



Rep. n. 3931/rep

CONTRATTO DI CONCESSIONE

**PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA -
PERIODO 07.01.2020/30.06.2023 - CIG. PADRE N. 803888381B -
CIG DERIVATO N. 8142924974**

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno DUEMILAVENTI addì DUE del mese di OTTOBRE in
Pescantina e nella residenza municipale.

AVANTI A ME

Letizia dott.ssa Elena, segretario generale del Comune di
Pescantina, autorizzato a rogare gli atti nella forma
pubblica amministrativa nell'interesse del Comune, senza
l'assistenza dei testimoni non avendone le parti fatta
richiesta

SONO COMPARI

da una parte:

la sig.ra Rizzi d.ssa Ornella [REDACTED], nata a
[REDACTED] il [REDACTED] Responsabile dell'area servizi
alla persona del **Comune di Pescantina**, domiciliata per la
carica in Pescantina (Vr) Via Madonna n. 49 presso la sede
del Comune di Pescantina (C.F./P.IVA: 00661770230), in nome
per conto e nell'interesse del quale dichiara di agire,
all'uopo autorizzata in forza del decreto sindacale n. 36 del
21.05.2019 e successivi decreti di proroga n. 18 del
29.05.2020 e n. 40 del 01.09.2020, di seguito nel presente



atto denominato "Stazione Appaltante";

dall'altra parte:

il Sig. Totti Claudio [REDACTED] nato il [REDACTED] a [REDACTED] residente a [REDACTED] [REDACTED] amministratore delegato con poteri di firma della ditta **Euroristorazione S.R.L.** con sede in Torri di Quartesolo (VI), via Savona, 144 (P.IVA/C.F. 01998810244), che nel contesto dell'atto verrà chiamato per brevità anche "Concessionario".

I suddetti signori, della cui identità personale sono certo, mi chiedono di ricevere questo atto, ai fini del quale:

PREMETTONO

- che con deliberazione di Giunta Comunale n. 97 in data 05.09.2019, esecutiva, è stato dato indirizzo per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie del Comune di Pescantina per il periodo 07.01.2020/31.06.2023 ed approvati, altresì, gli elementi essenziali per la concessione del servizio stesso;
- che con determinazione a contrattare della Responsabile dell'area servizi alla persona n. 962 in data 18.09.2019 e successivo atto n. 989 del 26.09.2019 è stata adottata determinazione a contrattare e approvato il progetto di servizio relativo all'oggetto;
- che con la medesima determinazione si è stabilito di



procedere all'appalto mediante espletamento di procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

- che con determinazioni dirigenziali n. 903 del 04.12.2019 e n. 12 del 09.01.2020 della "Centrale Unica di Committenza di Bussolengo e Comuni convenzionati" il servizio in oggetto è stato aggiudicato alla ditta Euroristorazione srl che ha offerto il prezzo a pasto di € 4,11 (diconsi euro quattro e undici centesimi) + IVA, derivante dall'applicazione del ribasso del 10,54% rispetto al prezzo a pasto posto a base d'asta;
- che con determinazione dirigenziale n. 993 in data 30.12.2019 della "Centrale Unica di Committenza di Bussolengo e Comuni convenzionati" è stata dichiarata l'efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32 comma 7 del D. Lgs. 50/2016;
- che con determinazione della Responsabile dell'area servizi alla persona del Comune di Pescantina n. 1401 in data 18.12.2019, esecutiva, è stato preso atto dell'aggiudicazione definitiva a favore dell'Appaltatore con costituzione dell'impegno di spesa derivante dai risultati della procedura;
- che con e-mail in data 10.09.2020, acquisita al protocollo del Comune di Pescantina al n. 22131, la ditta Euroristorazione srl ha confermato che i costi della



- sicurezza di cui all'art. 7 del Capitolato Speciale d'Appalto sono da intendersi a carico della medesima, trattandosi di concessione di servizi e non di appalto;
- che sono state espletate tutte le formalità relative alla pubblicità dell'esito di gara come da comunicazione agli atti della Responsabile dell'Area Servizi alla Persona;
 - che è trascorso il termine dilatorio per la stipula del contratto di cui all'art. 32 c. 9 del D.Lgs. 50/2016;
 - che ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D. Lgs. 81/2008 è stato elaborato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) allegato al presente atto sotto la lettera D);
 - che in data 31.12.2019 la responsabile dell'area servizi alla persona ha autorizzato l'esecuzione in via d'urgenza del presente contratto a far data dal 07.01.2020;
 - che con nota in data 21.04.2020 prot. n. 9487 in considerazione della situazione emergenziale causata dalla diffusione del virus Covid-19 è stata disposta la sospensione del servizio a partire dall'inizio dell'emergenza (23.02.2020) e fino al successivo ordine di ripresa disponendo, altresì, la ridefinizione della durata contrattuale al termine dell'emergenza con recupero del periodo di sospensione mediante proroga del contratto in essere;
 - che il Ministero dell'Interno - Banca Dati Nazionale



Unica della Documentazione Antimafia in data 22.04.2020 prot. N. PR_VIUTG_Ingresso_0092932_20191127 ha rilasciato tramite il collegamento alla Banca Dati Nazionale Unica della Documentazione Antimafia l'informazione antimafia liberatoria di cui all'articolo 92 comma 1 del D. Lgs. 159 del 06.09.2011 relativamente alla ditta Euroristorazione srl;

Tutto ciò premesso, le Parti come sopra costituite, convengono e stipulano quanto segue:

ARTICOLO 1 (Premesse)

Le premesse fanno parte integrante e sostanziale del presente contratto e ne costituiscono il primo patto.

ARTICOLO 2

(Oggetto, durata della concessione, corrispettivo)

1. La "Stazione appaltante", come sopra rappresentata, affida, **in regime di concessione**, alla ditta Euroristorazione srl di Torri di Quartesolo (Vi), che come sopra rappresentata accetta, la gestione del **servizio di ristorazione scolastica per il periodo 07.01.2020/30.06.2023.**

Come da nota prot. n. 9487 del 21.04.2020, in premessa citata, al termine della concessione la durata contrattuale sarà prorogata in misura corrispondente al periodo di sospensione disposta in considerazione della situazione emergenziale causata dalla diffusione del virus Covid-19.



2. Come da offerta presentata in sede di gara, allegato sub. B) al presente atto, il Concessionario applicherà agli utenti il prezzo a pasto di € 4,11 + iva, corrispondente ad un ribasso del 10,54 sul prezzo a pasto posto a base d'asta.

3. L'importo stimato della concessione, alla luce dell'offerta presentata, ammonta a complessivi € 2.396.952,00 oltre all'iva, per l'intero periodo.

4. Il servizio viene concesso ed accettato alle condizioni di cui al capitolato speciale d'appalto approvato con determinazione n. 962 in data 18.09.2019, allegato al presente atto sotto la lettera A), nonché sotto l'osservanza piena, assoluta ed inscindibile di tutti i vincoli esecutivi, gli standard qualitativi del servizio e di tutti gli oneri posti a carico del concessionario compresi tutti gli elementi dell'offerta tecnica e dei progetti di gestione del servizio allegati sub C) al presente atto.

ARTICOLO 3 (Risoluzione e recesso)

1. Le Parti si danno reciproco atto che trovano applicazione per la risoluzione ed il recesso del contratto le disposizioni di cui al capitolato speciale d'appalto.

2. Ai sensi dell'art. 3 comma 8 della Legge 136/2010, il presente contratto si risolve, altresì, di diritto in caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni contabili.



3. Ai sensi del combinato disposto dell'art.2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art.54 del Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e degli articoli 2 e 17 del Codice di Comportamento adottato con deliberazione del Commissario Straordinario n.3 in data 30.01.2014, il concessionario e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dal sopraccitato codice, per quanto compatibili. Il suddetto codice aziendale, pur non venendo materialmente allegato al presente contratto, viene consegnato in copia al concessionario che si impegna, altresì, a consegnarlo ai propri collaboratori.
4. Ai sensi dell'art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. n. 165/2001, il concessionario, sottoscrivendo il presente contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi professionali ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune di Pescantina, nei confronti della cooperativa appaltatrice, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego.
5. Le parti prendono, altresì, atto che, qualora dalle



verifiche previste dal Decreto Presidente Repubblica n. 445/2000 dovessero emergere cause ostative all'assunzione del servizio in oggetto, la ditta decadrà dall'aggiudicazione e da tutti i conseguenti benefici derivanti anche dalla stipulazione del presente contratto.

