

CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA DI PASTI CALDI CON MODALITA' DI MULTI PORZIONE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE PRIMARIE DI CALDOGNO E RETTORGOLE PER IL QUADRIENNIO SCOLASTICO 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018.

Art. 1 – Oggetto del capitolato

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di preparazione e consegna di pasti caldi con modalità multiporzione per la refezione scolastica delle scuole Primarie di Caldogno e Rettorgole. Il periodo d'appalto è il quadriennio scolastico 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018. Nel periodo d'appalto la fornitura presunta è di circa 40.000 pasti annui di cui 30.000 per la Scuola Primaria di Caldogno e 10.000 per la Scuola Primaria di Rettorgole.

L'importo indicativo calcolato per l'appalto ammonta ad € 720.000,00 (circa 160.000 pasti per il quadriennio scolastico 2014/15, 2015/16, 2016/17 e 2017/18) oltre ad Iva, di cui € 3.200,00 riferiti agli oneri per la sicurezza da rischio interferenza, ammontare non soggetto a ribasso d'asta.

I dati precedenti sono riportati in via previsionale e devono intendersi indicativi, essi infatti possono variare in base al calendario scolastico, alla riorganizzazione degli orari scolastici e alle esigenze dell'utenza.

Il numero dei pasti potrà subire variazioni nel corso dell'appalto, tanto in aumento quanto in diminuzione, senza che la Ditta aggiudicataria possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Art. 2 – Requisiti di partecipazione

Tutti i soggetti partecipanti alla gara devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- a) iscrizione alla CCIAA per un'attività imprenditoriale attinente alla specifica attività oggetto dell'appalto "ristorazione collettiva", ovvero iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'art. 39 del D.Lgs. n. 163/2006 per i cittadini di altri Stati, nonché l'iscrizione nei registri e negli atti previsti dalla normativa vigente;
- b) avvenuta ricognizione dei locali dove dovranno essere consegnati e distribuiti i pasti oggetto del presente appalto nelle modalità e nei tempi previsti dal bando di gara (allegato n. 2);
- c) possesso di un fatturato di almeno euro 720.000,00 (valore presunto dell'appalto) per la refezione scolastica a favore di Pubbliche Amministrazioni o Enti Pubblici nel triennio 2011, 2012 e 2013;
- d) possesso di un fatturato globale d'impresa nel triennio 2011, 2012 e 2013 riferito alla refezione collettiva di almeno euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila euro). Gli importi suddetti s'intendono al netto di IVA.

Il concorrente dovrà presentare l'elenco dei servizi prestati negli ultimi 3 anni (anni 2011-2012-2013) con l'indicazione degli importi, delle date, dei destinatari pubblici dei servizi stessi. Essi saranno provati da certificati rilasciati e visti dalle Amministrazioni o dagli Enti medesimi. I suddetti servizi, in mancanza di certificazioni potranno essere dichiarati con apposite autodichiarazioni del concorrente che saranno successivamente

verificate. Per eventuali servizi effettuati in associazione d'impresa, il concorrente dovrà indicare unicamente i valori relativi alla parte di propria competenza (D.Lgs. 163/2006). Nel caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti, il suddetto requisito dovrà essere posseduto nella misura del 60% (sessanta per cento) dalla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali dovrà possedere almeno il 20% (venti per cento) del requisito richiesto cumulativamente;

- e) disposizione di un Centro Cottura dotato di ufficio amministrativo che disti non più di 30 Km dalla Scuola Primaria di Caldogno (via Zanella); dovrà essere indicato il percorso dal Centro Cottura alla Scuola Primaria di Caldogno via Zanella (per le imprese associate il presente requisito dovrà essere posseduto da una delle imprese del raggruppamento);
- f) possesso della certificazione UNI EN ISO 9001;
- g) presentazione di idonee dichiarazioni **da parte di almeno due istituti bancari** o intermediari autorizzati ai sensi della L. 385/1993 (art. 41 comma 4 del D.Lgs. n. 163/2006) dalle quali risulti specificamente che il concorrente dispone dei mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire i servizi di cui al presente appalto;
- h) possesso delle autorizzazioni (sanitarie-amministrative ecc.) richieste per il funzionamento del servizio e la pratica professionale;
- i) possesso delle attrezzature tecniche, della strumentazione, dei mezzi e dei materiali per garantire la continuità del servizio anche di fronte ad imprevisti derivanti da eventuali manutenzioni ordinarie;
- j) dimostrazione di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione previste dall'art. 38 del D. Lgs. 12.4.2006 n. 163;
- k) dimostrazione di non trovarsi in condizioni di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione;
- l) impegno a rispettare nei confronti dei propri operatori le disposizioni legislative in materia di sicurezza sul lavoro e assicurazioni obbligatorie nonché le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti di lavoro di categoria e dagli accordi integrativi degli stessi, con particolare riferimento al rispetto dei salari minimi contrattuali. In particolare l'Impresa si obbliga ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, anche verso i soci condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori ed a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge;
- m) essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12.3.99 n. 68);
- n) aver adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa (D. Lgs. 9.4.2008 n. 81);
- o) essere in possesso di tutti gli altri requisiti richiesti dal Capitolato Speciale d'Appalto e dal Bando di Gara;
- p) presenza fra i propri dipendenti di un cuoco diplomato e dotato di esperienza almeno biennale;

