, con a carico del Comune l'eventuale differenza fra il costo del pasto contrattualmente pattuito e le tariffe applicate dal Comune stesso, nonché il costo dei pasti gratuiti per gli insegnanti aventi diritto e per eventuali alunni esenti, sulla



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato;

- la fornitura, per tutta la durata della concessione, di sms nella quantità necessaria alla gestione della comunicazione con gli utenti in ordine alla situazione dei pasti ovvero almeno all'invio di detti sms ai numeri di utenza forniti dai genitori e inseriti nelle anagrafiche a cura del medesimo concessionario (un primo avviso quando residuano tre pasti pagati e non consumati ed un ulteriore avviso al superamento della soglia di cinque pasti consumati e non pagati);
- la preparazione e la consegna agli utenti degli estratti conto trimestrali;
- la generazione di login e password da sistema, per permettere l'accesso ai genitori alla visione dell'estratto conto dei propri figli e la relativa consegna. Il concessionario dovrà altresì attivarsi tempestivamente, e comunque entro i termini di legge per uniformare il sistema di identificazione degli utenti agli standard imposti dalla normativa, ai sensi dell'art. 64 del D.Lgs. n. 82/2005 "Codice dell'Amministrazione Digitale", e s.m.i., in particolare rispetto all'accesso in rete ai servizi tramite il Sistema Pubblico per la gestione dell'Identità Digitale (SPID);
- la preparazione e la consegna/spedizione agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni previste o concordate con il Comune;
- la ricerca e il convenzionamento con n. 5 punti di ricarica distribuiti sul territorio comunale per ricevere i pagamenti per la ristorazione scolastica, e comunque il perfezionamento di ogni procedura relativa alle modalità di pagamento previste dal capitolato e ad eventuali altre, proposte e attivate dal concessionario. I punti di ricarica devono rappresentare una comodità per gli utenti in termini di orari, pertanto le attività commerciali/altro, che ospiteranno tali punti dovranno avere un ampio orario di apertura ed essere facilmente fruibili.

I POS, atti a permettere le operazioni di ricarica, saranno messi a disposizione dal Comune. Il concessionario dovrà provvedere all'installazione dei POS presso gli esercenti che convenzionerà; dovrà inoltre farsi carico dei canoni di manutenzione ed assistenza agli stessi.

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

- il trasferimento, al termine della concessione, dei crediti (ricariche effettuate e non consumate) al nuovo concessionario o il rimborso ai genitori;
- il trasferimento, al termine della concessione, al Comune, senza alcun costo aggiuntivo per lo stesso, della piena proprietà delle licenze d'uso del software (delle licenze aggiuntive, ove acquistate, nel caso in cui il concessionario abbia optato per il sistema attualmente in uso), oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware utilizzato all'interno del sistema, nonché delle banche dati costituite negli anni di effettuazione del servizio o strumentazione utilizzata all'interno del sistema;
- la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema;
- la disponibilità di personale qualificato per la formazione/aggiornamento del personale del Servizio Scuola e degli operatori scolastici all'utilizzo del sistema;
- la comunicazione tempestiva al Comune di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC e l'esecuzione degli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese.

Sono a carico del Comune:

- la predisposizione annuale dei moduli di adesione contenenti i dati relativi a nome, cognome, codice fiscale dell'alunno e del genitore, recapito telefonico, indirizzo e-mail, classe e scuola frequentata ed eventuale fascia ISEE corrispondente, che saranno





## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

raccolti presso le scuole e le segreterie scolastiche dal concessionario.

### **ART. 10 – CENTRO DI COTTURA**

Il centro di cottura del concessionario dovrà essere in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie o equivalenti (DIA) previste dalla legge in materia, nonché con le vigenti norme in materia di sicurezza, in possesso di requisiti strutturali e operativi tali da poter produrre, secondo il percorso “tutto avanti”, il numero di pasti veicolati presunto indicato all'art. 2. Il centro di cottura dovrà essere ubicato ad una distanza, che unitamente al numero dei mezzi di trasporto di cui al successivo art. 23 e al piano di trasporto presentati in sede di gara, garantisca le consegne nell'arco massimo di 1 (una) ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura.

Il centro di cottura indicato in sede contrattuale dovrà rimanere nella disponibilità del concessionario per tutto il periodo della concessione fatte salve modifiche favorevoli al Comune e dallo stesso autorizzate.

Prima dell'inizio del servizio, il concessionario dovrà presentare la documentazione autorizzativa completa relativa al centro di cottura.

Il concessionario deve utilizzare in caso di nuovi acquisti/sostituzioni di apparecchiature già in uso, apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi Regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ o superiore, per i frigoriferi ed i congelatori;
- alla classe A o superiore, per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero “ad uso professionale”, e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, la scelta in caso di nuovi acquisti o sostituzioni deve essere orientata ad apparecchiature a basso consumo, caratteristica desumibile dalla relativa documentazione tecnica.

### **ART. 11 – COMUNICAZIONE GIORNALIERA DEI PASTI**

L'ordine, con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri, dovrà pervenire al concessionario, a cura di ogni singola istituzione scolastica con le modalità indicate all'art. 9, entro le ore 9,00 del giorno di fornitura.

Potranno essere consentite deroghe a tale orario solo in casi eccezionali, ad esempio per il ritiro del bambino indisposto da parte del genitore e solo fino alle ore 10,30.

### **ART. 12 – STANDARD MINIMI DI QUALITÀ**

Gli standard di qualità da osservare nell'effettuazione del servizio di ristorazione scolastica sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati, che costituiscono parte integrante del medesimo, con particolare riferimento alle “Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione Veneto, e al D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”.

Si richiamano altresì i criteri ambientali previsti dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari.

Gli standard di qualità richiesti riguardano:

- il menù, le grammature, la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- la rintracciabilità delle informazioni per identificare origine, provenienza e caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari;
- le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione;



- la sicurezza igienico-sanitaria e la gestione tecnica degli ambienti;
- la gestione e la prevenzione dei rifiuti;
- la verifica della qualità erogata e di quella percepita;
- le competenze e le tutele del personale.

Al concessionario è richiesto inoltre di organizzare un servizio che promuova e sperimenti ogni soluzione innovativa per:

- ridurre l'impatto ambientale in ogni fase del servizio;
- far conoscere i prodotti del territorio e i piatti della tradizione;
- valorizzare la stagionalità;
- incentivare la varietà dei cibi;
- favorire l'educazione di tutti gli attori (alunni, insegnanti, famiglie) ad una alimentazione più consapevole, più attenta alla natura, rivolta al benessere e alla salute;
- prevenire l'avanzo di cibo e la produzione dei rifiuti.

### **ART. 13 – PRODOTTI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotto" delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato delle Linee Guida della Regione Veneto reperibili sul sito internet [http://www.ulss4.veneto.it/web/ulss4/Prevenzione/servizi\\_dip/sian/uon](http://www.ulss4.veneto.it/web/ulss4/Prevenzione/servizi_dip/sian/uon). Alle indicazioni di cui alle predette "schede prodotto" il concessionario deve fare inoltre riferimento in relazione alla peculiarità di certi elementi e alla criticità di alcuni prodotti.

Non dovranno essere impiegati prodotti derivanti da OGM o che contengano OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n° 6 del 1/3/2002). Inoltre dovrà essere data comunicazione agli utenti da parte del concessionario sulla provenienza degli alimenti somministrati.

In generale il concessionario dovrà far riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.

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

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, filetti o tranci deliscati, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie); i bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, e il pesce panato non devono essere ricostituiti e prefritti.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggio: utilizzare formaggi senza polifosfati aggiunti e conservanti, non utilizzare formaggi fusi.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra, di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

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

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità, analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

quotidiana.

Riso: il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego, specie nella cucina annessa alla mensa è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc..

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua o al forno.

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

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

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

Purè di patate: preparato con patate fresche.

Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere di norma presente ogni giorno; va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata.

Latte: utilizzare latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

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

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

Gelato: deve essere preconfezionato in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

Bevande: utilizzare acqua potabile di rubinetto.

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

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

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

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico e con grassi vegetali idrogenati. Tra i preparati per brodo sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino, e con almeno il 3% di verdure disidratate.

Conserven e semiconserve alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato; il tonno, lo sgombro ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva (usualmente da preferire);
- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Il concessionario deve acquisire dai fornitori delle derrate sopradescritte idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia e alle



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

tabelle merceologiche di cui alle “Linee Guida Regionali”, rendendole disponibili al concedente su richiesta dello stesso.

E' fatto salvo in ogni caso il rispetto di quanto stabilito dal successivo articolo 14, relativamente alla tipologia di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, prodotti tipici tradizionali, acquacoltura biologica o pesca sostenibile) e a quanto offerto in sede di gara.

### ART. 14 – PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI

Per prodotti biologici si intendono i prodotti provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e forestali.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti certificati come DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionali Garantite), provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione, previsto dai regolamenti (CE) N. 510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N. 509/2006 e successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e forestali.

Per prodotti tradizionali si intendono i prodotti provenienti da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole, previsto dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per la Regione Veneto per “prodotti tradizionali” si intendono quelli indicati nell'ultimo elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali (decreto del Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e forestali del 23 maggio 2016 – 16<sup>a</sup> revisione).

Il concessionario dovrà utilizzare nella preparazione dei menù i prodotti come di seguito indicati:

Prodotti	% peso sul totale	Tipologia di produzione
Pane, pasta, riso, pomodori e prodotti trasformati, frutta, legumi, cereali, yogurt e uova pastorizzate	100	Produzione biologica
Verdure e ortaggi, prodotti da forno, farina, patate, polenta, formaggio, latte, olio extravergine d'oliva	40	Produzione biologica
	20	IGP, DOP, STG, Prodotti tipici e tradizionali
Carne	15	Produzione biologica
	25	IGP, DOP, Prodotti tipici e tradizionali
Pesce	20	Acquacoltura biologica (Reg. (CE) N. 834/2007) o pesca sostenibile (criteri della certificazione MSC)



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia.