ARTICOLO 4 (Foro competente)

1. Il Foro competente è quello di Verona.

ARTICOLO 5 (Cauzione definitiva)

1. Il "Concessionario", a garanzia degli impegni da assumere con il presente atto, ha costituito, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, cauzione definitiva a mezzo polizza fidejussoria n. 753457392 rilasciata in data 07.01.2020 dalla società Allianz spa - Agenzia di Lecce, e appendice di variazione n. 690217221 rilasciata in data 20.01.2020 dalla medesima società di assicurazione, di euro 101.181,98 pari al 10,54% dell'importo netto stimato contrattuale, ridotta ai sensi degli artt. 103 comma 1 e art. 93 comma 7 del D. Lgs. 50/2016, essendo la ditta in possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2015 rilasciata il 19.03.2018 da Agroqualità spa valida fino al 31.08.2021 e della certificazione ambientale Uni En Iso 14001:2015 rilasciata da BSC valida fino al 27.02.2021.

2. La suddetta cauzione sarà progressivamente svincolata nei limiti e con le modalità previsti dall'articolo 103 c. 5 del



D. Lgs. 50/2016.

2. Nel caso di inadempienze contrattuali da parte del "Concessionario", la "Stazione appaltante" ha diritto di valersi di propria autorità della suddetta cauzione. Il "Concessionario" deve reintegrare la cauzione medesima, nel termine che gli viene assegnato, se la "Stazione appaltante" debba, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

ARTICOLO 5-bis (Altre cauzioni)

1. A copertura dei danni relativi ai rischi derivanti dalla gestione affidata, il "Concessionario", ha presentato polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi di cui all'art. 41 del capitolato speciale d'appalto, n. 65/M13621660 rilasciata da ITAS MUTUA - agenzia A020/Mezzolombardo con decorrenza dal 07.01.2020. Il concessionario si impegna a presentare al competente ufficio servizi scolastici la dimostrazione del pagamento del premio a rinnovo anche per gli anni successivi fino alla scadenza dell'affidamento.

2. L'aggiudicatario si impegna sin d'ora a rispondere in proprio qualora l'entità del danno rientri nelle franchigie e/o scoperti previsti nella suddetta polizza.

3. Il "Concessionario" si obbliga a consegnare all'amministrazione comunale, alle relative scadenze, le quietanze relative alle annualità successive.



ARTICOLO 6 (Divieto di cessione del contratto)

1. Ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 la presente convenzione non può essere ceduta, a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'articolo 106 comma 1 lett. d) del medesimo D. Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 7 (Subappalto)

1. Non è ammesso il subappalto.

ARTICOLO 8 (Obblighi del "Concessionario" nei confronti dei propri lavoratori dipendenti)

1. L'"Appaltatore" si obbliga a comunicare eventuali variazioni del personale addetto al servizio rispetto all'elenco nominativo già acquisito agli atti dell'ufficio servizi scolastici.

2. Il "Concessionario" dichiara di applicare ai propri lavoratori dipendenti il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori del settore turismo-pubblici esercizi e di agire, nei confronti degli stessi, nel rispetto di tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assicurativa, sanitaria, previste per i dipendenti dalla vigente normativa e dai contratti.

3. Il Concessionario, altresì, ha l'obbligo di applicare e far applicare integralmente nei confronti di tutti i lavoratori dipendenti impiegati nell'esecuzione del servizio, anche se assunti al di fuori della Regione del



Veneto, le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali ed integrativi territoriali vigenti nel Veneto durante lo svolgimento del servizio, ivi compresa l'iscrizione delle imprese agli organismi paritetici previsti dai contratti di appartenenza.

4. Qualora il documento unico di regolarità contributiva acquisito ai sensi dell'art. 5 comma 8 del D. Lgs. 50/2016 segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, si procederà secondo quanto previsto dall'art. 30 comma 5 del medesimo D. Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 9 (Tracciabilità)

1. Il "Concessionario" si assume, in tutte le operazioni riferite al presente contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 136/2010.

Dichiara, inoltre, che il proprio conto corrente bancario dedicato alla presente commessa è identificato con Iban n. [REDACTED] e che la persona delegata dal Concessionario ad operare sul predetto conto è il sig. Giuliano Ongaro (c.f.: [REDACTED]).

Il "Concessionario" si obbliga a comunicare ogni modifica relativa ai dati suddetti.

ARTICOLO 10 (Domicilio del Concessionario)

1. A tutti gli effetti del presente contratto, il



"Concessionario" elegge domicilio presso la sede legale della ditta Euroristorazione srl in Via Savona n. 144 - Torri di Quartesolo (Vi).

ARTICOLO 11 (Spese contrattuali)

1. Il "Concessionario" assume a proprio carico, tutte le spese del contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione, compresi quelli tributari, ad eccezione dell'iva.

ARTICOLO 12 (Registrazione, imposta di bollo)

1. Le Parti dichiarano, ai fini fiscali, che il servizio oggetto del presente contratto è soggetto al pagamento dell'I.V.A., per cui richiedono la registrazione in misura fissa.

ARTICOLO 13 (Informativa e trattamento dei dati personali)

2. L'"Appaltatore" dà atto di aver preso visione dell'informativa di cui all'articolo 13 del GDPR "Regolamento generale sulla protezione dei dati (UE/2016/679)", consegnata in copia e disponibile presso l'ufficio Contratti del Comune di Pescantina.

Il presente atto, formato e stipulato in modalità elettronica, è stato redatto da persona di mia fiducia, sotto la mia direzione e vigilanza, mediante l'utilizzo e il controllo di strumenti informatici su n. 13 pagine a video oltre a n. quattro allegati.



Il presente contratto viene da me, Letizia d.ssa Elena, letto alle parti contraenti (ad eccezione degli allegati della cui lettura le parti mi dispensano) che, riconoscendolo conforme alla loro volontà, insieme con me ed alla mia presenza e vista, previo accertamento delle identità personali, lo sottoscrivono come di seguito specificato:

1. Il sig. Totti Claudio (C.F.: [REDACTED]) mediante l'apposizione della firma digitale ai sensi dell'art. 24, del D.Lgs. 07.03.2005, n. 82 Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD), previo accertamento della validità del certificato elettronico
2. la sig.ra Rizzi d.ssa Ornella (C.F.: [REDACTED]) mediante l'apposizione della firma digitale ai sensi dell'art. 24, del D.Lgs. 07.03.2005, n. 82 Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD), previo accertamento della validità del certificato elettronico.

In presenza delle parti io Letizia d.ssa Elena, segretario generale, ho firmato il presente documento informatico con firma digitale ai sensi dell'art. 24, del D. Lgs. 07.03.2005, n. 82 Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD).

Firmato:

Sig. Totti Claudio (firmato digitalmente)

Sig.ra Rizzi d.ssa Ornella (firmato digitalmente)



Il Segretario Generale Letizia d.ssa Elena (firmato digitalmente).

ALL/A



COMUNE DI PESCANTINA
(Provincia di Verona)

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA
CONCESSIONE DEL SERVIZIO
RISTORAZIONE SCOLASTICA -
PERIODO DAL 07.01.2020 al 30.06.2023**

Pescantina, li 16.09.2019

LA RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
RIZZI DOCT.SSA ORNELLA



INDICE

TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI

PRINCIPI GENERALI

- Art. 1 – Oggetto della concessione
- Art. 2 – Dimensione presunta dell'utenza e ubicazione dei plessi scolastici
- Art. 3 – Centro di cottura
- Art. 4 – Avvio e svolgimento del servizio
- Art. 5 – Durata della concessione
- Art. 6 – Erogazione servizio in caso di sciopero
- Art. 7 – Importo a base di gara
- Art. 8 – Aggiornamento prezzi
- Art. 9 – Remunerazione della concessione. Riscossione e pagamenti

TITOLO II – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU'- CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

- Art. 10 – Caratteristiche degli alimenti – Criteri minimi ambientali
- Art. 11 – Menù e tabelle dietetiche
- Art. 12 – Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale
- Art. 13 – Variazioni e diete particolari individuali
- Art. 14 – Norme di preparazione e cottura dei pasti
- Art. 15 – Modalità di esecuzione del servizio
- Art. 16 – Modalità di trasporto dei pasti
- Art. 17 – Distribuzione
- Art. 18 – Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 19 – Ritardi nelle consegne
- Art. 20 – Visite e verifiche di servizio
- Art. 21 – Monitoraggio ed autocontrollo da parte del concessionario
- Art. 22 – Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti
- Art. 23 – Coordinatore Responsabile del servizio
- Art. 24 – Commissione Mensa

TITOLO III – NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE

- Art. 25 – Disposizioni generali relative al personale e sicurezza sui luoghi di lavoro
- Art. 26 – Indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale (DPI)
- Art. 27 – Organico
- Art. 28 – Rapporto di lavoro
- Art. 29 – Personale addetto alla preparazione dei pasti
- Art. 30 – Formazione del personale
- Art. 31 – Personale addetto al ritiro e distribuzione dei pasti
- Art. 32 – Norme comportamentali del personale
- Art. 33 – Variazione e reintegri del personale del concessionario
- Art. 34 – Personale impiegato