- q) presentazione di ogni altro documento e dichiarazione richiesti dal Capitolato Speciale d'Appalto e dal Bando di Gara.

Art. 3 – Criteri e indicazioni igienico-nutrizionali

La preparazione dei pasti deve avvenire nel rigoroso rispetto dei criteri igienici e nutrizionali previsti dalla normativa vigente, con particolare riguardo ai Regolamenti CE 178/2002, 852-853-854/2004 e al D. Lgs. 193/2007 per quanto attiene alle procedure di autocontrollo, sicurezza, igiene alimentare (HACCP).

La ditta aggiudicataria deve attenersi alle “Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione Veneto – aprile 2012 (per brevità dette Linee guida regionali), alla L.R. N. 6/2002 “Norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura e assistenza” e al Ricettario per le strutture scolastiche della Regione del Veneto “Cucinare bene per mangiare sano” – Piano Regionale veneto 2005-2007, oltre che alle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11.6.2010.

Di seguito si riportano le indicazioni generali tratte dalle Linee guida regionali relative alla scelta delle **materie prime**, alle **caratteristiche degli alimenti**, alla **stesura dei menù e tabelle dietetiche**, alle **diete speciali**.

MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Per la produzione dei pasti le materie prime utilizzate devono corrispondere a quanto contenuto nelle **schede prodotto** delle principali sostanze alimentari, allegato 3 delle Linee guida regionali.

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Pasta e riso

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

Per la preparazione di pasta o riso possono essere utilizzate salse di pomodoro, ragù di carne magra, sugo di verdure miste o singole di stagione con aggiunta di olio crudo a fine cottura, brodo di verdure fresche, brodo di carne sgrassato oppure di estratto vegetale.

Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone Nano, ecc.

Gnocchi

Di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Uova

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 italiana in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Le uova possono essere cotte: sode, strapazzate in teglia antiaderente o al forno.

Latte, formaggi e derivati del latte

Utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato; utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P., utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Prosciutto

Utilizzare prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia. La frequenza consigliata è mediamente quindicinale.

Carni

Vanno alternate le parti magre di carni di pollo, tacchino, coniglio disossato, vitellone, suino, equino. Le carni possono essere cotte: lessate in pentola a pressione, al vapore, su bisticchiera, al forno, in umido con aggiunta di olio a fine cottura (non salare mai la carne prima della cottura).

Pesce

Va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati tipo filetti o tranci. Si consiglia l'utilizzo di: filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie; bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti e prefritti. Il tonno deve essere al naturale o all'olio di oliva; la frequenza consigliata è mediamente quindicinale.

Il pesce può essere lessato o cotto al vapore e condito con olio crudo e prezzemolo, cotto al forno con il latte o con succo di limone e con olio extravergine di oliva crudo a fine cottura, al cartoccio.

Legumi

Oltre ai legumi freschi, possono essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi. Per aumentare la digeribilità dei legumi secchi, è opportuno metterli a bagno in acqua fredda per circa 12 ore, cambiando spesso l'acqua. Successivamente vanno lessati con verdure varie (carote, cipolle, sedano).

Verdure

Devono essere presenti giornalmente; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, oppure verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Per favorire il consumo si suggerisce di curare in generale la presentazione delle preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura, evitare sovracotture, adeguati insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto si tratta di verdure miste).

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

Le verdure possono essere utilizzate, a seconda della stagionalità, per primi piatti (risotti).

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

Purè di patate

Deve essere preparato preferibilmente con patate fresche.

Frutta

Deve essere presente giornalmente; va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

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

Pane

Utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

Considerata la composizione dell'alimento polenta, nel caso in cui sia inserita in menù, è necessario che nella stessa giornata venga ridotta o sostituita la porzione del pane.

Dolci, gelato, budino

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

Gelato: deve essere di formulazione semplice, confezionato in vaschette multiporzione o in confezioni singole monoporzione.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato, preparato con ingredienti semplici senza conservanti, coloranti e grassi vegetali idrogenati.