Il concessionario, per i pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche, deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto uno o più dei prodotti biologici previsti od offerti dal concessionario non fosse disponibile sul mercato in un determinato giorno, il concessionario ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente a mezzo mail al Servizio Scuola l'elenco di tali prodotti, al fine di concordare con lo stesso la fornitura sostitutiva con prodotti convenzionali. Il Comune richiederà ulteriore fornitura in altra giornata.

Per quanto riguarda le uova la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione delle uova.

Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, il concorrente potrà proporre in sede di presentazione della propria offerta tecnica, l'aumento delle percentuali dei prodotti BIO, DOP, IGP, tipici e tradizionali, di prodotti provenienti da agricoltura sociale o da terreni confiscati alla mafia o a filiera corta.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche premianti sarà valutato in sede di gara, quale miglioria, l'inserimento di banane provenienti da produzioni estere biologiche, con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea del Commercio Equo e Solidale, elaborato ed approvato da Fair Trade Labelling Organizations – FLO e World Fair Trade Organization – WFTO. In particolare sarà valutata la frequenza dell'inserimento.

Per tutti i predetti prodotti il Comune potrà in ogni momento richiedere la documentazione idonea a dimostrare che i medesimi, nelle quantità di cui al presente articolo e offerte in sede di gara, sono impiegati nella produzione dei pasti per le scuole del Comune di Schio.

### **ART. 15 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE**

Il Comune si avvarrà di menù proposti dal concessionario, redatti da un dietista del medesimo, che dovranno essere preventivamente validati da parte del S.I.A.N. della competente Azienda U.L.S.S..

I menù settimanali, compilati adottando il modello alimentare mediterraneo e sulla base delle tabelle dietetiche reperibili in internet all'indirizzo [http://www.ulss4.veneto.it/web/ulss4/Prevenzione/servizi\\_dip/sian/uon](http://www.ulss4.veneto.it/web/ulss4/Prevenzione/servizi_dip/sian/uon), variati e strutturati in almeno 5 settimane, a rotazione, dovranno essere seguiti dal concessionario in base alla stagionalità dei prodotti e alla frequenza degli stessi prevista nelle Linee Guida Regionali.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., il Comune, le commissioni mensa e il concessionario.

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

Il menù dovrà essere formulato in maniera da garantire la rotazione delle pietanze nell'arco della validità del medesimo a tutti gli alunni, in relazione all'orario scolastico degli stessi.





## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

I menù dovranno essere consegnati al Servizio Scuola almeno una settimana prima della rispettiva entrata in vigore.

I menù settimanali, da rendere noti alle famiglie mediante distribuzione di copia in tutti i plessi in quantità sufficiente per tutti gli utenti e da esporre presso i refettori, dovranno contenere anche le informazioni caloriche e nutrizionali per le famiglie, gli ingredienti utilizzati e le modalità di cottura, come previsto anche dal Regolamento CE 1169/2011.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee, con la garanzia che i pasti sostitutivi rispettino il necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originali, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
  - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
  - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
  - blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
  - irreperibilità di un prodotto da sostituire con altro prodotto avente caratteristiche nutritive equivalenti. Per la sostituzione dei prodotti biologici si rinvia a quanto specificato all'art. 14.
- Tutte le predette variazioni dovranno in ogni caso venire effettuate previ accordi con il personale del Comune e dovranno essere comunicate tempestivamente al Servizio Scuola e alle scuole, segnalando la causa specifica che ne motiva la necessità, non dovranno comunque protrarsi per oltre 2 (due) giorni dal verificarsi dell'evento che vi ha dato origine.

In occasione di particolari ricorrenze (Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno....) e/o dello svolgimento di specifici progetti legati all'educazione alimentare, saranno ammesse variazioni temporanee ai menù, previa comunicazione al Servizio Scuola e alle scuole, con la garanzia che i pasti sostitutivi rispettino il necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originali.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dal concessionario, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Nel menù deve essere garantita un'adeguata rotazione della frutta. Il concessionario dovrà documentare settimanalmente la tipologia di frutta somministrata.

### **ART. 16 – QUANTITÀ DELLE PIETANZE**

Nelle tabelle dietetiche di cui alle "Linee Guida Regionali" sono riportati tutti i pesi a crudo ed a cotto degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento, con le grammature previste distintamente per gli alunni della scuola primaria e per gli adulti.

Le quantità complessive di pietanze da somministrare sono quelle risultanti dalle predette tabelle dietetiche, relative ad adulti ed alunni, umentate del 10%, per ogni refettorio per consentire eventuali bis e/o, in caso di necessità, la distribuzione di porzioni più abbondanti di alimenti apprezzati dai bambini, a cui risultasse sgradita qualche pietanza del giorno e/o gli assaggi da parte dei componenti delle commissioni mensa.

Dette ultime condizioni non determinano alcuna variazione del prezzo di aggiudicazione del pasto e del numero di pasti soggetti a riscossione/pagamento, che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze registrate.

#### Tabella pesi a cotto

Il concessionario dovrà predisporre, sulla base delle "Linee Guida Regionali", una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune e dovranno essere utilizzate sia dagli operatori addetti



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

### **ART. 17 – DIETE SPECIALI**

Il concessionario dovrà approntare “diete speciali” per gli utenti affetti da allergie, o da intolleranze alimentari o causate da malattie del metabolismo, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di determinati alimenti anche in conformità al Regolamento CE n. 1169/2011.

Tali utenti dovranno necessariamente esibire un'adeguata certificazione medica. Si applica il protocollo di cui alle “Linee Guida Regionali”.

Il concessionario dovrà garantire che la predisposizione delle diete speciali venga curata da un dietista.

Tali diete dovranno seguire, per quanto possibile, i menù giornalieri e assicurare un'adeguata varietà delle pietanze proposte.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox o altro materiale idoneo, in monoporzione, termosigillati, dotati di etichetta che riporti il nome del destinatario, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione ed inseriti in contenitori termici idonei al mantenimento della temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo. Anche la distribuzione dovrà evitare, al pari della preparazione, del trasporto e della consegna, qualsiasi rischio di contaminazione.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere dotato dell'elenco nominativo degli alunni e degli adulti che devono seguire un particolare regime dietetico e di uno schema riassuntivo di tale particolare regime dietetico.

Il concessionario si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lgs. 196/2003.

### **ART. 18 – DIETA LEGGERA**

Il concessionario provvede alla predisposizione di diete in bianco o leggere, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.00 dello stesso giorno. Tale tipo di dieta può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo 3 (tre) giorni consecutivi, e dovrà essere richiesto per iscritto dal genitore. Superato tale limite è necessario acquisire la certificazione medica.

Le diete in bianco o leggere, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, conditi con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale, formaggi (tipo parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza o equivalenti) o, in alternativa, da carni bianche cotte a vapore con carote e patate lesse.

### **ART. 19 – MENÙ ALTERNATIVI**

Su richiesta scritta dell'utenza, con validità annuale, per particolari esigenze alimentari dettate da scelte etico/religiose, saranno predisposti menù differenziati, che dovranno seguire, per quanto possibile, i menù giornalieri e assicurare un'adeguata varietà delle pietanze proposte, nonché un adeguato apporto nutrizionale.

### **ART. 20 – INTRODUZIONE DI NUOVI PASTI**

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, il concessionario deve presentare, per la relativa validazione, al S.I.A.N. della competente Azienda U.L.S.S. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, le relative tabelle bromatologiche –





distintamente per gli alunni e per gli adulti – e dovrà fornire adeguata comunicazione al Servizio Scuola.

#### **ART. 21 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

Per la preparazione dei pasti il concessionario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente.

In particolare si richiede di:

- cuocere le verdure al vapore o in poca acqua 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, con patate fresche (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 solo al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta già lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- per limitare la perdita di nutrienti si dovrà: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto 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:

- carni al sangue
- cibi fritti
- estratti/dadi per brodo a base di glutammato monosodico
- formaggi con polifosfati aggiunti e conservanti, formaggi fusi
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- prodotti derivanti da OGM o contenenti sostanze indesiderate di cui alla L.R. 6/2002.

Evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma dovrà essere correttamente smaltito in conformità a quanto stabilito dall'art. 28 del presente capitolato, fatta salva la possibilità ai sensi della legge 166/2016, di destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti, ferma restando la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura del concessionario, negli orari concordati con la scuola.

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

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

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).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra con specifico riferimento a quanto indicato nelle "Linee Guida Regionali", in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura del concessionario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi 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 o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

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

E' vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi preparati.

Tutte le derrate destinate al servizio di ristorazione scolastica del Comune di Schio devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e devono essere stoccate in modo da consentire l'individuazione. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

### **ART. 22 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

Il concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura e presso la cucina della scuola primaria "Giovanni XXIII" di S. Ulderico di Tretto.

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

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

### **ART. 23 – NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI**

Il concessionario deve recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale indicato nei precedenti articoli, presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. I contenitori non devono venire a contatto con il pavimento, ma devono essere appoggiati su appositi carrellini (barelline) forniti dal concessionario o su altra idonea attrezzatura fornita dal concessionario.

I mezzi utilizzati, devono essere muniti di idonea attestazione, chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile ed essere adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti; devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco massimo di 1 (una) ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 (trenta) minuti dall'orario stabilito per la



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

refezione.

L'accesso dei mezzi di trasporto nelle aree scolastiche deve avvenire previa verifica della non presenza di alunni nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi. E' fatto tassativamente obbligo al vettore di esporre il tesserino personale di identificazione.