TITOLO IV – ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

- Art. 35 – Oneri economici per lo svolgimento del servizio
- Art. 36 – Carta dei Servizi
- Art. 37 – Informazioni all'utenza
- Art. 38 – Gestione banca dati
- Art. 39 – Gestione informatizzazione del servizio di ristorazione scolastica per iscrizioni, gestione anagrafe, prenotazione pasti, riscossione tariffe, rendicontazione e morosità
- Art. 40 – Sportello

TITOLO V – NORME GENERALI E CONDIZIONI CONTRATTUALI

- Art. 41 – Garanzie
- Art. 42 – Penalità
- Art. 43 – Risoluzione del contratto
- Art. 44 – Clausola Sociale
- Art. 45 – Codice di comportamento

TITOLO VI MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 46 – Soggetti ammessi in forma singola e associata e condizioni di partecipazione

Art. 47 – Subappalto e sub concessione

Art. 48 – Criterio di aggiudicazione

Art. 49 – Soglia minima per l'apertura delle buste economiche

TITOLO VII – DISPOSIZIONI FINALI

Art. 50 – Variazione ragione sociale del concessionario

Art. 51 – Controversie e arbitrato

Art. 52 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Art. 53 – Trattamento dei dati personali

Art. 54 – Osservanza di norme e disposizioni rinvio

TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI

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 e alla difesa della biodiversità. Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, così come indicato dall'art. 34 del D.Lgs 50/2016 (in seguito denominato anche "Codice"), nonché dal Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017. Si applicano altresì le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate nella Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131 e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate con DGR Veneto n. 1189 del 01/08/2017.

Art. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente servizio si configura quale concessione di servizi come definita all'art. 3, c. 1, lett. vv) del D.Lgs. n. 50/2016.

La concessione ha ad oggetto:

- A) L'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica nelle diverse fasi quotidiane di preparazione, cottura, trasporto, consegna, preparazione tavoli, distribuzione dei pasti, apparecchiamento e lavaggio tavoli mensa dopo il pasto, lavaggio stoviglie e gestione rifiuti. Il servizio prevede inoltre la pulizia quotidiana e straordinaria delle cucine e dei locali di servizio annessi, nonché delle attrezzature dei punti di distribuzione. E' oggetto del capitolato anche la manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei locali cucina e di servizio, come previsto dal successivo art. 15.
- B) Nell'ambito dell'affidamento in concessione è ricompresa la relativa applicazione delle tariffe, stabilite dall'Amministrazione Comunale, la conseguente riscossione diretta dei proventi dovuti dagli utenti stessi per la fornitura dei pasti erogati dal concessionario, il controllo delle situazioni di morosità e il recupero dei crediti, il tutto a completo carico del concessionario.
- C) La rilevazione presenze e prenotazione pasti.
- D) La gestione amministrativa/contabile, necessaria per la riscossione diretta da parte del concessionario dei corrispettivi (compreso il recupero crediti), dovuti dai fruitori del servizio di refezione scolastica.
- E) La possibilità del Comune di consultazione del portale con tutti i dati sugli utenti, pasti erogati e situazione pagamenti.
- F) Produzione delle informative per i genitori e della certificazione della spesa sostenuta per il servizio mensa valida ai fini fiscali per la detrazione in sede di dichiarazione dei redditi.
- G) Iscrizione degli utenti su un portale informatico con le relative quote pasto; eventuale calcolo fascia Isee ed eventuali scontistica riduzioni in ossequio alle quote previste dal Comune.
- H) Blocco automatico all'iscrizione on-line in tutti i casi in cui vi sia, da parte dell'utente un'insolvenza, relativa all'anno scolastico precedente, pari o maggiore ad € 50,00; la nuova iscrizione dovrà quindi essere sospensivamente condizionata ad non avere una morosità uguale o maggiore a € 50,00. Tale importo potrà subire delle variazioni, di anno in anno, in accordo con l'Amministrazione Comunale.
- I) Richiesta ai due Istituti Comprensivi 1 e 2 dell'elenco insegnanti/eventuale personale ATA aventi diritto al pasto gratuito.

Restano di competenza del Comune di Pescantina la gestione dei rapporti con l'utenza per l'approvazione di eventuali casi aventi diritto ad esoneri o riduzioni autorizzati dall'Assistente Sociale, eventuali agevolazioni su base Isee non dichiarate con l'iscrizione online ed inoltre l'eventuale comunicazione dei suddetti dati in formato informatico al concessionario.

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione della ristorazione scolastica per i seguenti plessi scolastici:

- Scuole Primaria di Pescantina "Alunni d'Europa" in Via Ponte, 156
- Scuole Primaria di Balconi "F. Baracca" in Via Postale Vecchia, 43

- Y Scuole Primaria di Settimo "F. Baracca" in Via Mons. Vicentini, 13
- Y Scuola dell'Infanzia di Arcè "John F. Kennedy" in Via Belvedere, 51
- Y Scuola dell'Infanzia di Balconi "Calabrese Lorenzo" in Via Sieldce, 4
- Y Scuola dell'Infanzia di Settimo "Silvia Sartori" in Via dei Pini, 43
- Y Scuola dell'Infanzia di Santa Lucia in Via dei Don Morandin, 7

Art. 2 DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA E UBICAZIONE DEI PLESSI SCOLASTICI

La fornitura dei pasti, per un numero totale annuo presunto per anno scolastico di 162.000 (dato arrotondato, estrapolato dall'anno scolastico 2018/19), è rivolta agli alunni e agli adulti che frequentano o svolgono la loro attività presso le scuole con le seguenti modalità:

- **Mensa della Scuola Primaria di Pescantina "Alumni d'Europa"**

Alunni + pasti adulti - pranzo ore 13.00

il lunedì n. 375 x 1 gg. X 33 sett. = 12.375 pasti

il piatto del giorno di tipo pasta e/o riso dovrà essere cotto presso la cucina dell'edificio Polifunzionale; piatti del giorno diversi (es. lasagne al forno, polenta e spezzatino...) e i contorni dovranno essere forniti dal centro di cottura del concessionario.

da martedì a venerdì n. 160 X 4 gg. x 33 sett. = 21.120 pasti

pasti al giorno preparati dal centro cottura della Scuola dell'infanzia di Arcè "John F. Kennedy" - Via Belvedere, 51 - Telefono 045-7152381

- **Mensa della Scuola Primaria di Balconi "F. Baracca"**

Alunni + pasti adulti - pranzo ore 13.00

il mercoledì e il venerdì n. 290 x 2 gg. x 33 sett. = 19.140 pasti

pasti al giorno preparati dal centro cottura di Balconi Scuola dell'infanzia "Calabrese Lorenzo" - Via Sieldce, 4 - Telefono 045-7151182;

dal lunedì al venerdì n. 156 x 3 gg. x 33 sett. = 15.444 pasti

pasti al giorno preparati dal centro cottura di Balconi Scuola dell'infanzia "Calabrese Lorenzo" - Via Sieldce, 4 - Telefono 045-7151182;

- **Mensa della Scuola Primaria di Settimo "F. Baracca"**

Alunni + pasti adulti - pranzo ore 13.00

il lunedì e il mercoledì n. 164 x 2 gg. x 33 sett. = 10.824 pasti

pasti al giorno preparati dal centro cottura di Settimo Scuola dell'infanzia "Silvia Sartori" - Via dei Pini 43, Telefono 045-7152143;

dal lunedì al venerdì n. 83 x 3 gg. x 33 sett. = 8.217 pasti

pasti al giorno preparati dal centro cottura di Settimo Scuola dell'infanzia "Silvia Sartori" - Via dei Pini 43, Telefono 045-7152143;

- **Mensa della Scuola dell'Infanzia di Arcè "John F. Kennedy"**

Alunni + insegnanti - pranzo ore 12:00

dal lunedì al venerdì n. 156 x 5 gg. X 37 sett. = 28.860 pasti

pasti al giorno preparati dal centro cottura in loco;

- **Mensa della Scuola dell'Infanzia di Settimo "Silvia Sartori"**

Alunni + adulti - pranzo ore 12:00

dal lunedì al venerdì n. 85 x 5 gg. x 37 sett. = 15.725 pasti

pasti al giorno preparati dal centro cottura in loco;



- **Mensa della Scuola dell'Infanzia di Santa Lucia**

Alunni + adulti – pranzo ore 12:00

dal lunedì al venerdì n. 34 x 5 gg. x 37 sett.= 6.290 pasti

pasti al giorno preparati dal centro cottura in loco;

- **Mensa della Scuola dell'Infanzia di Balconi "Calabrese Lorenzo"**

Alunni + adulti – pranzo ore 12:00

Dal lunedì al venerdì n. 130 x 5gg. x 37 sett.= 24.050 pasti

pasti al giorno preparati dal centro cottura in loco.

I dati sopra indicati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

E' fatta salva ogni diversa organizzazione del servizio, sulla base della definizione dell'orario scolastico da parte degli Istituto Comprensivo IC1 e IC2 di Pescantina.