Aromi

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

Sale ad estratti per brodo

Va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodato.

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 e con grassi vegetali idrogenati.

Tra i preparati per brodo sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino, con almeno il 3% di verdure disidratate.

Conserven e semiconserven 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.

Prodotti biologici

Con cadenza almeno mensile la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare per le preparazioni uno o più prodotti biologici, garantendone la tracciabilità con idonea documentazione, inviata all'ufficio comunale preposto, che certifichi la corrispondenza fra le materie prime di tipo biologico e i pasti prodotti.

L'aggiudicatario si impegna a presentare su richiesta le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

I prodotti biologici potranno essere: pasta, pane, yogurt, latte, pomodori pelati, legumi e altro.

Le derrate di tipo biologico dovranno provenire da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi dei vigenti regolamenti CE e Ministeriali.

Per tutti gli alimenti si rimanda alla normativa regionale, che prescrive di evitare gli alimenti geneticamente modificati e sostiene la presenza ove possibile di prodotti DOP, IGP e di provenienza nazionale.

MENU' E TABELLE DIETETICHE

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

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

La tipologia del pasto oggetto del servizio è la seguente:

1. Primo piatto

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

In alternativa al pasto classico (primo, secondo e contorno) potrà essere fornito, saltuariamente, il cosiddetto piatto unico (ad esempio: pizza, pasta e fagioli), che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire il fabbisogno energetico e nutrizionale corrispondente ad un pasto completo. Tale piatto dovrà comunque essere accompagnato da contorno di verdure.

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

Dovrà essere adottata la scelta unica del primo e del secondo piatto (con contorno).

Per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere predisposto un menù alternato nelle diverse settimane.

Di seguito si riportano le tabelle di frequenza alimenti e di grammatura a cui l'aggiudicatario dovrà attenersi nella stesura dei menù.

FREQUENZA DEGLI ALIMENTI SU QUATTRO SETTIMANE PER I MENU' SCOLASTICI

PIATTI	FREQUENZA
PRIMI PIATTI	
Pasta, riso, gnocchi	8 - 12
PIATTO UNICO	4 - 8
SECONDI PIATTI	
Carne rossa	2 - 3
Carne bianca	4
Pesce	4
Formaggio	2 - 4
Uova	2 - 4
Prosciutto cotto senza polifosfati	1 - 2
VERDURA CRUDA E/O COTTA	Tutti i giorni
PANE	Tutti i giorni
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Tutti i giorni
YOGURT *	4
DOLCE DA FORNO *	2

* IN SOSTITUZIONE ALLA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TABELLA DIETETICA: GRAMMATURE INDICATIVE PER PORZIONE

ALIMENTI	SCUOLE PRIMARIE
	GRAMMI
Pasta o riso asciutti	70/80
Pasta o riso per minestre in brodo o con passati di verdura	30
Gnocchi di patate	150
CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI	
Parmigiano reggiano o grana padano grattugiato	5
Sugo con base di pomodoro	30
Olio extra vergine d'oliva	5
SECONDI PIATTI	
Carne magra	60
Pesce	100
Formaggio a pasta molle o filata (strachino, caciotta, crescenza ecc.)	50
Formaggio a pasta dura (grana, parmigiano)	30
Prosciutto cotto	40
Uova	1 (unità)
CONTORNI	
Verdura cruda in foglia	50

Verdura cruda es. pomodori	100
Verdura da fare cotta	130
CONDIMENTI PER VERDURE	
Olio extra vergine d'oliva	5
PANE	
Pane comune	50
Pane integrale	60
FRUTTA FRESCA	
Frutta fresca di stagione	150
PIATTI UNICI	
<i>Pasta pasticciata / Lasagne al ragù</i>	
Pasta di semola di grano duro	70/80
Besciamella	50
Ragù di carne	40
<i>Carne o pesce con polenta e patate</i>	
Carne	60
Pesce	100
Polenta (farina di mais)	60
Patate	200
<i>Pizza margherita</i>	
Pasta per pizza	150
Mozzarella	30

Le grammature indicate si riferiscono agli ingredienti principali delle ricette, a crudo e al netto dagli scarti.

Gli ingredienti minori possono essere aggiunti secondo le necessità (verdure per la preparazione dei sughi, erbe aromatiche, limone, ecc.)

Il sale va usato con estrema moderazione e preferibilmente iodato.

Il calcolo delle materie prime potrà effettuarsi secondo le seguenti modalità:

- Individuare nella tabella dietetica la grammatura dell'alimento che bisogna utilizzare per la preparazione della pietanza considerando che si tratta di un peso a crudo e al netto dello scarto;
- Moltiplicare la grammatura dell'alimento per il numero di studenti.

DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze degli utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

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

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

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Oltre alla prevista possibilità di formulare diete speciali, per bambini con allergie o intolleranze, dovranno essere garantiti, all'occorrenza, pasti alternativi per esigenze etniche e/o religiose, presenti nella scuola.

Il prezzo a pasto delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto comune.

Il prezzo del pasto offerto in sede di gara si intende invariato anche per i **pasti del personale docente**; gli insegnanti aventi diritto usufruiranno della refezione a parità di prezzo e con lo stesso menù degli alunni ma con adeguamento delle porzioni (rif. Art. 19).

I menù saranno periodicamente sottoposti a **verifica da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione** competente.

Art. 4 – Altri criteri vincolanti

I seguenti criteri e parametri, vincolanti per la ditta aggiudicataria e riguardanti l'intero ciclo dalla preparazione alla distribuzione dei pasti, sono finalizzati a garantire il miglioramento della sicurezza e della qualità del servizio fornito.

a) Centro cottura

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

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

b) Personale

Il personale del centro cottura deve comprendere un numero di addetti correttamente rapportato al numero di pasti prodotti; in particolare è richiesta la presenza di un cuoco diplomato e dotato di esperienza almeno biennale. Deve essere previsto un piano aziendale di aggiornamento professionale permanente del personale.

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

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

c) Specifiche servizio preparazione pasti

La ditta aggiudicataria, nell'espletamento del servizio, deve prevedere la preparazione di pasti al fine di soddisfare necessità contingenti. Può essere previsto anche il doppio turno mensa. Deve essere prevista e regolamentata, secondo le disposizioni dell'ULSS-SIAN competente per territorio, la possibilità di alternative; la ditta aggiudicataria deve curare l'esposizione, presso le sale mensa dei menù adottati. Deve inoltre garantire per almeno 72 ore la corretta conservazione del pasto campione completo, per eventuali controlli e verifiche. Su richiesta dell'ufficio preposto devono essere resi disponibili gli elenchi degli ingredienti utilizzati con le rispettive grammature.

d) Preparazione e cottura

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede di:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;

- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura;
- si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue
- cibi fritti
- il dado da brodo contenente glutammato
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

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

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

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

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

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica 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 dovrà fare riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

e) **Consegna e distribuzione**

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e il materiale di complemento presso i due plessi scolastici indicati, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con

idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65° C fino alla somministrazione dei pasti.

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

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

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

La ditta dovrà fornire:

- i contenitori termici necessari al trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;
- i carrelli termici per mantenere i pasti alla temperatura ideale;
- i banchi di distribuzione (uno per ogni plesso scolastico).

f) Pulizia e manutenzione

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

Art. 5- Durata e tempi del servizio

Il servizio oggetto del presente appalto ha inizio il primo giorno utile dell'anno scolastico 2014-2015 stabilito su disposizione dell' autorità scolastica, e si conclude al termine dell'anno scolastico 2017-2018.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per un periodo uguale al contratto originario e alle medesime condizioni del contratto in atto, se ciò sarà consentito dalla normativa in vigore.

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

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

L'ordine di fornitura con l'esatta indicazione del numero e tipo giornaliero di pasti da fornire verrà comunicato telefonicamente alla ditta direttamente dal personale delle singole scuole, entro le ore 9.30 di ciascun giorno di servizio.

Art. 6 - Ubicazione del centro di cottura

In considerazione del fatto che la somministrazione dei pasti deve avvenire nel più breve tempo possibile dopo la loro preparazione, nonché al fine di garantire al Comune il miglior servizio in caso di emergenza e disguidi nella fornitura dei pasti, per tutta la durata dell'appalto i pasti dovranno essere preparati presso un centro di cottura dell'aggiudicatario che non disti più di km. 30 (trenta) dalla Scuola Primaria di Caldogno Capoluogo, sita in via Zanella.

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

Art. 7 - Modalità di esecuzione del servizio

I pasti verranno serviti con il sistema multiporzione. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di fornire i bicchieri, le posate, i tovaglioli, le tovaglette e i piatti a perdere in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1. E' fatto altresì obbligo di fornire in quantità idonea pane e frutta, trasportati e riposti in contenitori igienicamente adatti.

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

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

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

Art. 8 - Personale per la somministrazione dei pasti e la sistemazione delle sale refezione

Ad integrazione di quanto riportato agli artt. 2 e 4, la ditta aggiudicataria dovrà garantire la presenza presso le scuole interessate, nell'orario di somministrazione dei pasti, di personale proprio, per provvedere alla distribuzione del cibo e alla preparazione, riordino e pulizia dei refettori.