Il concessionario deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti, nonché contenere l'impatto ambientale. I mezzi di trasporto utilizzati dovranno in ogni caso essere almeno Euro 4.

Il predetto piano di trasporto dovrà essere contenuto nell' "Offerta Tecnica" da presentare in sede di gara secondo le indicazioni previste nel relativo disciplinare. Detto piano dovrà:

- essere trasmesso al Servizio Scuola all'inizio di ogni anno scolastico, sulla base degli orari scolastici comunicati dal medesimo Servizio, unitamente all'elenco dei mezzi utilizzati, che devono essere a basso impatto ambientale, con l'indicazione della targa, dell'anno di immatricolazione, della tipologia di alimentazione, che non potrà essere inferiore a quella offerta in sede di gara, della proprietà del mezzo, dell'elenco nominativo degli autisti;

- essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione (chiusura o apertura di plessi scolastici, aumento o diminuzione degli utenti del servizio, ecc..) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale messi a disposizione dal concessionario e tempestivamente trasmesso al Servizio Scuola e senza che ciò determini variazioni del prezzo del pasto offerto in sede di gara.

È fatto obbligo al concessionario di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati, dando evidenza dello svolgimento della predetta sanificazione.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici), adatti a garantire la temperatura dei pasti caldi a +65° al cuore del prodotto, fino alla loro somministrazione, oppure con sistemi adatti a garantire la refrigerazione. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°.

Su ogni contenitore dovrà essere apposta un'etichetta riportante il nome della scuola, la data, la tipologia della portata e il numero delle porzioni ivi contenute.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in idonei contenitori ad uso alimenti; il formaggio grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti posti all'interno di contenitori termici; la frutta, che in relazione alla tipologia deve essere lavata idoneamente, deve essere trasportata in contenitori adatti, ad uso alimenti, muniti di coperchio.

In caso di diete speciali per allergie/intolleranze, il trasporto deve avvenire in contenitori separati per evitare possibili contaminazioni, con le indicazioni di cui all'art. 17.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola, dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto redatto in duplice copia, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di inizio trasporto, le generalità del concedente e del concessionario, le generalità dell'eventuale subappaltatore del trasporto, la tipologia e la quantità (in cifra) dei beni trasportati, la numerazione progressiva, la data e l'ora di ricevimento; tale documento sarà sottoscritto dal conducente e dal destinatario incaricato al ricevimento.

Al termine del consumo il concessionario deve provvedere al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dallo stesso per il



trasporto dei pasti.

#### **ART. 24 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1 – togliere anelli, braccialetti, orologio e monili in genere;
- 2 – lavare accuratamente le mani;
- 3 – indossare divisa/camicia/grembiule, copricapo e apposite calzature, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 4 – esibire il cartellino di riconoscimento;
- 5 – pulire e sanificare i tavoli, le superfici di appoggio, i banconi self service e il lavello uso mensa, immediatamente prima del loro allestimento/utilizzo e allestire i tavoli;
- 6 – controllare all'arrivo la corrispondenza del numero di pasti riportati sul documento di trasporto e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 7 – controllare e annotare in apposito registro la temperatura dei cibi mediante gli appositi termometri a sonda (da fornire ad ogni refettorio). Il registro va predisposto a cura del concessionario ed esibito ogni qualvolta ne faccia richiesta il Comune;
- 8 – effettuare, prima di iniziare il servizio, l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- 9 – non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- 10 – aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 11 – utilizzare utensili adeguati per la porzionatura, con la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa. In caso di diete per allergie/intolleranze, qualora si renda necessario l'uso di posate o attrezzi per la distribuzione, deve essere previsto l'utilizzo di utensili diversi per evitare possibili contaminazioni;
- 12 – distribuire ad ogni utente le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- 13 – effettuare lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi, la pulizia ed il riassetto del terminale di distribuzione, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio. Si dovrà evitare l'incrocio tra la fase di apparecchio dei tavoli, la fase di distribuzione/scodellamento e quella di sparecchio/pulizia/lavaggio, anche in caso di eventuale doppio turno; in particolare, con i tavoli apparecchiati, non deve essere svolta alcuna operazione di pulizia;
- 14 – effettuare tutte le operazioni di pulizia e sanificazione presso la cucina e la dispensa della scuola primaria "Giovanni XXIII" di S. Ulderico di Tretto.

#### **ART. 25 – ATTREZZATURE E ARREDI DEL COMUNE UTILIZZATI DAL CONCESSIONARIO E OBBLIGO DI FORNITURA DI ATTREZZATURE AGGIUNTIVE**

Il concessionario potrà utilizzare con decorrenza dalla data d'inizio del servizio le attrezzature (banconi self-service, carrelli termici, elettrodomestici, attrezzature varie da cucina ecc.) di proprietà del Comune collocate nei plessi. Prima dell'inizio del servizio verrà redatto apposito verbale di consegna delle attrezzature e del locale cucina presso la scuola primaria "Giovanni XXIII" di San Ulderico di Tretto. Il concessionario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle attrezzature. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

Il concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni messi a disposizione per tutta la durata del contratto.



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Nel caso si rendano necessari, per garantire il migliore funzionamento del servizio, il concessionario è tenuto a fornire, con oneri a proprio carico, carrelli termici o sistemi equivalenti alimentati tramite energia elettrica, finalizzati a garantire il mantenimento delle temperature previste dalla legge nelle fasi di distribuzione dei pasti, da inserire nei refettori delle scuole primarie sprovviste di banconi self-service o in aggiunta, nonché ogni altra attrezzatura aggiuntiva necessaria alla corretta distribuzione. Tali attrezzature dovranno essere disponibili per il giorno di inizio del servizio.

Il concessionario dovrà altresì garantire durante l'intero periodo contrattuale la manutenzione ed il corretto funzionamento, nonché la sostituzione ove necessaria, di ogni attrezzatura di sua proprietà.

Sono a carico del Comune i consumi di rete (riscaldamento, energia elettrica, acqua) di ogni refettorio e della cucina "Giovanni XXIII" di S. Ulderico di Tretto.

### **ART. 26 – ONERI E CONDIZIONI INERENTI IL SERVIZIO A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

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

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

- alla registrazione delle iscrizioni al servizio;
- alla registrazione delle presenze quotidiane di bambini e adulti, a seguito della comunicazione delle istituzioni scolastiche;
- al calcolo e alla riscossione delle tariffe spettanti dei pasti, mediante sistema di pre-pagato;
- all'invio ai genitori degli utenti, tramite sms, di un primo avviso quando residuano tre pasti pagati non consumati e di un ulteriore avviso al superamento della soglia di cinque pasti consumati e non pagati;
- alla fornitura di pacchetti sms nella quantità necessaria alla gestione della comunicazione con gli utenti, come precisato al punto precedente;
- all'invio per iscritto di due solleciti agli utenti insolventi il primo dopo una prima rilevazione da effettuarsi nel mese di gennaio e il secondo mediante raccomandata A/R a giugno, dopo il termine delle lezioni e quindi a conclusione dell'anno scolastico in corso. I solleciti dovranno indicare la causale (numero e date dei pasti non pagati), l'importo del debito maturato, le modalità ed il termine per il pagamento (comunque non inferiore a cinque giorni lavorativi dal ricevimento del sollecito);
- alla trasmissione al Comune, decorso inutilmente il termine assegnato per il pagamento e, comunque, entro il mese di agosto di ogni anno, del riepilogo definitivo delle morosità rilevate relative all'anno scolastico di riferimento e di tutta la documentazione cartacea necessaria ad attivare le procedure di riscossione coattiva da parte del Comune stesso;
- all'acquisizione di tutte le autorizzazioni, attestazioni e certificazioni prescritte dalla vigente normativa per lo svolgimento del servizio;
- alla preparazione, trasporto, consegna, ricevimento e distribuzione dei pasti (con gestione completa della somministrazione e del refettorio);
- all'acquisto delle derrate, in conformità alle "Linee Guida Regionali", alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, all'allestimento e allo sbarazzo dei tavoli, alla pulizia della cucina solo per la scuola primaria "Giovanni XXIII" di S. Ulderico di Tretto;
- alla fornitura di detersivi e attrezzi (comprese caraffe con coperchio in quantità idonea



**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

per la distribuzione dell'acqua di rubinetto, oltre agli utensili per la porzionatura e lo scodellamento) per i terminali di distribuzione e lavaggio dei medesimi per tutti i plessi;

- all'allestimento, allo sbarazzo ed alla pulizia dei tavoli;
- alla fornitura di carrelli termici o di sistemi equivalenti e di appositi carrellini porta contenitori (barelline) o altra idonea attrezzatura, laddove necessario;
- alla fornitura, in tutti i plessi scolastici serviti, dei termometri per rilevare la temperatura dei pasti e di bilance automatiche per alimenti, dove non presenti, per consentire il controllo sulla porzionatura;
- all'effettuazione con frequenza annuale della taratura dei termometri, di proprietà comunale per rilevare la temperatura dei pasti, utilizzati presso le cucine scolastiche gestite con personale dipendente del Comune, che potrà essere effettuata congiuntamente alla taratura di quelli di proprietà del concessionario;
- alla fornitura del materiale a perdere con le caratteristiche di cui al precedente art. 7 (tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate);
- alla certificazione di qualità e relativi audit del centro di produzione pasti;
- all'implementazione e alla gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso il centro di cottura, presso tutti i refettori scolastici e presso la cucina della scuola primaria "Giovanni XXIII" di S. Ulderico di Tretto;
- all'applicazione di piani d'emergenza;
- alla formazione e all'addestramento del proprio personale, con particolare attenzione alle operazioni di registrazione delle temperature dei cibi, taratura e porzionatura dei cibi, diete speciali;
- alla partecipazione ad incontri d'informazione con gli utenti e ad eventuali riunioni con le commissioni mensa;
- all'effettuazione annuale, con oneri a proprio carico, di un'indagine presso l'utenza diretta a rilevare il grado di soddisfazione rispetto al servizio, con le modalità minime e obbligatorie che saranno specificate al successivo articolo 44;
- alla presentazione al Comune, prima dell'inizio del servizio, del piano di esecuzione del medesimo, contenente un crono-programma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nei refettori; dovrà comunque essere indicato anche l'orario di fine cottura. Il suddetto documento serve a verificare in via preliminare che alcune fondamentali prescrizioni siano rispettate, fra cui, in particolare, quella relativa all'intervallo temporale massimo (120 minuti) previsto tra il termine della cottura e l'inizio del consumo, quella relativa al mantenimento delle temperature di legge e alla tempestività del momento della distribuzione rispetto all'orario prefissato dalle scuole. Il cronoprogramma dovrà inoltre evidenziare i tempi e l'organizzazione delle fasi di confezionamento, trasporto, allestimento refettori, ricevimento dei pasti e distribuzione dei pasti agli alunni;
- ad ogni altro onere, espresso e non nel presente capitolato, relativo al regolare svolgimento del servizio, secondo le condizioni contrattuali.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione del contratto di concessione, ivi comprese le eventuali relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico del concessionario.