Dettaglio attività da svolgere in ogni plesso

Plesso di Balconi Scuola primaria "F. Baracca" - Via Postale Vecchia, 43

Telefono: 045-7150213

Il plesso è composto di un unico edificio a due piani dove attualmente al piano terra è presente una cucina di appoggio attrezzata per la distribuzione in loco dei pasti, provenienti dalla scuola dell'infanzia di Balconi. La distribuzione dei pasti, l'eventuale sistemazione dei tavoli e delle sedie nei corridoi destinati ad aula mensa, l'allestimento dei tavoli, le pulizie, lo smaltimento dei rifiuti e ogni servizio inerente la ristorazione deve essere effettuato tramite personale di cucina del concessionario; se da parte della ditta concessionaria viene chiesta la collaborazione del personale ATA, sarà compito della stessa concessionaria provvedere al pagamento dei pasti dei medesimi.

L'attività di trasporto pasti è a carico del concessionario.

Per il numero dei pasti giornalieri, i giorni di rientro e del tempo prolungato, vedasi la prima parte del presente articolo.

Le attrezzature compreso arredi sala mensa e cucina sono forniti dal Comune di Pescantina nello stato in cui si trovano, per la loro manutenzione ed eventuale integrazione deve farsi riferimento a quanto indicato nel successivo art. 15.

Plesso di Balconi Scuola dell'infanzia "Calabrese Lorenzo" - Via Sieldce, 4

Telefono: 045-7151182

Il plesso è composto di un unico edificio dove attualmente al piano terra è presente una cucina attrezzata per la preparazione dei pasti sia quelli da distribuire in loco che quelli da distribuire alla primaria di Balconi. La distribuzione dei pasti, l'allestimento dei tavoli, le pulizie, lo smaltimento dei rifiuti e ogni servizio inerente la ristorazione deve essere effettuato tramite personale di cucina fornito dal concessionario e in caso di utilizzo di atri locali vari diversi dalla classica sala mensa, l'onere dell'allestimento, pulizia, ecc. è a carico del concessionario; se da parte della ditta concessionaria viene chiesta la collaborazione del personale ATA, sarà compito della stessa concessionaria provvedere al pagamento dei pasti dei medesimi.

Per il numero dei pasti giornalieri, i giorni di rientro e del tempo prolungato, vedasi la prima parte del presente articolo.

Le attrezzature compreso arredi sala mensa e cucina sono forniti dal Comune di Pescantina nello stato in cui si trovano, per la loro manutenzione ed eventuale integrazione deve farsi riferimento a quanto indicato nel successivo art. 15.

Plesso Scuola primaria di Settimo – "Francesco Baracca" - Via Mons. Vicentini,13

Telefono: 045-7157153566

La struttura è dotata di sala mensa, la cucina è dotata solo di attrezzature per il riscaldamento, distribuzione dei pasti provenienti dalla scuola dell'infanzia di Settimo.

La distribuzione dei pasti, l'eventuale sistemazione dei tavoli e delle sedie nei corridoi addetti ad aula

mensa, l'allestimento dei tavoli, le pulizie, lo smaltimento dei rifiuti e ogni servizio inerente la ristorazione deve essere effettuato tramite personale di cucina del concessionario; se da parte della ditta concessionaria viene chiesta la collaborazione del personale ATA, sarà compito della stessa concessionaria provvedere al pagamento dei pasti dei medesimi.

L'attività di trasporto pasti è a carico del concessionario.

Per il numero dei pasti giornalieri, i giorni di rientro e del tempo prolungato, vedasi la prima parte del presente articolo.

Le attrezzature compreso arredi sala mensa e cucina sono forniti dal Comune di Pescantina nello stato in cui si trovano, per la loro manutenzione ed eventuale integrazione deve farsi riferimento a quanto indicato nel successivo art. 15.

Plesso Scuola dell'infanzia "Sartori Silvia" a Settimo di Pescantina – Via dei Pini, 43

Telefono: 045-7152143

Il plesso è attrezzato con propria cucina ed i pasti vengono preparati dalla stessa sia per gli alunni propri che per gli alunni della vicina scuola primaria di Settimo.

La distribuzione dei pasti, l'allestimento dei tavoli, le pulizie, lo smaltimento dei rifiuti e ogni servizio inerente la ristorazione deve essere effettuato tramite personale di cucina fornito dal concessionario e in caso di utilizzo di atri locali vari diversi dalla classica sala mensa, l'onere dell'allestimento, pulizia, ecc. è a carico del concessionario; se da parte della ditta concessionaria viene chiesta la collaborazione del personale ATA, sarà compito della stessa concessionaria provvedere al pagamento dei pasti dei medesimi.

Per il numero dei pasti giornalieri, i giorni di rientro e del tempo prolungato, vedasi la prima parte del presente articolo.

Le attrezzature compreso arredi sala mensa e cucina sono forniti dal Comune di Pescantina nello stato in cui si trovano, per la loro manutenzione ed eventuale integrazione deve farsi riferimento a quanto indicato nel successivo art. 15.

Plesso Scuola dell'infanzia di Arcè - "John F. Kennedy" – Via Belvedere, 51

Telefono: 0457152381

Il plesso è attrezzato con propria cucina ed i pasti vengono preparati dalla stessa sia per gli alunni propri sia per gli alunni frequentanti il tempo pieno nella scuola primaria di Pescantina.

Per il numero dei pasti giornalieri, i giorni di rientro e del tempo prolungato, vedasi la prima parte del presente articolo.

La distribuzione dei pasti, l'allestimento dei tavoli, le pulizie, lo smaltimento dei rifiuti e ogni servizio inerente la ristorazione deve essere effettuato tramite personale di cucina fornito dal concessionario e in caso di utilizzo di atri locali vari diversi dalla classica sala mensa, l'onere dell'allestimento, pulizia, ecc. è a carico del concessionario; se da parte della ditta concessionaria viene chiesta la collaborazione del personale ATA, sarà compito della stessa concessionaria provvedere al pagamento dei pasti dei medesimi.

Le attrezzature compreso arredi sala mensa e cucina sono forniti dal Comune di Pescantina nello stato in cui si trovano, per la loro manutenzione ed eventuale integrazione deve farsi riferimento a quanto indicato nel successivo art. 15.

Plesso Scuola dell'Infanzia i Santa Lucia – Via Don Morandin, 7

Telefono: 045-7152383

Il plesso è attrezzato con propria cucina ed i pasti vengono preparati dalla stessa per gli alunni propri.

Per il numero dei pasti giornalieri, i giorni di rientro e del tempo prolungato, vedasi la prima parte del presente articolo.

La distribuzione dei pasti, l'allestimento dei tavoli, le pulizie, lo smaltimento dei rifiuti e ogni servizio inerente la ristorazione deve essere effettuato tramite personale di cucina fornito dal concessionario e in caso di utilizzo di atri locali vari diversi dalla classica sala mensa, l'onere dell'allestimento, pulizia, ecc. è a carico del concessionario; se da parte della ditta concessionaria viene chiesta la collaborazione del personale ATA, sarà compito della stessa concessionaria provvedere al pagamento dei pasti dei medesimi.

Le attrezzature compreso arredi sala mensa e cucina sono forniti dal Comune di Pescantina nello stato in cui si trovano, per la loro manutenzione ed eventuale integrazione deve farsi riferimento alla prima parte del presente articolo e a quanto indicato nel successivo art. 15.

Edificio polifunzionale in Via Borgo tra i plessi della scuola primaria di Pescantina capoluogo e la sede della Scuola Secondaria di primo grado.

Telefoni 045-7156556

In questo edificio al piano seminterrato è posizionata la cucina, la sala mensa e locali di deposito e disbrigo inerenti alla refezione scolastica degli alunni delle elementari di Pescantina capoluogo.

La distribuzione dei pasti, l'allestimento dei tavoli, le pulizie, lo smaltimento dei rifiuti e ogni servizio inerente la ristorazione deve essere effettuato tramite personale di cucina fornito dal concessionario e in caso di utilizzo di altri locali vari diversi dalla classica sala mensa, l'onere dell'allestimento, pulizia, ecc. è a carico del concessionario, se si chiede la collaborazione del personale ATA sarà compito del concessionario provvedere al pagamento dei pasti dei medesimi.

L'attività di trasporto pasti è a carico del concessionario.

Il piatto del giorno di tipo pasta e/o riso dovrà essere cotto presso la cucina dell'edificio Polifunzionale al lunedì; piatti del giorno diversi (es. lasagne al forno, polenta e spezzatino...) e i contorni dovrà essere forniti dal centro di cottura al lunedì e dal martedì al venerdì dalla cucina di Arcè.

La cucina è inoltre attrezzata con un sistema automatico di lavaggio delle stoviglie compresi i piatti di ceramica.