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

- **n. 2 addetti per il plesso scolastico di Rettorgole sito in via Summano**
- **n. 2 addetti per il plesso scolastico di Caldogno sito in via Zanella**

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

Art. 9 - Formazione del personale

Il personale dipendente della ditta appaltatrice addetto alla distribuzione dei pasti all'interno dei due plessi scolastici di Caldogno e Rettorgole, di cui al precedente art. 8, dovrà essere in possesso dei titoli di cui alla L.R. 19/12/2003 n. 41.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta aggiudicataria sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti
- merceologia degli alimenti
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale di questi ultimi
- controllo di qualità
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva
- sicurezza e antinfortunistica.

La metodologia aziendale di formazione del personale dovrà essere oggetto di apposita dichiarazione da parte delle ditte concorrenti in sede di presentazione dell'offerta.

Art. 10 - Vigilanza e verifiche del servizio

I controlli igienico-sanitari e nutrizionali inerenti al servizio sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente. L'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero

servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

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

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso di tutta la documentazione prevista per legge.

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

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

- a) di personale proprio;
- b) di personale dell'Azienda Ulss N. 6 Vicenza
- c) di personale di laboratori di analisi privati, il cui nominativo verrà comunicato all'aggiudicatario.

Art. 11 - Monitoraggio ed autocontrollo

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

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo HACCP.

Art. 12 - Inadempienze contrattuali – Penali

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

In caso di mancata rispondenza del servizio agli standards previsti è facoltà dell'Ente applicare le penali pecuniarie sotto indicate, previa comunicazione alla ditta a mezzo PEC da inviarsi entro tre giorni dal verificarsi del disservizio, che motivi e circostanze l'applicazione della penalità.

- Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica, stato fisico e batteriologico (fattori opportunamente accertati e documentati). Sanzione da stabilirsi ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, dipendente dalla gravità dell'evento.
- Grammature dei cibi e numero delle razioni non corrispondenti alla fornitura prevista, segnalate dalla scuola interessata e riscontrate dal competente Ufficio Comunale. Sanzione per ciascun giorno di disservizio pari a 20 volte il prezzo totale dei pasti non consegnati o risultati insufficienti.
- Menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata, con mancata comunicazione alla scuola interessata e al competente ufficio comunale delle alternative. Sanzione pari al valore globale dei pasti forniti nella giornata di disservizio.
- Ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati fatte salve alcune cause di forza maggiore per le quali si fa riferimento al successivo art. 13. Sanzione, per ciascun giorno di disservizio, pari a 10 volte il prezzo totale dei pasti consegnati in ritardo.
- Mancata consegna della posateria, recipienti a perdere, pane, condimenti e altro simile. Sanzione pari a € 100 per plesso e per mancata consegna.
- Mancato rispetto degli standards igienici e sanitari: temperature di sicurezza non rispettate, contenitori non conformi, ritrovamento di corpi estranei nei cibi e altro simile. Sanzione da stabilirsi ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, dipendente dalla gravità dell'evento.

Nel caso di applicazione delle sanzioni, l'Amministrazione Comunale procederà all'introito diretto delle somme relative alle penali applicate utilizzando la cauzione definitiva o parte di essa.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di dichiarare unilateralmente risolto di diritto il contratto, con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) Gravi violazioni degli obblighi contrattuali, in particolare per quanto riguarda le materie prime utilizzate e il mancato rispetto delle modalità di preparazione e consegna dei pasti previste dal presente capitolato
- b) Altre violazioni di minore gravità degli obblighi contrattuali, a cui la ditta aggiudicataria non abbia prontamente posto rimedio nonostante le diffide formali dell'Amministrazione Comunale
- c) Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità dei prodotti o dei preparati alimentari forniti dal punto di vista organolettico, igienico-sanitario e dietologico
- d) La sospensione o comunque la mancata esecuzione del servizio affidato, fatte salve alcune cause di forza maggiore, per le quali si fa riferimento al successivo art. 13
- e) Accertata tossinfezione alimentare determinata dalla condotta colposa e/o dolosa della ditta appaltatrice, fermo restando ogni ulteriore responsabilità civile o penale
- f) Riscontro di gravi irregolarità nel centro di produzione dei pasti.

Alla contestazione dell'inadempienza, circostanziata ed inoltrata alla ditta a mezzo PEC entro tre giorni dall'evento dante causa, la ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 7 (sette) giorni dalla data di ricevimento della nota di addebito.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di ordinare l'immediata sospensione del servizio nel caso si verificassero violazioni che, protratte, potrebbero arrecare pregiudizio ai fruitori del servizio stesso.