Il concessionario si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei suoi allegati.

Il concessionario si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche, di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate durante il rapporto contrattuale.



Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipulazione del contratto, resteranno ad esclusivo carico del concessionario, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e il concessionario non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tal titolo nei confronti del concedente, assumendosene ogni relativa alea.

Il concessionario si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne il Comune di Schio da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

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

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

Il concessionario si obbliga, infine, a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dal Comune.

Il concessionario si obbliga, inoltre, a dare immediata comunicazione al Comune di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui al presente capitolato.

#### **ART. 27 – PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Il concessionario deve predisporre un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio e deve essere redatto tenendo conto delle caratteristiche dei plessi in cui verrà effettuata la distribuzione.

Il concessionario dovrà integrare il piano con le misure di derattizzazione e disinfestazione messe in atto dal Comune presso i locali mensa dei plessi scolastici.

Il concessionario deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del piano di autocontrollo, ai sensi della vigente normativa e comunicarne il nominativo al Comune.

Presso ciascun plesso scolastico in cui si effettuano operazioni di distribuzione e consumo dei pasti, nonché presso la cucina del plesso "Giovanni XXIII" di S. Ulderico di Tretto in cui vengono preparati direttamente i pasti, deve essere depositata all'inizio del servizio copia della parte del piano di autocontrollo ivi applicata; dovranno altresì essere depositati in copia ogni variazione e/o aggiornamento con indicazione della data e con la firma del Responsabile della procedura.

#### **ART. 28 – REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI E GESTIONE DEI RIFIUTI**

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., come più precisamente indicato al punto 5.3.6 dell'allegato 1 al D.M. 25.7.2011 (c.d. C.A.M.).

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Il concessionario si impegna ad acquistare:

- prodotti i cui imballi siano riducibili come volume o numero, evitando perciò una serie numerosa di involucri, quali possono essere film plastici protettivi e di contenimento esterni al cartone;
- prodotti e materie prime in grandi pezzature evitando o limitando al massimo l'uso di confezioni monoporzione o monodose.

Il concessionario deve mantenere costante attenzione alle normative in materia a garanzia della sicurezza dell'alimento, sotto il profilo igienico sanitario e in riferimento a problematiche emergenti attinenti a potenziali contaminanti in rilascio dalle





## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

confezioni/imballi, nonché a tutela dell'ambiente.

Gli imballi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Il concessionario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti coerente con la modalità di raccolta individuate dal Comune.

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del concessionario.

### **ART. 29 – PERSONALE DEL CONCESSIONARIO**

Il concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane in numero e professionalità atte a garantire l'esecuzione delle attività oggetto del presente capitolato a perfetta regola d'arte.

In considerazione dei cambi di gestione, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, il concessionario subentrante si impegna a garantire l'assunzione del personale già impiegato nella concessione precedente, secondo le previsioni dei C.C.N.L di settore di cui all'art. 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81 e a norma di legge.

Nel centro di cottura almeno 1 (uno) dei cuochi deve essere diplomato.

Nella cucina della scuola primaria "Giovanni XXIII" di San Ulderico di Tretto, il responsabile della cucina deve avere adeguata esperienza nel settore della ristorazione collettiva.

Il personale addetto alla distribuzione deve garantire un rapporto adeguato al numero di alunni iscritti al servizio, non inferiore di regola ad un operatore ogni 60 utenti o frazioni di 60, nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

Tenendo conto delle condizioni strutturali degli impianti e dell'organizzazione del servizio di distribuzione, il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con il Comune.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale del Comune e con il personale scolastico e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale. Il concessionario dovrà richiamare, multare e, se necessario, sostituire i dipendenti che non mantenessero un comportamento corretto e riguardoso verso gli utenti, anche su semplice richiesta del Comune.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere al concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso il concessionario provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

In particolare si richiama l'attenzione sull'obbligo di osservanza del codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Schio, approvato con deliberazione di Giunta comunale n. 15 del 28/02/2014 e per gli effetti del D.P.R. n. 62/2013 (Codice Generale) in quanto lo stesso si intende esteso anche ai dipendenti del concessionario, con la conseguenza, in caso di violazione degli obblighi derivanti dai predetti Codici, della risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile. Il predetto codice di comportamento viene consegnato a mano al concessionario all'atto della stipulazione del contratto o prima dell'avvio della prestazione in via d'urgenza in pendenza della stipulazione del contratto.

Prima dell'inizio del servizio e con cadenza annuale il concessionario dovrà trasmettere al



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Servizio Scuola l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato sia nel centro cottura, sia nelle sedi scolastiche (refettori e cucina S. Ulderico di Tretto) con l'indicazione della qualifica posseduta, della mansione, del monte ore dedicato al servizio, della sede di lavoro, della posizione contributiva.

Inoltre, per ogni dipendente impiegato presso le scuole, deve essere indicato l'orario di lavoro giornaliero, specificando l'ora di inizio e di fine servizio e la relativa sede operativa. Qualsiasi variazione di carattere definitivo (es. cessazione rapporto di lavoro, nuova assunzione, spostamento da una sede all'altra, variazione d'orario, ecc.) rispetto all'elenco trasmesso, deve essere comunicata per iscritto al Comune entro sette giorni dal verificarsi.

Il personale assente dovrà essere immediatamente sostituito.

Per il personale con funzioni di responsabilità, come di seguito indicato, dovrà essere trasmesso anche il curriculum professionale.

Il concessionario deve individuare e comunicare al Comune prima dell'inizio del servizio e con cadenza annuale il nominativo del Coordinatore Responsabile del Servizio, del dietista in possesso del previsto titolo di studio, del Responsabile/Referente cucina del centro di cottura, delle figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio e del responsabile della cucina della scuola primaria "Giovanni XXIII" di Sant'Ulderico di Tretto.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere idoneo quantitativamente e qualitativamente allo svolgimento del servizio e deve corrispondere, a quello dichiarato dal concessionario nell'"Offerta Tecnica", presentata in sede di gara, come numero, mansione, livello, monte-ore e qualifica.

### **ART. 30 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO – DIETISTA – RESPONSABILE/REFERENTE CUCINA DEL CENTRO DI COTTURA**

#### Coordinatore Responsabile del Servizio

Il concessionario dovrà nominare un Coordinatore Responsabile del Servizio con qualifica professionale adeguata ed esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso, il cui nominativo dovrà essere comunicato per iscritto al Servizio Scuola entro 7 (sette) giorni dalla ricezione della nota con cui il Comune comunicherà l'avvenuta aggiudicazione della concessione. Tale figura sarà il referente responsabile dell'intera concessione nei confronti del Comune e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto il concessionario.

Il Coordinatore Responsabile del Servizio dovrà garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal presente capitolato; dovrà essere prontamente reperibile dal Comune durante la fascia oraria dalle ore 9.00 alle ore 14.00, dal lunedì al venerdì e garantire il corretto andamento del servizio, in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti dal medesimo autorizzati (es. Autorità Scolastiche, funzionari A.U.L.S.S., Commissioni Mensa), e promuovendone l'eventuale adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione. Su richiesta del Comune dovrà partecipare ad eventuali incontri con Commissioni Mensa, A.U.L.S.S., Autorità scolastiche, ecc..

In caso di assenza o impedimento del Coordinatore Responsabile del Servizio, il concessionario deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità ed esperienza, dandone immediata comunicazione scritta al Servizio Scuola.

#### Dietista

Il concessionario dovrà assegnare al servizio una figura di personale dietista in possesso del previsto titolo di studio, che dovrà predisporre i menù come descritto al precedente art. 15.

Relativamente alle diete speciali di cui al precedente art. 17, il dietista dovrà predisporre



il menù corretto con le modalità previste dalle “Linee Guida Regionali”.

Dovrà inoltre addestrare il personale dedicato alla preparazione delle predette diete, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari. Su richiesta del Comune dovrà partecipare ad eventuali incontri con Commissioni Mensa, A.U.L.S.S., Autorità scolastiche, ecc..

#### Responsabile/Referente cucina del centro di cottura

Il concessionario dovrà assegnare al servizio un Responsabile/Referente cucina del centro di cottura, con titolo e professionalità tali da garantire la corretta gestione organizzativa del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e il coordinamento degli operatori. Il Responsabile/Referente dovrà essere prontamente reperibile dal Comune durante l'orario scolastico mattutino e fino al termine del ciclo di erogazione del servizio. Su richiesta del Comune dovrà partecipare ad eventuali incontri con Commissioni Mensa, A.U.L.S.S., Autorità scolastiche, ecc..