Per il numero dei pasti giornalieri, i giorni di rientro e del tempo prolungato, vedasi la prima parte del presente articolo.

Le attrezzature compreso arredi sala mensa e cucina sono forniti dal Comune di Pescantina nello stato in cui si trovano, per la loro manutenzione ed eventuale integrazione deve farsi riferimento a quanto indicato nel successivo art. 15.

I punti di distribuzione possono variare secondo le esigenze della scuola e il numero degli utenti.

Il Comune, senza che il concessionario abbia nulla a pretendere può – anche nel corso del primo anno di concessione – apportare modifiche ai quantitativi ed alla tipologia dei pasti da fornire, ai menù, nonché procedere all'accorpamento, alla variazione di sede delle cucine e dei refettori, in conseguenza dell'aumento o della diminuzione del numero dei pasti prodotti per possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo del piano degli orari scolastici in un plesso, quali ad esempio le lezioni nel solo orario mattutino senza rientri pomeridiani o per cause di forza maggiore.

Art. 3 CENTRO DI COTTURA

Il concessionario dovrà garantire la fornitura del pasto nelle scuole prive di cucina interna mediante la preparazione e cottura in apposito e idoneo centro di cottura di proprietà o in disponibilità del concessionario.

Art. 4 AVVIO E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto del presente capitolato presso le strutture sopraindicate e con l'acquisizione, da parte del concessionario, di ogni autorizzazione igienico-sanitaria necessaria.

Art. 5 DURATA DELLA CONCESSIONE

Il presente contratto avrà la durata dal 07.01.2020 al 30.06.2020 e aa.ss. 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023.

A discrezione del Comune e nel rispetto della normativa vigente in materia, al fine di garantire l'erogazione del servizio senza pregiudizio per gli utenti, la consegna del servizio medesimo potrà avvenire anche nelle more della stipulazione del contratto, sotto le riserve di legge.

E' facoltà del Comune di procedere al rinnovo del contratto o alla sua ripetizione fino ad un massimo di n. 3 anni scolastici, dandone comunicazione al concessionario a mezzo di PEC (o lettera raccomandata A/R nel caso la PEC non andasse a buon fine), inoltrata almeno tre mesi prima della scadenza del contratto, purché al momento del suo esercizio tale facoltà risulti conforme alle norme vigenti.

Ai sensi dell'art. 106 c.11 del D.Lgs. n. 50/2016 il contratto potrà essere prorogato nelle more dello svolgimento della nuova procedura di gara per la selezione del nuovo concessionario del servizio, per un periodo non eccedente un semestre, decorrente dalla data di inizio dell'anno scolastico e comunque per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di gara.

In tal caso la prosecuzione del rapporto contrattuale per l'erogazione delle prestazioni avverrà alle condizioni stabilite dal presente capitolato e dall'offerta tecnica presentata dal concessionario in sede di gara, al prezzo pattuito e vigente ed al medesimo livello qualitativo e gestionale.

L'eventuale mancata attivazione parziale o totale del servizio di ristorazione per motivi derivanti dall'Ente non dà diritto al concessionario di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

In caso di rinuncia all'aggiudicazione l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione provvisoria.

In difetto dell'inizio del servizio, il Comune si riserva la facoltà di dichiarare decaduta dall'aggiudicazione il concessionario, incamerando l'intero ammontare della cauzione provvisoria o definitiva versata, senza alcuna formalità di procedura e con riserva danni, nonché di procedere con determinazione insindacabile,

ampiamente discrezionale, all'aggiudicazione della concessione alla secondo concessionario concorrente, attingendo dalla graduatoria, ovvero nell'impossibilità all'indizione esperimento di nuova procedura di aggiudicazione.

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

Art. 6 EROGAZIONE SERVIZIO IN CASO DI SCIOPERO

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli istituti scolastici serviti, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, il concessionario sarà preavvertito dall'autorità scolastica possibilmente 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. Per scioperi del personale dipendente del concessionario, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Ente committente con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

Nel caso lo sciopero del personale del concessionario sia previsto nel giorno di lunedì, il preannuncio dovrà pervenire entro le ore 12.00 del quinto giorno antecedente quello di inizio dello sciopero.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzioni di energia elettrica, erogazione gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, il concessionario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

Art. 7 IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo stimato della concessione per il periodo contrattuale 07.01.2020-30.06.2020 e a.a.ss. 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 è pari ad € 2.682.720,00 (duemilioneisecentottantaduesettecentoventi/00), valore economico della concessione soggetto a ribasso, calcolato come segue:

- € 4,60 + iva x n. 583.200, dove:
- € 4,60 + iva è il costo pasto posto a base di gara, soggetto a ribasso
- n. 583.200 è il numero presunto totale dei pasti per l'intero periodo contrattuale tenuto conto di un numero presunto annuo di pasti pari a n. 162.000.

Il numero dei pasti ha un valore puramente indicativo, non costituisce impegno per l'Amministrazione concedente e potrà variare, tanto in più quanto in meno, senza che il concessionario possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

I costi per la sicurezza derivanti da rischi da interferenze sono quantificati in forfettari € 3.000,00 oltre iva, importo non soggetto a ribasso, da liquidarsi in € 915,00 iva inclusa entro il 31.12.2020, € 915,00 iva inclusa entro il 31.12.2021, € 915,00 iva inclusa entro il 31.12.2022 ed € 915,00 iva inclusa entro il 31.03.2023.

Il prezzo unitario offerto dal concessionario non subirà variazioni nel corso dell'anno scolastico.

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

Il prezzo pasto dovrà essere onnicomprensivo di:

- costo derrate (alimenti);
- costo manodopera (personale);
- spese software e hardware sistema informatizzato rilevazione presenze e riscossione;
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovaglette, trasporto, investimenti vari ed altri oneri a carico dell'appaltatore);
- costi della sicurezza (non soggetti al ribasso).

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D.Lgs. 50/2016 i costi della manodopera ammontano a circa € 1.200.000,00 per tutto il periodo contrattuale.

Art. 8 AGGIORNAMENTO PREZZI



La revisione è disciplinata dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016. Per il primo anno di svolgimento della concessione il corrispettivo per ogni pasto, risultante dall'aggiudicazione, è fisso e invariabile. A decorrere dal secondo anno di concessione il concessionario potrà applicare l'adeguamento del prezzo, accordato nel limite del 75% dell'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale nel mese di luglio di ogni anno. L'adeguamento Istat interverrà solo sui costi delle derrate, manodopera e spese accessorie e non potrà riguardare quindi le spese software e hardware relative al sistema informatizzato rilevazione presenze e riscossione.

La richiesta di revisione da parte del concessionario dovrà essere inviata con non meno di tre mesi di anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico, non potrà in alcun caso essere retroattiva e dovrà essere preventivamente approvata a seguito di istruttoria del Responsabile di Area competente.

Art. 9 REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE. RISCOSSIONE E PAGAMENTI

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità di seguito elencate.

Il concessionario si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti da essa preparati mediante l'applicazione a ciascuno di essi del prezzo pasto offerto in sede di gara (comprensivo di Iva) ed in base alle eventuali riduzioni determinate dal Comune.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dal Concessionario (trattasi degli alunni eventualmente esonerati o con quota ridotta su base Isee e scontistica relativa alla situazione familiare, rispetto alle tariffe approvate annualmente dal Comune o rispetto alle valutazioni delle assistenti sociali). Il Comune si obbliga altresì a corrispondere al concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo al pasto degli insegnanti dei collaboratori scolastici aventi diritto, comunicati dagli Istituti Comprensivi IC1 e IC2 al concessionario.

Per il primo anno qualora si verificassero casi in cui gli utenti avessero sul proprio conto virtuale un saldo attivo alla data di subentro del concessionario, il Comune si farà carico di versare allo stesso le somme degli utenti in attivo e spettanti al concessionario.

Il concessionario comunicherà al Comune, nel mese di novembre e, successivamente, in modo comunque tempestivo, l'elenco degli utenti non in regola con i pagamenti, al fine di consentire allo stesso di verificare se fra di essi vi siano casi sociali per i quali si intenda intervenire economicamente.

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 fatturazione degli importi dovuti.

La fatturazione a carico del Comune avverrà con cadenza mensile.

L'Ente appaltante si impegna, stante la necessità di effettuare adeguati controlli al regolare svolgimento del servizio stesso, al pagamento dei corrispettivi dovuti al concessionario dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, entro 60 giorni dalla presentazione della fattura e comunque previa verifica di regolarità contributiva (Durc) e previa acquisizione della certificazione attestante la regolarità del versamento Iva e delle ritenute fiscali. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempimento a carico del concessionario e quant'altro dalla stessa dovuto.