Art. 13 - Interruzione del servizio

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto, e comunque, non oltre i 60 giorni successivi alla scadenza del contratto.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole la ditta sarà preavvertita dall'autorità scolastica, tramite il competente ufficio comunale, con un anticipo di almeno 24 ore. In ogni caso l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, dovrà essere comunicata alla ditta entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi non programmati, la ditta dovrà essere avvertita dall'autorità scolastica, tramite il competente ufficio comunale, entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

In caso di scioperi del personale addetto alla preparazione e trasporto dei pasti, la ditta dovrà darne comunicazione al competente ufficio comunale con un preavviso di almeno 48 ore, garantendo comunque soluzioni alternative, anche mediante la preparazione e consegna dei pasti freddi sostitutivi, la cui composizione sarà concordata con l'ULSS, Settore Igiene Alimenti e Nutrizione.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici non imputabili alla ditta (guasti gravi agli impianti, interruzioni nell'erogazione dell'acqua – luce –gas ecc.), tali da impedire la preparazione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire pasti freddi sostitutivi, nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

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

Art. 14 - Ritardi e mancate consegne.

Nell'eventualità di ritardi o mancate consegne per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, quest'ultimo si riserva di adottare le proprie decisioni

in merito. In caso di calamità naturali, impraticabilità delle strade, blocchi stradali e altre cause di forza maggiore non imputabili alla ditta appaltatrice, non potrà essere addebitata a quest'ultima alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire le consegne con la massima diligenza e nei migliori tempi possibili. I ritardi o le mancate consegne dovuti all'organizzazione del centro di produzione, alle modalità di trasporto adottate o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto al precedente art. 12 del presente capitolato.

Art. 15 - Modalità di gara e aggiudicazione

Per l'appalto del servizio in oggetto si procederà mediante pubblico incanto. Il servizio verrà aggiudicato secondo criteri sia economici che di qualità, come previsto dall'art. 83 del D. Lgs. vo 12.04.2006 n. 163 (offerta economicamente più vantaggiosa) nel rispetto della direttiva comunitaria n. 2004/18/CE.

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi di apposita Commissione. L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà valutata secondo i criteri sotto riportati.

A) Prezzo: punti 30

All'offerta che presenterà il prezzo più basso verranno assegnati 30 punti. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio singola offerta} = 30 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

Il prezzo di ogni singolo pasto dovrà essere formulato al netto di IVA con esclusione gli oneri di sicurezza da rischio interferenza (DUVRI); dovrà comprendere la fornitura dei materiali a perdere, dei condimenti ecc., il servizio del personale per l'aiuto somministrazione di cui al precedente art. 8 e il servizio amministrativo di riscossione diretta del corrispettivo per i pasti previsto all'art. 19, nonché la fornitura di tutta l'attrezzatura per il trasporto e la distribuzione compresi carrelli termici, banchi distribuzione ecc., nonché tutto quanto previsto dal presente Capitolato.

Il prezzo del pasto da applicare agli utenti corrisponderà al prezzo offerto in sede di gara e sarà stabilito con deliberazione di Giunta Comunale, salvo eventuali adeguamenti in base all'indice Istat da applicarsi una sola volta nel corso dell'appalto, trascorso un biennio di servizio.

B) Qualità: punti 70

Le valutazioni relative alla qualità saranno eseguite con riferimento ai parametri sotto riportati. L'applicazione/il possesso dei parametri di qualità dovrà essere dimostrata dalla ditta attraverso la presentazione di una **relazione unitaria di qualità** stesa seguendo l'ordine sotto indicato (parametri da 1 a 14). Detta relazione deve intendersi come un prospetto dell'offerta qualitativamente proposta. La relazione di qualità dovrà essere redatta in un numero massimo di 10 cartelle dattiloscritte. E' facoltà della ditta partecipante completare la relazione allegandovi a parte, con chiaro riferimento ai punti 1-14, un fascicolo di schede tecniche o documentazione ritenuta d'interesse, nella misura massima complessiva di 30 cartelle.

PARAMETRI DI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO	
1. Anzianità di servizio dell'impresa nel campo della ristorazione collettiva scolastica da comprovarsi mediante il certificato Registro Imprese	Max 6 punti così distribuiti: 3 punti = presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 4 a 7 anni	6