### **ART. 31 – FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE**

Tutto il personale adibito al servizio di ristorazione oggetto del presente capitolato dovrà essere costantemente formato e aggiornato in conformità a quanto previsto dalla normativa HACCP, dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e dai Regolamenti (CE ) 852 – 853/2004.

Il concessionario deve garantire inoltre lo svolgimento di corsi di formazione e di addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

Tale formazione è obbligatoria e deve essere effettuata dal concessionario prima dell'avvio del servizio, periodicamente e a tutti i nuovi assunti.

Il concessionario ha l'obbligo di comunicare e di produrre al Servizio Scuola idonea documentazione attestante l'avvenuta formazione obbligatoria del personale.

Il concessionario deve inoltre garantire al proprio personale, che nell'ambito dell'attività di formazione siano affrontate le tematiche di cui al punto 5.5.3 dell'allegato 1 al D.M. 25/7/2011 (c.d. C.A.M.). Il piano di svolgimento di tale attività formativa sarà oggetto di valutazione dell'“Offerta Tecnica” in sede di gara e dovrà essere puntualmente attuato durante tutto il periodo di durata del contratto.

A tal fine il concessionario dovrà comunicare al Servizio Scuola, entro e non oltre il 15 ottobre di ogni anno di concessione, la programmazione dei corsi che intende effettuare, con l'indicazione dei temi trattati, della durata, dei soggetti incaricati della formazione, nonché dell'elenco nominativo degli operatori partecipanti.

E' fatto obbligo al concessionario di produrre a conclusione della formazione o comunque prima dell'inizio del successivo anno di concessione, la documentazione comprovante le attività formative annuali svolte, con l'indicazione di tutti gli elementi sopra richiesti, che sarà sottoposta a verifica da parte del Comune.

### **ART. 32 – VESTIARIO**

Il concessionario fornirà a tutto il proprio personale gli indumenti da lavoro (quali divise/grembiuli/camici, cuffie, guanti, apposite calzature, ecc.) prescritti dalle norme vigenti in materia, da indossare durante le ore di servizio.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi siti nelle vicinanze dei refettori.

### **ART. 33 – RISPETTO DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI PERSONALE**

Il concessionario dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro ed alle previdenze varie ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso



della concessione per la tutela materiale dei lavoratori.

Tra il Comune ed il personale del concessionario non si instaurerà alcun tipo di rapporto di lavoro. Il concessionario dovrà gestire il servizio con personale idoneo, in possesso di ogni certificazione/documentazione prescritta dalla normativa vigente in materia, restando in proposito ogni responsabilità, nessuna esclusa, in carico al medesimo concessionario anche in caso di mancati verifiche e controlli da parte del Comune.

Il concessionario dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la stessa categoria.

Nel caso di ottenimento da parte del Comune del documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, lo stesso Comune, previa contestazione delle inadempienze ascritte ed assegnazione di un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per la presentazione delle eventuali controdeduzioni, provvederà a trattenere l'importo corrispondente all'inadempienza a valere sulle somme da versare a titolo di corrispettivo o depositate a titolo di garanzia definitiva, la quale dovrà essere reintegrata ai termini del successivo articolo 46. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il D.U.R.C. verrà disposto dal Comune direttamente agli Enti previdenziali ed assicurativi, fatta salva l'applicazione a carico del concessionario delle penali di cui all'articolo 47.

Nell'ipotesi di inadempimento anche a uno solo degli obblighi previsti dal presente articolo, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto, fatta salva la possibilità di agire contro il concessionario per il risarcimento dei danni eventualmente subiti.

#### **ART. 34 – RISPETTO DELLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni in materia di salute e di sicurezza nei luoghi di lavoro, esonerando il Comune da qualsiasi responsabilità in merito. Dovrà informare e aggiornare il proprio personale ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e dovrà comunicare, al momento della stipulazione del contratto, il nominativo del responsabile della sicurezza.

Il concessionario è inoltre tenuto a definire i criteri per l'applicazione del D.Lgs. 81/2008, anche attraverso il coordinamento con i Dirigenti Scolastici.

Il concessionario, nel rispetto dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, dovrà dare completa attuazione e realizzazione al Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) allegato sub C) al presente capitolato, che dovrà essere allegato al contratto.

Si precisa che i costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per l'eliminazione e, ove non possibile, per la riduzione al minimo delle interferenze sono stati valutati pari ad Euro 0,00, poiché è da intendersi che l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze è ottenuta con la sola applicazione delle misure organizzative ed operative individuate nel D.U.V.R.I..

A tal fine il concessionario dovrà provvedere, prima della stipulazione del contratto, e, in caso di esecuzione anticipata in pendenza di stipulazione del contratto, prima dell'avvio del servizio a trasmettere l'allegato D.U.V.R.I. compilato per le parti di propria competenza e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante, consegnando l'eventuale documentazione richiesta.

Inoltre, il concessionario dovrà garantire che:

- 1) venga redatto, attuato e aggiornato il Documento di Valutazione dei Rischi ai sensi del D.Lgs. 81/2008, con particolare riferimento ai rischi specifici relativi ai servizi oggetto



del presente capitolato;

- 2) tutto il personale sia adeguatamente formato, addestrato ed informato, compresi gli addetti designati per incarichi specifici, ai sensi e per gli effetti degli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 e dell'accordo stato regione del dicembre 2011;
- 3) il personale sia dotato di idoneo vestiario e di dispositivi di protezione individuale, come prescritto dal D.Lgs. 81/2008, e sia fornito delle attrezzature minime di pronto soccorso;
- 4) il personale sia sottoposto ai controlli sanitari periodici, ove previsti;
- 5) il personale sia munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, che dovrà essere esposta.

Il concessionario deve inoltre garantire la disponibilità per l'effettuazione, prima dell'inizio del servizio, di una riunione di coordinamento, con il Responsabile del servizio prevenzione e protezione del Comune, ai sensi dall'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Resta inteso che il concessionario, nel redigere l'offerta, ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro.

### **ART. 35 – REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE**

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

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, determinate dall'Amministrazione Comunale, siano inferiori al prezzo unitario a pasto, offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere al concessionario un ammontare corrispondente a detta differenza. Il Comune si obbliga altresì a corrispondere al concessionario il prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti e di eventuali alunni aventi diritto al pasto gratuito, comunicati dal Comune.

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

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti al concessionario per i pasti fruiti dagli alunni (solo nel caso in cui le tariffe siano inferiori al prezzo di aggiudicazione e per l'ammontare della differenza) e dagli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito.

Il pagamento è effettuato con cadenza mensile, su presentazione di regolari fatture distinte per plesso, che dovranno riportare nel dettaglio il numero dei pasti e dovranno fare riferimento ai documenti di trasporto che dovranno essere redatti con le modalità di cui al precedente art. 23.

Le singole fatture dovranno inoltre:

- a) essere intestate al Comune di Schio – Via Pasini, 33 – 36015 Schio (VI) C.F./P.IVA 00402150247;
- b) indicare tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice IBAN o numero del conto corrente postale dedicato, ai sensi dell'art. 3 L. 136/2011);
- c) riportare gli estremi del contratto di concessione (data e numero cronologico di Rep.) e del CIG (codice identificativo gara), il servizio richiedente, ovvero Servizio Scuola, i provvedimenti di assunzione della spesa il numero dell'impegno di spesa (che saranno successivamente e annualmente comunicati dal medesimo Servizio Scuola), la data di scadenza del pagamento, in applicazione a quanto previsto dall'art. 42 del D.L.





## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

66/2014, convertito nella Legge 89/2014 e successive modifiche e integrazioni. Si precisa che, in mancanza degli elementi di cui alle lettere a), b) e c) le fatture saranno rifiutate.

L'aggiornamento annuale dei prezzi, di cui all'articolo 36, non potrà essere fatturato a parte, ma dovrà essere ripartito nelle fatture mensili.

Il pagamento dei corrispettivi, decurtati della ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 30 comma 5 del D.Lgs. 50/2016, avverrà entro il termine previsto dalla vigente normativa, decorrente dalla data di ricezione della fattura al protocollo comunale e, comunque, a seguito dell'esito positivo degli accertamenti delle prestazioni eseguite in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni del presente capitolato e del contratto, attestato dal direttore dell'esecuzione e confermato dal RUP e fatta salva l'acquisizione del D.U.R.C., attestante la regolarità del versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

Detto termine resta sospeso qualora il Comune dovesse riscontrare errori e/o omissioni nella documentazione allegata alla fattura, invitando il concessionario, anche a mezzo mail, a rettificare o integrare la documentazione prodotta.

Relativamente ai pasti insoluti, il Comune, esaminata la regolarità e completezza della documentazione trasmessa dal Concessionario entro il mese di agosto di ogni anno scolastico (riepilogo definitivo delle morosità relative all'anno scolastico di riferimento e tutta la documentazione cartacea necessaria ad attivare le procedure di riscossione coattiva: primo sollecito scritto e secondo sollecito mediante raccomandata A/R), autorizza l'emissione a proprio carico della fattura di importo corrispondente agli insoluti accertati. Eventuali pagamenti tardivi – effettuati dai morosi risultanti nell'elenco riepilogativo di cui sopra a favore del concessionario dopo l'emissione della fattura – comportano l'obbligo per il concessionario di avvisare prontamente il Servizio Scuola e di riversare le relative somme all'Ente.

In mancanza della documentazione sopra indicata il Comune non potrà autorizzare l'emissione della fattura, che dovrà in ogni caso contenere tutti gli elementi di cui alle precedenti lettere a), b) e c).