Il concessionario non può rivalersi in alcun modo sul Comune nel caso di insolvenza nel pagamento della quota dovuta da parte degli utenti del servizio. L'eventuale procedura di riscossione delle tariffe dovute da utenti insolventi è a totale carico del concessionario e nessun risarcimento potrà essere chiesto al Comune in caso di mancata riscossione.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente committente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo il concessionario degli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto. Resta inteso che nel prezzo dei pasti effettivamente erogati, s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso ed implicito al presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il concessionario dichiara che il corrispettivo è stato determinato tenuto conto anche della rinuncia a quanto previsto dall'art. 1664 c.c. in merito all'onerosità o difficoltà dell'esecuzione.

Il Comune si impegna a liquidare mensilmente la quota parte di ogni pasto fornito a prezzo ridotto, fino al raggiungimento del 100% del prezzo/pasto offerto in sede di gara.

La fattura mensile, relativa ai pasti forniti nelle scuole materne e primarie intestata al Comune, dovrà contenere la seguente esplicitazione:

- prezzo/pasto ridotto a carico dell'utente
- quota a carico del Comune
- numero pasti divisi rispetto alle eventuali fasce Isee e casi sociali
- importo totale a carico del Comune.

La fatturazione dei pasti forniti agli insegnanti e ausiliari che fanno sorveglianza in mensa, va imputata esclusivamente al Comune, senza nulla chiedere agli utenti, per tali pasti deve essere redatta specifica fatturazione da inoltrare al Comune.

Il Comune effettua mensilmente la congruità dei dati riportati in fattura sulla base degli elenchi degli aventi diritto alle rette ridotte e sulla base delle presenze in mensa degli utenti. In caso di contestazioni da parte del Comune, farà fede la rilevazione giornaliera che ogni insegnante compila segnando gli alunni presenti in mensa. Il concessionario è unico responsabile della riscossione delle tariffe degli utenti, senza nulla pretendere dal Comune.

TITOLO II - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU' - CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 10 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI – CRITERI MINIMI AMBIENTALI

In ossequio ai "Principi Generali" citati in premessa le derrate alimentari necessarie alla produzione dei pasti inerenti il presente capitolato dovranno rispettare i Criteri ambientali minimi, di cui alla normativa citata e nello specifico come segue.

Produzione degli alimenti e delle bevande

- **Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:**

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

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 ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- **Carne deve provenire**

per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- **Pesce deve provenire**

per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Art. 11 MENU' E TABELLE DIETETICHE

Menù e tabelle dietetiche saranno predisposti dal concessionario su precise indicazioni del Comune e validati dalla competente Az. ULSS.

Per evitare che gli alunni che effettuano pochi rientri settimanali abbiano a consumare sempre gli stessi piatti, si rende necessario, al termine di ogni ciclo di 5 settimane, lo slittamento dei menù in modo che il pasto del venerdì passi a pasto del lunedì.

I menù, ordinari e speciali, cercando di seguire la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli, saranno differenziati in menù invernali e menù estivi. Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate con il S.I.A.N. (ULSS 9 Scaligera), l'Ente appaltante, la Commissione Mensa e il concessionario.

La struttura del menù è la seguente:

Per la scuola dell'infanzia	Per la scuola Primaria
Pranzo: - un primo piatto - un secondo piatto - un contorno crudo e un contorno cotto - frutta fresca di stagione o dessert - pane - <u>merenda mattina e pomeriggio</u> - acqua minerale naturale in bottiglia	Pranzo: - un primo piatto - un secondo piatto - in alternativa, un piatto unico - un contorno crudo e un contorno cotto - frutta fresca di stagione o dessert - pane - acqua minerale naturale in bottiglia

Il menu adottato, con l'indicazione degli ingredienti e delle grammature, dovrà essere esposto nei refettori e pubblicato sul portale dei genitori (programma del concessionario)

Menù ordinario

I menù settimanali, strutturati in 5 settimane (estivo e invernale) sono differenziati per ogni tipologia di scuola come segue:

Scuola dell'Infanzia e Primaria

I piatti dei menù relativi alla scuola dell'infanzia e della scuola primaria devono essere preparati nel rispetto delle grammature e delle indicazioni previste dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica (edizione agosto-2017)" della Regione Veneto.

Menù speciale in bianco per bambini indisposti e convalescenti

La fornitura del pasto in bianco è effettuata su richiesta del genitore e non può superare i tre giorni consecutivi.

Menù speciale per bambini di religione islamica

In considerazione delle prescrizioni coraniche, per i bambini di religione islamica non è somministrabile la carne di maiale. Pertanto, per i bambini islamici la carne di maiale (compreso il prosciutto) deve essere sostituita da altre carni: manzo, pollo o tacchino.

Menù speciale vegetariano

Il concessionario è impegnato a predisporre un menù vegetariano su 5 settimane (estivo e invernale) per gli utenti che per motivi salutistici, etici o religiosi non intendono consumare carni animali. In questo caso il principale apporto proteico del menù dovrà essere garantito da legumi, uova, formaggi.

Menù speciale vegano

Il concessionario è tenuto a predisporre un menù vegano su 5 settimane (estivo e invernale) per gli utenti che per motivi salutistici, etici o religiosi non intendono consumare alimenti di origine animale. In questo caso il principale apporto proteico dovrà essere garantito da legumi e semi.

Menù speciale per feste e festività

Potranno essere richiesti menù per giornate particolari durante l'anno scolastico, per le scuole d'infanzia, elementari, come segue:

- ULTIMO GIORNO DI SCUOLA PRIMA DELLE VACANZE DI NATALE
- VENERDI GNOCOLAR
- MERCOLEDI DELLE CENERI (normalmente è vacanza)
- ULTIMO GIORNO DI SCUOLA PRIMA DELLE VACANZE DI PASQUA
- FESTE DI PRIMAVERA E DI FINE ANNO
- ULTIMO GIORNO DI SCUOLA
- MENÙ PER SCIOPERI O DISFUNZIONI PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE:

- ✓ Pasta all'olio extravergine
 - ✓ Formaggio, una verdura
- **GITE SCOLASTICHE:** in caso di gita scolastica il Comune può richiedere il cestino del pasto.

Menù sperimentali

Potranno essere richiesti menù sperimentali temporanei nell'ambito di progetti di educazione alimentare.

ART.12 DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in aderenza alla Legge n. 155/2003 - c.d. "Legge del Buon Samaritano" - e alla successiva Legge n. 166/2016 – c.d. "Legge Anti sprechi", previo parere circa le modalità da parte della Azienda Ulss, in accordo con il concessionario, promuove il ritiro e la distribuzione di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense, da parte di enti morali ed organizzazioni non lucrative di utilità sociale, che effettuano, a fini di beneficenza, la distribuzione gratuita agli indigenti o ad animali ospitati in strutture riconosciute, di prodotti alimentari, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Art. 13 VARIAZIONI E DIETE PARTICOLARI INDIVIDUALI

Il concessionario dovrà assicurare "diete particolari" cioè diverse da quelle fornite comunemente che rispondano di volta in volta a particolari esigenze sanitarie di alcuni utenti, rispettando la massima rotazione degli alimenti e secondo quanto stabilito con la dietista del concessionario ed i genitori.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico l'esclusione di particolari alimenti, devono necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Le richieste di diete particolari per motivi etici o religiosi vanno presentate dal genitore con apposito documento direttamente al concessionario.

Per quanto riguarda le diete particolari per motivi sanitari, il concessionario si fa carico:

- di raccogliere in ogni scuola, a partire, almeno dalla settimana precedente l'inizio dell'anno scolastico, i certificati medici relativi alle intolleranze alimentari e i moduli di richiesta di diete speciali per motivi etici o religiosi;
- di stilare un elenco con i nominativi, divisi per scuole, degli utenti che hanno richiesto un menù personalizzato, indicando per ciascuno gli alimenti che non devono essere somministrati;
- di inviare tale elenco all'Amministrazione Comunale;
- di inviare i menù speciali (no etico-religiosi) alla Az. ULSS competente per l'approvazione;
- di mettere a disposizione una/un dietista in ogni plesso scolastico per eventuali colloqui con i genitori, previo appuntamento, al fine di individuare un menù alternativo ottimale per ogni utente.

Art. 14 NORME DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti il concessionario dovrà utilizzare tutte le misure igieniche e tecniche per ottenere cibi gradevoli e sicuri.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure a vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti, quando tecnicamente possibile, al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti, quando tecnicamente possibile, a crudo;
- La pelatura di patate e carote potrà essere anticipata al giorno prima (non venerdì per lunedì) purché conservate a temperatura refrigerata (+4°C) in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata;
- Le verdure da consumare crude dovranno essere mondare e perfettamente lavate in giornata e condite al momento della distribuzione;
- Le carote julienne vanno grattugiate in giornata;
- La frutta lavata va consegnata a temperatura ambiente.
- Preparare la razione di carne e pesce, ove possibile, 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);
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento della somministrazione.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue e non completamente cotte;
- Cibi fritti;



- Il dado da brodo (usare il preparato per brodo vegetale liofilizzato senza aggiunta di glutammato monosodico e a basso tenore in grasso);
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere recuperato o eliminato, a cura del concessionario, in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura del concessionario.