	6 punti = presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 8 o più anni	
2. Autocertificazione relativa al n° dei pasti totali preparati nell'anno precedente presso il Centro di cottura destinato a fornire il servizio, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti preparati per la Ristorazione Scolastica	Max 6 punti così distribuiti 0 punti = 0 – 10% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 1 punto = 11 – 20% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 2 punti = 21 – 40% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 3 punti = 41 – 60% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 4 punti = 61 – 80% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 6 punti = 81 – 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	6
3. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di <u>ristorazione collettiva scolastica</u> prestati negli ultimi 3 (tre) anni a favore di amministrazioni ed enti pubblici dal Centro di Cottura destinato a fornire il servizio	Max 6 punti così distribuiti 2 punti = Il Centro di cottura ha eseguito servizi di ristorazione scolastica fino a 500 pasti/giorno 4 punti = Il Centro di cottura ha eseguito servizi di ristorazione scolastica oltre a 500 pasti giorno 6 punti = il Centro di cottura ha eseguito servizi di ristorazione scolastica oltre a 1000 pasti giorno	6
4. Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel Centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° pasti prodotti/giorno	Max 6 punti così distribuiti 0 punti = rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno 3 punti = rapporto tra 1/60 – 1/80 pasti prodotti/giorno 6 punti = rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti/giorno	6
5. Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione nel confezionamento dei pasti nel Centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura ecc.); <u>è obbligatorio ai fini del punteggio allegare planimetria locali con schema percorsi</u>	Max 6 punti così distribuiti: Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione su giudizio delle attrezzature presenti e sulla loro disposizione, sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione	6
6. Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e	Max 5 punti così distribuiti: 0 punti = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	5

indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura	1 punto = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica 3 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica 5 punti = contenitori attivi elettrici o carrelli termici	
7. Descrizione esauriente delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti di lavoro del Centro di cottura interessato	Max 3 punti a discrezione della Commissione	3
8. Descrizione esauriente delle procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione dei refettori	Max 3 punti a discrezione della Commissione	3
9. Descrizione esauriente delle procedure relative alla fase di scodellamento dei pasti	Max 3 punti a discrezione della Commissione	3
10. Descrizione della fase di preparazione e riordino dei refettori compresa la gestione dei rifiuti e degli avanzi dei pranzi consumati	Max 3 punti a discrezione della Commissione	3
11. Qualifica del personale fisso presente quotidianamente nel Centro di cottura destinato a fornire il servizio	Max 5 punti così distribuiti: 3 punti = cuoco responsabile di cucina dotato di esperienza almeno triennale 5 punti = presenza anche di specialista in scienze dell'alimentazione, nutrizionista o dietista	5
12. Utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP e a km 0, con indicazione della tipologia degli alimenti e della cadenza di utilizzo nella preparazione dei pasti	Max 6 punti a discrezione della Commissione	6
13. Migliorie, iniziative e forniture particolari che la ditta intende proporre	Max 6 punti a discrezione della Commissione	6
14. Proposta di un programma di incontri fra dietista/rappresentante della ditta e rappresentanti dei genitori/commissione mensa attinenti alla scelta dei menù e ad iniziative aperte a tutti i genitori relative all'educazione alimentare con preparazione di materiale informativo	Max 6 punti a discrezione della Commissione	6
	Totale punteggio massimo	70

Art. 16 - Cauzioni e assicurazioni

DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO

A garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali e per concorrere all'appalto, la Ditta concorrente dovrà costituire un deposito cauzionale provvisorio (cauzione provvisoria) nella misura di euro 14.400,00 (quattordicimilaquattrocento/00 euro) pari al 2% dell'importo complessivo presunto di appalto (2% di euro 720.000,00).

Il deposito cauzionale provvisorio dovrà essere costituito esclusivamente:

1. mediante ricevuta di deposito, a seguito di versamento della predetta somma, presso la **Tesoreria Comunale Cassa di Risparmio del Veneto, Agenzia di Caldogno – Via Molinetto,10 – 36030 Caldogno (VI)** o anche mediante **TITOLI DI STATO** o garantiti dallo Stato;
2. mediante **FIDEJUSSIONE BANCARIA** o **POLIZZA FIDEJUSSORIA ASSICURATIVA** o **FIDEJUSSIONE** rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro, Bilancio e Programmazione Economica.

Nel caso di costituzione della cauzione provvisoria mediante fidejussione bancaria o rilasciata da intermediari finanziari o polizza fidejussoria assicurativa, essa dovrà:

- a) **avere validità per almeno 180 giorni** decorrenti dalla data di **SCADENZA DEL TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**;
- b) **prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni** a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

LA CAUZIONE COPRE LA MANCATA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO PER FATTO DELL'AGGIUDICATARIO E SARA' SVINCOLATA AUTOMATICAMENTE AL MOMENTO DELLA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO.

Il deposito cauzionale provvisorio sarà restituito alle ditte non aggiudicatarie dopo l'avvenuta aggiudicazione definitiva del servizio .

Le precise modalità di presentazione del deposito cauzionale provvisorio (cauzione provvisoria) sono elencate nel bando di gara.

La **cauzione definitiva** sarà pari al **10% (dieci per cento)** dell'importo complessivo dell'appalto.