Le ritenute dello 0,50% potranno essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, relativa ad ogni anno scolastico, dopo l'approvazione da parte del Comune del certificato di verifica di regolarità, relativo al mese di giugno e previa acquisizione del D.U.R.C. regolare.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano il concessionario dagli obblighi ed oneri che ad esso derivano dal contratto di concessione.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I.) la fatturazione al Comune dovrà avvenire da parte di ciascuna impresa in proporzione alla sua quota percentuale di partecipazione al raggruppamento stesso.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 bis del D.P.R. n. 602/1973 e del D.M. 18.01.2008, n. 40 e s.m.i. prima di effettuare eventuali pagamenti di importo superiore ad Euro 10.000,00 (diecimila), il Comune verificherà se il concessionario è inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo; in caso affermativo, il Comune non procederà al pagamento e segnalerà la circostanza all'agente della riscossione competente per territorio, al fine dell'esercizio dell'attività di riscossione delle somme iscritte a ruolo.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopraddetti, il concessionario non potrà opporre eccezioni al Comune, né avrà titolo al risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

In caso di applicazione di penalità accertate a carico del concessionario, il relativo importo è detratto dal corrispettivo della prima fattura utile. In caso di irregolarità contributiva, i



pagamenti sono sospesi e viene attivata la procedura prevista dall'articolo 33. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni e le spese, necessari per la perfetta esecuzione del servizio in concessione, nonché qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente alla concessione di cui trattasi.

### **ART. 36 – CLAUSOLA DI REVISIONE DEI PREZZI**

Il contratto di cui al presente capitolato è sottoposto alla revisione periodica dei prezzi a partire dal terzo anno di durata, con cadenza annuale, in conformità alla previsione di cui all'art. 175 del D.Lgs. 50/2016.

La revisione dei prezzi, previa richiesta scritta del concessionario, è autorizzata dal RUP ed effettuata con determinazione dirigenziale, assumendo quale meccanismo di computo per l'aggiornamento, l'incremento medio annuo, riferito al periodo da giugno/anno corrente a luglio/anno precedente, dell'indice ISTAT-F.O.I. per i prezzi al consumo delle famiglie degli operai ed impiegati.

In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi, non è considerata circostanza imprevedibile di cui all'art. 1664 del Codice Civile, la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

### **ART. 37 – OBBLIGHI IN MERITO ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche e integrazioni, il concessionario si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta legge in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

In particolare il concessionario si obbliga:

- a) ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso Banche o la società Poste Italiane S.p.A. e dedicati alle commesse pubbliche, per i movimenti finanziari relativi alla gestione della presente concessione, movimenti finanziari che, salvo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3, della citata legge n. 136/2010, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale;
- b) a comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente di cui al punto precedente, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso entro 7 (sette) dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla sua prima utilizzazione in operazioni finanziarie, relative ad una commessa pubblica, ai sensi dell'articolo 3, comma 7, della citata legge 13 agosto 2010, n. 136;
- c) a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con ditte/impresе a qualsiasi titolo interessate a lavori/servizi/forniture oggetto della presente concessione, quali ad esempio subcontraenti o subaffidatari, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge n. 136/2010, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;
- d) a risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, qualora abbia notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria imposti dalla citata legge n. 136/2010 da parte dei soggetti di cui alla precedente lettera c), informando contestualmente di ciò il Comune e la Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente.

Il concessionario si obbliga, altresì, a trasmettere al Comune, a firma del legale rappresentante o soggetto munito di apposita procura e con le modalità ed i tempi comunicati dal Comune stesso, copia di tutti i contratti sottoscritti con i soggetti di cui sopra alla lettera c) della filiera delle imprese, al fine di permettere al predetto Comune di





accertare il rispetto delle clausole contrattuali inerenti la tracciabilità, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 3, comma 9, della citata legge n. 136/2010. La suddetta trasmissione potrà anche avvenire per estratto, mediante l'invio della singola clausola di tracciabilità ed idonea evidenza dell'avvenuta sottoscrizione. Inoltre il predetto adempimento può essere assolto dal concessionario mediante l'invio di dichiarazioni sostitutive, sottoscritte dal legale rappresentante o soggetto munito di apposita procura e secondo le formalità di legge, con le quali le parti danno atto, dettagliandoli, dell'avvenuta assunzione degli obblighi di tracciabilità. Resta, tuttavia, ferma la facoltà del Comune di effettuare idonei controlli, anche a campione, sulle dichiarazioni rese.

Il concessionario è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro 7 (sette) giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i, nonché alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i, di cui alla lettera b) del comma 2 del presente articolo.

Ai sensi dell'articolo 3, comma 9-bis, della citata legge n. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto.

#### **ART. 38 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, il concessionario dovrà essere preavvertito dall'Autorità scolastica, se possibile almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

In occasione di gite scolastiche che comportino una consistente riduzione del servizio di ristorazione, il concessionario dovrà essere del pari preavvertito dall'Autorità scolastica almeno 24 ore prima. Resta a carico del concessionario l'onere di prendere gli opportuni accordi con il competente Dirigente Scolastico, in merito alle modalità delle predette comunicazioni.

Per scioperi di personale dipendente del concessionario, il concessionario stesso dovrà darne comunicazione al Comune con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare ed attuare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi, la cui composizione sarà concordata con il Comune e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S..

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà addebitabile al concessionario.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, di erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, il concessionario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi.

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

#### **ART. 39 – RITARDI NELLE CONSEGNE**

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore (ad esempio in caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ecc. non imputabili al concessionario o ai vettori di cui si serve), di cui dovranno essere tempestivamente avvisati il Comune e l'Autorità scolastica, il Comune si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In tali casi, comunque, al concessionario non potrà essere addebitata alcuna penalità.

Il concessionario dovrà documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna dei pasti nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto



previsto dall'art. 47 del presente capitolato.

#### **ART. 40 – CONTROLLO SUL SERVIZIO DA PARTE DEL COMUNE**

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso al concessionario e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i locali di produzione e di consumo dei pasti per verificare la rispondenza del servizio fornito dal concessionario alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Tali controlli saranno effettuati almeno una volta all'anno presso il centro di cottura e a campione presso i refettori.

#### **ART. 41 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organismi preposti al controllo presso il centro di cottura sono:

- il personale dei competenti servizi della competente Azienda U.L.S.S.;
- il personale del Comune e/o eventuali altri enti/strutture specializzate incaricati dal Comune stesso.

Per tali visite il concessionario provvede a fornire idoneo vestiario per il sopralluogo.

Inoltre, presso i refettori, potranno essere effettuati controlli dai componenti della Commissione Mensa, dal Dirigente Scolastico, da personale dell'Azienda U.L.S.S., da personale comunale o da altro personale/ditta incaricati dal Comune.

Il funzionamento delle Commissioni Mensa è disciplinato da apposito atto amministrativo predisposto dal Comune.

#### **ART. 42 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI**

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

Gli organismi preposti al controllo non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze del concessionario.

Il personale del concessionario non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni, a titolo esemplificativo, riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto e dell'ambiente;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e di stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente del concessionario, dall'A.U.L.S.S. o dai tecnici incaricati dal Comune.

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici,



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle A.U.L.S.S. locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Il concessionario dovrà inviare in copia al Comune gli esiti delle analisi e dei prelievi periodici effettuati su alimenti e superfici presso il centro di produzione pasti, ed eventualmente sui mezzi di trasporto, ai sensi del proprio piano di autocontrollo HACCP.

Il concessionario deve inoltre fornire immediatamente evidenza dei controlli effettuati dall'autorità di vigilanza competente (A.U.L.S.S., N.A.S., ecc.), fornendo al Comune copia dei rilievi, anche se positivi, e prescrizioni da essa disposte.

### **ART. 43 – RECLAMI**

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

1. il reclamo dovrà essere recapitato al Comune tempestivamente e comunque entro il secondo giorno lavorativo utile dal verificarsi dell'inconveniente lamentato;
2. il Comune entro 10 giorni dal ricevimento del reclamo lo inoltrerà al concessionario a mezzo lettera raccomandata o Posta Elettronica Certificata;
3. il concessionario dovrà rispondere al Comune, inviando le proprie osservazioni/controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento del reclamo;
4. la risposta/decisione sarà tempestivamente trasmessa dal Comune all'autore del reclamo.

Il Comune si riserva di valutare eventuali reclami anche alla luce delle previsioni dell'art. 47.

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

### **ART. 44 – INDAGINE DI GRADIMENTO DEL SERVIZIO E PIANO DI MIGLIORAMENTO**

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

Si dovrà ottenere un report, per quanto sintetico, di immediata comprensione sullo schema di campionamento e somministrazione applicato agli utenti e sulla immediata focalizzazione di quelle caratteristiche di qualità risultate più scarse rispetto alle altre sottoposte a giudizio delle utenze.

#### **Schema di campionamento**

In linea generale, il campione deve essere composto da utenti dei diversi plessi scolastici in cui vengono serviti i pasti. Presso ogni sede di somministrazione deve essere garantita una quota di utenze statisticamente rappresentativa.

#### **Trend negli anni**

Ogni nuovo report successivo alla prima rilevazione dovrà riportare anche una sezione con il trend dei giudizi rilevati precedentemente.



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Sulla base di quanto emerso da detta indagine, tenuto conto dei rilievi mossi dal Comune sulla base di controlli effettuati e dei reclami ricevuti nel corso dell'anno, il concessionario deve predisporre, prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, un piano di miglioramento del servizio da condividere con il Comune.

### **ART. 45 – POLIZZA ASSICURATIVA PER RESPONSABILITA'**

Il concessionario assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o arrecati a beni, tanto del concessionario stesso quanto del Comune o di terzi, a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Il Comune è esonerato da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale del concessionario durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo della concessione.