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

- La cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento nel cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore); seguirà refrigerazione a +4°C in contenitori coperti;
- La cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra);
- Nella preparazione dei piatti dovranno essere rispettati gli ingredienti e le grammature di cui alle ricette fornite dall'Ente appaltante.

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

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, all'art. 31 del DPR327/80 e all'All. II, Capitolo IX, punto 5 del REG CE 852/04 per quanto riguarda le temperature di conservazione e distribuzione dei cibi cotti.

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.). A tal proposito si fa riferimento a tutta la normativa di settore (regolamenti europei e norme nazionali) che regolano la materia.

Inoltre, gli alimenti dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla Legge Regionale n. 6/2002 come segue:

- Non è ammesso nessun prodotto derivato da OGM;
- La carne bovina dovrà essere etichettata in conformità all'articolo 13 del regolamento CE n. 1760/2000 e smi.;
- Le carni diverse dalla carne bovina dovranno essere etichettate secondo il REG CE 1337/13, mentre per quanto riguarda il pesce dovranno essere rispettate le indicazioni del REG CE 1379/13;
- I prodotti dell'agricoltura biologica dovranno essere conformi alla Legge Regionale 6 aprile 1990, n. 24 "Norme relative all'agricoltura biologica e all'incentivazione della lotta fitopatologica" e al regolamento CEE 834/2007. Tutti i prodotti utilizzati devono essere muniti dell'apposita certificazione comprovante i requisiti sopra indicati.

Ai sensi dell'art. 5 della succitata Legge Regionale 6/2002 il concessionario dovrà fornire all'Ente appaltante, su richiesta, adeguata documentazione certificante la provenienza degli alimenti, onde consentire una corretta informazione verso gli utenti. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa CE, alle circolari ministeriali o regionali di riferimento.

Art. 15 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti vengono forniti in multiporzione. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge. I pasti devono essere confezionati in contenitori di acciaio inox a chiusura ermetica, isotermici o termici multiporzioni, che garantiscano il rispetto delle temperature idonee a garantire la sicurezza degli alimenti.

Stoviglie, bicchieri, caraffe, posateria, già in dotazione in tutte le scuole sono integrati ed incrementati secondo le necessità dal concessionario. Tali incrementi rimangono a fine contratto, di proprietà dell'ente appaltante.

Le stoviglie tradizionali, dovranno:

- essere di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non graffiate, non annerite, non scheggiate;
- I bicchieri, in vetro nelle scuole primarie e in plastica trasparente nelle scuole d'infanzia, dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie;

- La posateria per ogni alunno e per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox;
- Le stoviglie in plastica dovranno essere bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie.

Le stoviglie e le posate a perdere, se previste, dovranno essere fornite per gli alunni in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese del concessionario e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Dovrà essere fornito giornalmente per ogni utente un tovagliolo e una tovaglietta singola di carta.

Il pane, la frutta e la verdura cruda lavata dovranno essere riposte in contenitori chiusi, per alimenti e igienicamente idonei. Il trasporto del pane deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura ermetica, in modo tale che risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Nel caso di materiali rigidi, devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio e mantenuti in perfetto stato di pulizia. A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino o mele, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

Il pane dovrà essere servito tagliato a fette o a pezzi e, qualora richiesto, servito solamente insieme con il secondo piatto.

La verdura cruda, qualora richiesto, verrà servita come antipasto in apposito piatto o predisposta sui tavoli sotto forma di pinzimonio.

Nel caso in cui per qualsiasi ragione, temporaneamente o permanentemente, non siano utilizzabili le cucine annesse alle scuole, i pasti dovranno essere comunque forniti tramite il centro cottura.

Il concessionario dovrà provvedere:

- a fornire e distribuire spuntini al mattino e merende al pomeriggio nelle scuole d'infanzia;
- a distribuire, ove previsto, la frutta a temperatura ambiente al fine di garantire nella stagione fredda la massima gradibilità;
- alla pulizia completa e quotidiana dei locali di refezione, delle cucine e dei servizi destinati al personale al servizio mensa e dei locali di lavaggio stoviglie;
- alla preparazione dei tavoli, al loro sparcchiamento e al lavaggio dei contenitori, stoviglie e posaterie;
- alla pulizia quotidiana dei tavoli mensa, delle sedie e di tutti i ripiani o carrelli scaldavivande;
- al conferimento, a propria cura e spese, dei rifiuti negli appositi cassonetti di raccolta differenziata;
- a garantire, nelle scuole dove il pasto viene consumato in aula, la massima velocità ed elasticità per le operazioni di preparazione dei tavoli e lo sparcchiamento, onde dare il maggior spazio possibile alle attività didattiche;
- alla fornitura di ogni materiale d'uso occorrente (detersivi, detergenti, disinfettanti, sacchetti per la raccolta differenziata, ecc.);
- a qualsiasi altra funzione relativa al buon funzionamento della mensa.

Il concessionario è unico ed esclusivo responsabile della riscossione delle tariffe nella misura determinata dall'Ente. Garantirà inoltre la gestione dei seguenti procedimenti:

- Servizio di riscossione delle tariffe pasto;
- Prenotazione quotidiana del pasto;
- Registrazione presenza quotidiana, distinta per alunni, insegnanti ed eventuale personale ATA;
- Comunicazione al Comune degli utenti morosi;

Restano a carico del Comune le seguenti attività:

- Determinazione di eventuali tariffe agevolate stabilite dal Comune;
- Segnalazione:
 - degli utenti con eventuali agevolazioni concesse dall'Assistente Sociale (per i soli residenti);
 - degli utenti che in fase di iscrizione on line hanno dichiarato di rientrare nelle fasce Isee eventualmente stabilite dal Comune (per i soli residenti), la cui agevolazione verrà convalidata solo dopo la presentazione all'ufficio scuola da parte dell'utenza di copia della dichiarazione Isee in corso di validità;
 - eventuali richieste di riduzione su base Isee presentate dopo l'iscrizione;
- Integrazione tariffe fino a copertura del costo del servizio per le utenze ammesse alle eventuali agevolazioni stabilite dal Comune.

Norme per la pulizia e lavaggio stoviglie

Il concessionario deve effettuare le operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle cucine, delle dispense e delle zone lavaggio con detersivi propri e secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono mai essere eseguite dal personale durante le operazioni legate alle preparazioni alimentari/o distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti diversi da quelli indossati durante la preparazione dei pasti e durante la distribuzione.

Le operazioni di pulizia straordinaria della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione, devono essere obbligatoriamente effettuati in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico e ad ogni chiusura dei locali per festività prolungate (oltre i tre giorni).

I servizi igienici, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dal concessionario, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto.

Il concessionario deve provvedere alla fornitura di asciugamani a perdere, carta igienica, erogatori di sapone, di dispenser per gli asciugamani a perdere e detergente/sanificante per le mani.

Per l'igiene dei locali, il concessionario deve applicare programmi di pulizia e sanificazione, di disinfestazione e derattizzazione periodici dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto.

In ogni caso la detersione e sanificazione giornaliere devono tassativamente seguire le fasi produttive senza soluzione di continuità.

La scelta dei prodotti, categoria detersivi e categoria disinfettanti deve essere orientata su aziende qualificate del settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche di sicurezza. Il concessionario deve provvedere alla fornitura degli stessi prodotti nelle situazioni in cui l'onere delle operazioni di pulizia e sanificazione sia a suo carico.

Norme per l'igiene

Per l'igiene si precisa quanto segue:

- obbligo da parte dei operatori di togliere anelli e braccialetti durante l'orario di lavoro;
- obbligo da lavare le mani con il sapone liquido disinfettante prima dell'inizio del lavoro, ogni volta che si esce dalla toilette, dopo aver starnutito e/o essersi soffiato il naso (obbligo di uso dei fazzoletti di carta a perdere), dopo avere maneggiato oggetti sporchi (cassette di verdura, sacchi di patate, scope, ecc.) e ad ogni inizio e termine della lavorazione di ogni tipo di alimento;
- qualsiasi operazione eseguita su carni avicole crude e su uova dovrà essere immediatamente seguita da detersione e disinfestazione di mani, strumenti e di tutte le superfici coinvolte;
- utilizzo di mascherine monouso che coprano bocca e naso, guanti per tutte le operazioni di lavorazione su alimenti che non subiranno un successivo processo termico o in caso di raffreddore/tosse;
- è richiesto il lavaggio, lo smontaggio quando possibile e la disinfezione per immersione di tutti gli strumenti di taglio - affettatura - tritatura nonché dei taglieri dopo l'uso. Va accuratamente evitato di usare tali strumenti con gli stessi strumenti con gli stessi alimenti nelle diverse condizioni di crudo e cotto e con alimenti diversi, senza averli prima trattati con detersivi disinfettanti;
- all'interno di ciascuna zona operativa non deve esservi lavorazione contemporanea di cibi cotti e crudi nonché di cibi di genere diverso.