Dovrà essere versata entro 10 giorni dalla comunicazione da parte del Comune dell'avvenuta aggiudicazione e resterà vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e, comunque, fino a che non sia stata definita ogni controversia eventualmente in atto. Le modalità di presentazione della cauzione definitiva sono elencate nel bando di gara.

Art. 17 - Aggiornamento prezzi

Il prezzo offerto in sede di gara si intende modificabile una sola volta nel corso del quadriennio d'appalto, precisamente dopo due anni di servizio per eventuale adeguamento all'indice Istat, esclusivamente su richiesta motivata della ditta aggiudicataria.

Art. 18 - Oneri e responsabilità a carico della ditta – assicurazione R.C.

Oltre a quanto previsto nei precedenti articoli, la ditta aggiudicataria si impegna a:

- 1) Provvedere su richiesta motivata del Comune alla fornitura di attrezzatura utile allo svolgimento del servizio (carrelli scaldavivande ecc.). La fornitura dovrà essere concordata in ogni suo aspetto con il competente ufficio comunale
- 2) Ritirare i buoni pasto raccolti giornalmente dall'incaricato di ogni singola scuola, che dovranno corrispondere al numero di pasti ordinati
- 3) Contrarre, per l'intera durata dell'appalto, **una polizza assicurativa di euro 5.000.000,00** (cinque milioni/00) per la copertura della responsabilità civile, per danni di qualunque natura a persone o cose, per tossinfezione alimentare e incidenti che risultassero causati dalla ditta stessa nell'esecuzione dell'appalto. La ditta in ogni caso dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati. Copia della suddetta polizza assicurativa dovrà essere trasmessa al Comune prima dell'avvio del servizio.
- 4) Riscuotere direttamente i corrispettivi della vendita dei buoni pasto, come specificato nel successivo art. 19.

Art. 19 - Riscossione diretta dei corrispettivi

La ditta aggiudicataria dovrà prevedere un servizio di riscossione diretta o a mezzo di istituti bancari dei corrispettivi della vendita dei buoni pasto. Il costo del buono pasto per l'utente corrisponderà all'offerta presentata in sede di gara, salvo l'adeguamento Istat previsto al precedente art. 17.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre dei blocchetti da 10 buoni pasto, prevedendo tuttavia la possibilità di vendere i buoni anche singolarmente in determinati periodi (ad esempio avvicinandosi il termine dell'anno scolastico).

La ditta dovrà **garantire almeno due punti vendita nel territorio comunale, di cui uno nel Capoluogo e uno nella frazione di Rettorgole.**

La ditta dovrà introitare il costo pasto direttamente dagli utenti con buono pasto cartaceo precedentemente acquistato; rimane escluso solamente il personale insegnante, per il quale sarà presentata fattura mensile dei pasti consumati al Comune di Caldogno (rif. Art. 3).

Per quanto concerne i pasti del personale ULSS (insegnanti di sostegno) la fattura dovrà essere presentata direttamente all'Azienda Ulss N. 6 di Vicenza.

Art. 20 - Controversie giudiziarie

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

Art. 21 - Spese contrattuali

Tutte le spese, le imposte ed ogni altro onere accessorio, inerenti e conseguenti alla stipulazione ed esecuzione del contratto, rimangono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 22 - Norme generali

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

Art. 23 – Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 10, comma 1 della Legge 31/12/1996 n°675, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che informatico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati e, eventualmente, utilizzati per le altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione della gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

- 19 -

per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

INDICE

- Art. 1 Oggetto del Capitolato
- Art. 2 Requisiti di partecipazione
- Art. 3 Criteri e indicazioni igienico-nutrizionali
- Art. 4 Altri criteri vincolanti
- Art. 5 Durata e tempi del servizio
- Art. 6 Ubicazione del centro di cottura
- Art. 7 Modalità di esecuzione del servizio
- Art. 8 Personale per la somministrazione dei pasti
- Art. 9 Formazione del personale
- Art. 10 Vigilanza e verifiche del servizio
- Art. 11 Monitoraggio e autocontrollo
- Art. 12 Inadempienze contrattuali – penali
- Art. 13 Interruzione del servizio
- Art. 14 Ritardi e mancate consegne
- Art. 15 Modalità di gara e aggiudicazione
- Art. 16 Cauzioni e assicurazioni
- Art. 17 Aggiornamento prezzi
- Art. 18 Oneri e responsabilità a carico della ditta – assicurazione R.C.
- Art. 19 Riscossione diretta dei corrispettivi
- Art. 20 Controversie giudiziarie
- Art. 21 Spese contrattuali
- Art. 22 Norme generali
- Art. 23 Trattamento dei dati personali