A tal fine il concessionario si impegna a stipulare, a beneficio del Comune di Schio e dei terzi, con assicuratore autorizzato dall'IVASS all'esercizio del ramo Responsabilità civile generale, polizza di RCT Responsabilità Civile verso Terzi, avente per oggetto il medesimo oggetto della concessione di cui al presente capitolato con un massimale RCT minimo di Euro 5.000.000,00 unico e per sinistro.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune di Schio è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere anche l'estensione alla preparazione, trasformazione, conservazione, somministrazione di cibi e bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività, dovrà inoltre prevedere la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezioni alimentari o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dal concessionario.

La durata della polizza dovrà essere pari all'intera durata del contratto di concessione.

La polizza assicurativa non libera il concessionario dalle proprie responsabilità, avendo la stessa esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Eventuali scoperti e franchigie rimangono a carico del concessionario.

La polizza assicurativa, debitamente quietanzata dall'assicuratore per conferma di copertura, dovrà essere consegnata in originale o in copia conforme dal concessionario al Comune, prima della stipulazione del contratto o prima di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza in pendenza della stipulazione del contratto e dovrà restare presso lo stesso depositata per tutta la durata del contratto. Le quietanze relative alle annualità dovranno essere prodotte al Comune in originale o copia conforme, alle relative scadenze.

L'eventuale quietanza di rinnovo dovrà essere consegnata al Comune nei quindici giorni successivi alla scadenza del periodo di copertura in essere.

Nel caso in cui venga presentata dal concessionario una polizza generica e non specifica per la concessione di cui al presente capitolato, la stessa dovrà contenere tutte le prescrizioni di cui sopra, più una specifica appendice riportante che il massimale RCT minimo di Euro 5.000.000,00 unico e per sinistro è vincolato dall'assicuratore per la concessione di cui al presente capitolato, riportando il nominativo del Comune e gli estremi del contratto di concessione.

### **ART. 46 – GARANZIA DEFINITIVA**

L'aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto di concessione deve costituire, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, una garanzia definitiva, valida per tutta la durata del contratto di concessione stesso e, comunque, fino a completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal medesimo.



Per l'importo della garanzia e per le modalità di costituzione della medesima si rinvia alle indicazioni del disciplinare di gara.

In caso di esecuzione in via d'urgenza della prestazione, in pendenza della stipulazione del contratto, la garanzia definitiva dovrà essere costituita prima di dare avvio alla prestazione.

La cauzione è prestata a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

Si richiama integralmente l'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

Resta salvo per il Comune l'esperienza di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Il concessionario è obbligato a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La garanzia deve prevedere espressamente: la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima – anche per il recupero delle penali contrattuali – entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Comune.

La garanzia fideiussoria verrà svincolata progressivamente in ragione e a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% (ottanta per cento) dell'iniziale importo garantito, secondo quanto stabilito all'art. 103, comma 5 del D.Lgs n. 50/2016.

In caso di risoluzione del contratto per fatto del concessionario, il deposito cauzionale verrà incamerato dal Comune, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

#### **ART. 47 – PENALITA'**

Il concessionario, nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso, nonché quanto contenuto nel presente capitolato e nel contratto.

Il Comune, previo completamento della procedura di cui ai paragrafi successivi, applicherà con atto del competente Dirigente, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, e fatte salve le ipotesi di esonero di responsabilità di cui ai precedenti articoli 38 e 39, le penali, di cui si riportano gli importi, nei seguenti casi:

a) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per le derrate/pasti forniti, a seguito di effettuazione di analisi microbiologiche da parte del concessionario o del Comune o di altri soggetti a ciò preposti: € 2.000,00 per ciascun episodio;

b) ritardo superiore a 15 minuti nella consegna dei pasti in ciascun plesso rispetto agli orari indicati nell'“Offerta Tecnica” presentata in sede di gara (fatto salvo quanto previsto all'art. 39): € 250,00 per ogni episodio;

c) mancato rispetto del termine massimo di un'ora o termine inferiore offerto in sede di gara tra la partenza dal centro di cottura e la consegna all'ultimo refettorio servito: € 250,00 per ogni episodio;

d) grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato: € 500,00 oltre alla successiva fornitura gratuita di un pasto agli alunni interessati, a ristoro del disagio patito, per ciascun episodio;

e) mancata consegna dei pasti: applicazione di una penalità di pari ammontare all'importo dei pasti che il concessionario avrebbe dovuto servire nel giorno di mancata esecuzione del servizio, oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dal Comune per assicurare un servizio alternativo e fornitura gratuita di un pasto agli alunni interessati, a ristoro del





Città di Schio

## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

disagio patito, per ciascun episodio;

f) consegna dei pasti freddi per più di due giorni consecutivi, in dipendenza da guasti tecnici agli impianti di produzione (art. 38): € 1.000,00 per ogni giorno oltre il secondo;

g) fornitura di cibi non commestibili per bruciatura o cottura insufficiente oppure per l'utilizzo di materiali non idonei per la protezione/separazione di derrate porzionate a cura del concessionario: € 700,00 oltre alla successiva fornitura gratuita di un pasto agli alunni interessati, a ristoro del disagio patito, per ciascun episodio;

h) temperature (rilevate all'apertura dei contenitori termici, al momento di iniziare la distribuzione) dei pasti caldi inferiori ai 60 gradi: € 1.000,00 per ciascun episodio;

i) mancata predisposizione e/o consegna dei menù al Comune, almeno una settimana prima dell'entrata in vigore (art. 15): € 100,00 per ciascun episodio;

j) utilizzo di menù non validati dal competente servizio dell'A.U.L.S.S.: € 500,00 per ciascun episodio;

k) menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata: € 500,00 per ciascun episodio;

l) mancata o errata fornitura delle diete speciali: € 2.000,00, oltre alla successiva fornitura gratuita di un pasto agli alunni interessati, a ristoro del disagio patito, per ciascun episodio;

m) utilizzo di mezzi di trasporto e/o contenitori non conformi alle vigenti norme igienico-sanitarie, a quanto previsto dal capitolato e a quanto offerto in sede di gara: € 500,00 per ciascun episodio;

n) ritrovamento nei cibi di corpi estranei: € 1.000,00, oltre alla successiva fornitura gratuita di un pasto agli alunni interessati, a ristoro del disagio patito, per ciascun episodio;

o) variazioni di menù apportate unilateralmente dal concessionario, al di fuori dei casi stabiliti al precedente art. 15: € 500,00 per ciascun episodio;

p) mancato approntamento del pasto campione di cui all'art. 22 presso il centro di cottura e presso il refettorio della scuola primaria "Giovanni XXIII" di S. Ulderico di Tretto: € 1.000,00 per ciascun episodio;

q) mancato utilizzo dei prodotti indicati all'art. 14 del capitolato e/o offerti in sede di gara: € 1.000,00 per ciascun episodio;

r) utilizzo dei prodotti di cui all'art. 14 del capitolato in percentuale inferiore a quella prevista dal medesimo articolo e/o offerta in sede di gara: € 500,00 per ciascun episodio;

s) produzione dei pasti presso un centro di cottura diverso da quello indicato (salvo modifiche autorizzate in corso di contratto): € 1.000,00 per ogni giorno di utilizzo;

t) mancato o non idoneo allestimento del refettorio, mancata sanificazione dei tavoli, mancato riordino dello spazio di distribuzione: € 250,00 per ciascun episodio;

u) mancata o parziale attuazione della formazione del personale offerta in sede di gara: € 500,00 per ogni episodio;

v) ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto, desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso, oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: da € 100,00 a € 1.000,00 per ciascun episodio.

Si precisa che quanto offerto dal concorrente aggiudicatario in sede di gara costituirà obbligo contrattuale, pertanto, in caso di inadempienza, verrà comminata una penale da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00 per ogni inadempimento riscontrato e verrà intimato il ripristino delle condizioni contrattuali entro il termine di 15 giorni lavorativi dalla richiesta, fatto salvo in ogni caso quanto prescritto al successivo art. 48 per la risoluzione contrattuale.

Le penali di cui sopra saranno applicate in misura doppia nel caso di recidiva.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

L'applicazione della penale deve essere preceduta da regolare avvio del procedimento di contestazione dell'inadempimento, a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno o PEC,



da effettuarsi a cura del Dirigente competente, entro 10 (dieci) giorni dall'accertamento dell'inadempimento. Il concessionario ha facoltà di presentare, anche a mezzo telefax le proprie controdeduzioni, entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della raccomandata o della PEC. Le suddette controdeduzioni saranno valutate dal Dirigente competente.

L'applicazione delle penalità, come sopra descritte, non estingue il diritto di rivalsa del Comune di Schio nei confronti del concessionario per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali il concessionario rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempienza.

Il Comune potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al concessionario per l'esecuzione del servizio, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione definitiva. Il concessionario prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto del Comune di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, il Comune ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione dello stesso, addebitando al concessionario i relativi costi sostenuti.

L'applicazione delle penalità, come sopra descritte, non esclude la facoltà del Comune, in caso di violazioni gravi o reiterate, di sospendere immediatamente il servizio e/o di risolvere il contratto, procedendo nei confronti del concessionario alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione definitiva e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

#### **ART. 48 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Ai sensi di quanto disposto dagli artt. 1453 e 1454 del Codice Civile, in caso di inadempimento anche di uno solo degli obblighi contrattualmente assunti da parte del concessionario, e che si protragga oltre il termine non inferiore a 15 giorni, solari e consecutivi, che verrà assegnato dal Comune per porre fine all'inadempimento, mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento o PEC, il medesimo ha la facoltà di dichiarare la risoluzione del contratto di concessione.

Il contratto può essere dichiarato risolto di diritto dal Comune, secondo quanto stabilito dall'art. 1456 del Codice Civile, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento e previa dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, da comunicarsi al concessionario mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento o PEC nei seguenti casi, oltre a quelli già contemplati in altre parti del presente capitolato:

- accertata non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dal concessionario, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e successive modifiche e integrazioni;
- insolvenza o grave dissesto economico o finanziario del concessionario risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso di beni e/o venga incaricato della gestione degli affari del concessionario stesso;
- fallimento o cessazione del concessionario;
- condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico, ovvero nel caso di loro assoggettamento alle misure previste dalla vigente normativa antimafia;
- in caso di esito interdittivo di informazioni antimafia sul concessionario di cui all'art. 84



## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

del D.Lgs. 06.09.2011, n. 159 rese dalla Prefettura, ai sensi del protocollo di legalità delle Prefetture della Regione del Veneto del 23.07.2014;

- in caso di mancata comunicazione al Comune di ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, ovvero ancora di qualsiasi tentativo di pressione criminale che venga avanzata nel corso dell'esecuzione del contratto nei confronti di un rappresentante del concessionario, o di un agente o di un dipendente, ai sensi del protocollo di legalità delle Prefetture della Regione del Veneto del 23.07.2014;
- quando il concessionario si renda colpevole di frode;
- mancata osservanza del divieto di cessione del credito maturato nei confronti del Comune, senza espresso consenso dello stesso;
- violazione delle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- perdita da parte del concessionario dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura di scelta del contraente, nonché di quelli richiesti per la stipulazione del contratto;
- quando venga accertata la mancanza, anche parziale, dei requisiti richiesti dalle disposizioni di legge per l'esercizio di attività oggetto della concessione;
- arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte del concessionario del servizio oggetto del presente capitolato, non dipendente da causa di forza maggiore;
- gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali, in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto di quanto prescritto dal presente capitolato;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- accertata tossinfezione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte del concessionario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro di cottura;
- mancato rispetto di quanto dichiarato dal concessionario in sede di offerta tecnica;
- mancata validità della polizza assicurativa durante la vigenza del contratto;
- cessione del contratto;
- subappalto nei limiti indicati all'art. 50, senza l'autorizzazione da parte del Comune;
- gravi violazioni degli obblighi contrattuali nelle modalità di esecuzione del servizio previste dal presente capitolato, dal contratto e dalle norme legislative, regolamentari e amministrative vigenti in materia, con particolare riferimento alla grave o reiterata inosservanza delle disposizioni a favore del personale dipendente o in materia di prevenzione, protezione, sicurezza e igiene sul lavoro;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione;
- violazione da parte del concessionario e dei suoi dipendenti e/o collaboratori, a qualsiasi titolo, degli obblighi di comportamento di cui al Codice generale di comportamento dei dipendenti pubblici e al Codice di comportamento dei dipendenti del Comune;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate, dopo due diffide formali da parte del Comune.

La risoluzione anticipata del contratto, fermo restando il diritto al risarcimento del danno per il Comune, comporterà nei confronti del concessionario l'incameramento della cauzione definitiva, l'applicazione delle penalità previste, la perdita di ogni diritto di indennizzo per spese sostenute o mancato guadagno, l'addebito degli eventuali nuovi o maggiori oneri per la stipulazione di un nuovo contratto di concessione. In tal caso, il Comune potrà affidare la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

E' fatta salva, inoltre, per il Comune la facoltà di assumere ogni altra iniziativa ritenuta necessaria al fine della prosecuzione del servizio.

Qualora, senza giustificato motivo e/o giusta causa, il concessionario dovesse risolvere il contratto prima della scadenza convenuta, il Comune potrà rivalersi sulla cauzione, addebitando all'inadempiente, a titolo di penale, la maggiore spesa derivante



dall'assegnazione provvisoria dei servizi ad altro soggetto, fino alla scadenza naturale del contratto.

Il Comune, ai sensi e per gli effetti dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016, in caso di fallimento e di risoluzione del contratto per grave inadempimento, si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura, risultanti dalla relativa graduatoria.

#### **ART. 49 – RECESSO**

E' facoltà del Comune recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi al concessionario mediante raccomandata o PEC.

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

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

#### **ART. 50 – SUBAPPALTO DEL SERVIZIO – CESSIONE DEL CONTRATTO – CESSIONE DEL CREDITO**

Si applica l'art. 174 del D.Lgs. 50/2016, ferma restando la disciplina di cui all'art. 30 del medesimo D.Lgs. 50/2016.

Non si considera subappalto la fornitura del sistema informatizzato di cui all'art. 9 del presente capitolato.

Il subappalto è consentito unicamente con riferimento al trasporto dei pasti dal centro di cottura ai plessi scolastici, come specificato al precedente art. 23.

In tal caso, il concessionario resta comunque responsabile in via esclusiva nei confronti del Comune del puntuale adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel presente Capitolato. Il concessionario è obbligato solidalmente con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti del medesimo subappaltatore, in relazione agli obblighi retributivi e contributivi previsti dalla legislazione vigente.

Per i requisiti e la documentazione del subappaltatore si rimanda alle indicazioni del disciplinare di gara.

Il contratto relativo al servizio di cui al presente capitolato non può essere ceduto dal concessionario, neanche parzialmente, a pena di nullità. In caso di inottemperanza a tale divieto, il contratto con il concessionario deve intendersi risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Il concessionario può cedere gli eventuali crediti derivanti dal contratto con le modalità espresse dal comma 13 dell'articolo 106 del predetto D.Lgs. 50/2016.

#### **ART. 51 – ESECUZIONE IN DANNO**

Qualora il concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, il Comune potrà ordinare ad altra ditta – senza alcuna formalità – l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dal concessionario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.

Per la rifusione dei danni il Comune potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti del concessionario ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.



Troverà applicazione l'art. 176 del D.Lgs. 50/2016.

#### **ART. 52 – DOMICILIO**

Il domicilio eletto dal Comune e dal concessionario è quello delle rispettive sedi legali. Ogni variazione del domicilio deve essere comunicata all'altra parte in forma scritta.

#### **Art. 53 – DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

E' esclusa la competenza arbitrale. Qualsiasi controversia relativa alla concessione di cui al presente capitolato, che non si sia potuta definire con le procedure dell'accordo bonario di cui all'art. 206 del D.Lgs. 50/2016, sarà sottoposta alla giurisdizione e alla competenza esclusiva del Foro di Vicenza.

#### **ART. 54 – DECRETO LEGISLATIVO 30.06.2003 N. 196 “CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI”**

Il Comune di Schio è titolare del trattamento di tutti i dati personali, anche sensibili, relativi agli adulti utenti, ai minori utenti e alle rispettive famiglie, dati che saranno affidati al concessionario per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato. A tal fine il Comune di Schio provvederà con successivo e separato atto del Dirigente competente, a nominare il concessionario responsabile del trattamento dei dati personali detti.

Il concessionario è in ogni caso responsabile, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., del trattamento di tutti i dati personali, anche sensibili di cui venga in qualunque modo a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Per tutti i dati personali, anche sensibili, conferiti direttamente dagli utenti del servizio agli operatori, il concessionario deve soddisfare gli adempimenti di cui al D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196.

Il concessionario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dal Comune e comunque in modo che ne sia garantita la sicurezza. A tale ultimo fine farà riferimento alle misure di sicurezza prescritte dal precitato D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., puntualmente trasfuse e adattate alla propria organizzazione aziendale. In particolare il concessionario:

- dovrà adottare le misure organizzative e procedurali, sia a rilevanza interna che esterna, necessarie a garantire la sicurezza delle operazioni e delle archiviazioni dei dati trattati;
- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto della presente concessione;
- non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare);
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) né diffondere dati in suo possesso, né conservarli alla scadenza del contratto di concessione; in quest'ultimo caso dovrà restituirli al Comune entro il termine perentorio di cinque giorni;
- dovrà designare i propri incaricati al trattamento dei dati, riferendone i nominativi al Responsabile del trattamento dati del Servizio Scuola del Comune di Schio.

Il concessionario si impegna fin d'ora ad osservare e far osservare al personale adibito al servizio l'assoluta riservatezza rispetto a tutti i dati e alle informazioni di cui avrà conoscenza nello svolgimento del servizio, a non divulgarli e a non farne oggetto di utilizzo a qualsiasi titolo, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., nonché a vigilare sul corretto operato degli incaricati del trattamento dei dati.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che il concessionario sarà tenuto a risarcire





## CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

tutti i danni che dovessero derivare al Comune medesimo o a terzi.

### **ART. 55 – ADEMPIMENTI PER RECUPERO CONTRIBUTI CE/AGEA**

Il concessionario, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 657/08 e s.m.i., riguardante il recupero di contributi CE sui prodotti lattiero-caseari, è tenuto a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/documenti di trasporto intestati al concessionario devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati a mense scolastiche del Comune di Schio, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti; le fatture devono altresì essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento.

Inoltre tali prodotti, ai fini dell'igiene e della sicurezza alimentare, devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti della marchiatura di identificazione, di cui all'allegato II, sezione I, del Reg. (CE) n. 853/2004 e s.m.i..

### **ART. 56 – DISPOSIZIONI FINALI**

Per quanto riguarda le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente nel settore, e in particolare al Regolamento CE n. 852/2004 e s.m.i..

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente capitolato, si rinvia alle norme del Codice Civile, al D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 ed alla legislazione vigente in materia di contratti di pubblici servizi, nonché al disposto del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. in materia di sicurezza ed, infine, a quanto previsto dal bando e dal disciplinare di gara.

Il concessionario è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

### **ART. 57 – ALLEGATI AL PRESENTE CAPITOLATO SPECIALE**

Allegato A) – Elenco delle scuole con numero indicativo dei pasti.

Allegato B) – Tabella dei pasti forniti nel biennio scolastico 2014/2015 e 2015/2016.

Allegato C) – D.U.V.R.I..

Allegato D) – Elenco del personale del concessionario uscente.

Allegato E) – Elenco delle attrezzature di proprietà del concessionario uscente utilizzate presso i refettori ai sensi dell'art. 25.