Norme per la manutenzione - Utilizzo dei locali e dei beni - Incremento delle attrezzature

Per la gestione del servizio, al concessionario vengono concessi in uso tutti i locali, impianti, attrezzature e arredi dei centri di cottura e terminali di consumo oggetto del presente capitolato e quant'altro compreso nell'inventario rilevato precedentemente alla presa in possesso del concessionario. I beni ricevuti dovranno essere restituiti, alla scadenza dell'appalto, funzionanti e in perfetta efficienza. L'esatta consistenza dell'inventario sarà oggetto di apposito verbale di consegna che sarà redatto d'intesa fra le parti e da entrambe controfirmato. Il concessionario non può utilizzare il complesso dei locali, impianti, attrezzature, mobili e materiali compresi nell'inventario per motivi diversi dal servizio oggetto dell'appalto, a meno che non sia espressamente autorizzata dall'Amministrazione Comunale. Il concessionario si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dei locali dei centri di cottura e dei terminali di consumo i beni avuti in consegna, a farne buon uso e a riconsegnarli alla fine del servizio in ottimo stato e in perfetta efficienza, salvo il normale deterioramento d'uso. Non è consentita alcuna modifica o innovazione ai locali e alle attrezzature concesse in uso, senza esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Le stoviglie e il materiale a perdere dovranno essere fornite in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Il concessionario dovrà garantire la manutenzione ordinaria dei locali cucina e dei locali di servizio (compresa la tinteggiatura), nonché la riparazione di eventuali guasti di tutte le attrezzature occorrenti, compresi tavoli, sedie, attrezzature esistenti in ciascun plesso, nessuno escluso (compresi i bidoni della

raccolta differenziata), utilizzati per il servizio di refezione, sia di proprietà del Comune che del concessionario, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. Le opere murarie sono a carico dell'Ente appaltante.

Qualora nel corso della concessione l'Amministrazione Comunale rilevasse la necessità d'integrazione di apparecchi, di elettrodomestici, di tavoli, di sedie, di mobili e di ogni altra attrezzatura e/o utensile necessari in aggiunta e/o in sostituzione di quanto esistente alla data di inizio del servizio, il concessionario si obbliga a fornire il materiale su richiesta dell'Amministrazione Comunale, sino ad un importo massimo pari al 1% del valore complessivo dell'appalto, provvedendo altresì alla sua manutenzione.

Entro un mese dall'installazione, il concessionario dovrà comunicare per iscritto al Comune l'elenco delle attrezzature di cui al precedente capoverso e il luogo di installazione, nonché trasmettere al competente ufficio comunale la documentazione tecnica, i certificati di garanzia, copia delle fatture di acquisto e l'impegno che le stesse sono concesse in comodato d'uso gratuito al Comune sino al termine dell'appalto. Al termine dell'appalto tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune di Pescantina senza nessun onere aggiuntivo per quest'ultimo; tutto il materiale verrà acquisito nell'inventario comunale al valore commerciale del momento.

Nei periodi estivi, in assenza di attività scolastica, gli impianti, le attrezzature e i locali di proprietà comunale possono essere messi a disposizione dell'Amministrazione Comunale, previa richiesta al concessionario. L'Amministrazione garantirà il perfetto funzionamento, la pulizia e l'igienizzazione delle strutture e delle attrezzature utilizzate, che saranno in ogni caso consegnate almeno due settimane prima dell'inizio dell'attività ristorativa.

Art. 16 MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

Il concessionario, sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici non serviti da cucina in loco, 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 compresa tra +60°C e + 65°C fino alla somministrazione dei pasti con possibili piccole oscillazioni motivate e giustificate nel Piano di autocontrollo.

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

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire che le consegne avvengano tassativamente nell'arco di 50 minuti a decorrere dal momento di partenza, e non arrivino prima di 20 minuti dall'orario stabilito per il pranzo. I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea registrazione e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente.

Detti contenitori chiusi dovranno a loro volta essere inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora della partenza e della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato al ricevimento che ne conserverà copia.

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

Il concessionario deve impegnarsi al ritiro, pulizia, e disinfezione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

I contenitori esterni dovranno essere mantenuti in ottime condizioni igieniche e di manutenzione.

Art. 17 DISTRIBUZIONE

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata con le seguenti modalità:

- Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 45 minuti;
- Nei plessi ove per motivi di spazio non sia possibile un unico turno, dovrà essere garantito un doppio turno, con un intervallo tra 1° e 2° turno non superiore al tempo strettamente necessario al riordino dei tavoli e dei locali;
- Il pane, tagliato a pezzi o fette, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- Le verdure crude vanno condite al momento del consumo con olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino e/o di mele;



- Ove previsto nei menù, sarà fornita come antipasto della verdura cruda tagliata "tipo pinzimonio",
- Dovranno essere usati gli appositi scaldavivande a bagnomaria, accesi in tempo debito;
- Il formaggio grattugiato per i primi piatti dovrà essere dato solo agli utenti che lo richiedono.

Art. 18 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 e lo stesso vale anche per le diete, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro cottura. Le campionature devono essere effettuate anche nelle cucine in loco.

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

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

Art. 19 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserverà di adottare le proprie decisioni in merito. In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili al concessionario o ai vettori di cui si serve, al concessionario non potrà essere addebitata alcuna penalità. Il concessionario dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto all'articolo 42 del presente capitolato.

Art. 20 VISITE E VERIFICHE DI SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS 9 Scaligera 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 pasti e di controllarne, le stesse modalità igienico di conservazione e produzione, i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa.

Nell'ambito delle visite ispettive potranno essere effettuati tamponi di superficie, contenitori, stoviglie, utensili vari e prelievi di campioni di materie prime, semilavorati o di cibo già preparato.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il concessionario verrà informato 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 sulla sicurezza del servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

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

Art. 21 MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario è sempre tenuto a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, 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.

Il concessionario deve redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal REG CE 852/04.

Art. 22 TRACCIABILITA' E RINTRACIABILITA' DEI PRODOTTI

Il concessionario, su richiesta del Comune, dovrà essere in grado di documentare, per ogni prodotto alimentare, la rintracciabilità di filiera (come previsto dal REG CE 178/02), con l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile. Tutti i documenti di registrazione delle identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia delle bolle di consegna dovranno essere conservate presso il concessionario fino alla scadenza del contratto.

Art. 23 COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il concessionario deve nominare e comunicare all'Amministrazione il Responsabile del Servizio a cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso.

Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'Ente committente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il concessionario.

Il Responsabile del servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio (in ogni caso dalle ore 9,00 alle ore 16,00) e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dal Comune.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc.) il concessionario provvederà a nominare entro un giorno lavorativo, un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Il concessionario ha inoltre l'obbligo di comunicare prima dell'inizio del servizio il nominativo del Dietista e/o Dietologo e del Responsabile o Direttore del Centro di produzione dei pasti.

Art. 24 COMMISSIONE MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio sarà effettuato da una "Commissione Mensa" costituita nell'ambito del Consiglio di Istituto scolastico.

I membri della Commissione Mensa effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

L'Ente appaltante predispone un'apposita modulistica per la verbalizzazione dei sopralluoghi effettuati dai membri della Commissione Mensa.

Il concessionario è tenuto a partecipare alle sedute richieste della Commissione Mensa con un rappresentante.

I verbali e le eventuali osservazioni della Commissione Mensa relativi al servizio e al miglioramento di esso dovranno essere tempestivamente comunicate al concessionario e al Comune per trarne le dovute osservazioni.

TITOLO III - NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE

Art. 25 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Il concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa vigente.

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, il concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine l'ente committente si riserva il diritto di richiedere al concessionario la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale del concessionario o per attività inerenti il servizio da esso svolto restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra il concessionario e il personale dipendente ed il personale delle eventuali imprese subappaltatrici ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti del concessionario e delle imprese subappaltatrici nei confronti del personale stesso.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo al concessionario di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui D. Lgs. 9/04/2008, n. 81 e s.m.i. assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato indenne il Comune.

Con l'inizio delle attività, il concessionario deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa. Il concessionario dovrà garantire l'adempimento di tutti gli obblighi nel presente articolo richiamati anche per le eventuali imprese subappaltatrici.

Il personale addetto al trasporto deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

Il D.U.V.R.I. è stato redatto in ottemperanza al dettato dell'art. 26 del citato D.Lgs.81/08 per promuovere la cooperazione e il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo.

Art. 26 INDUMENTI DI LAVORO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

Il concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camicie, davanti, copricapo, guanti monouso ecc.), come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature antinfortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni.

Durante l'esecuzione del servizio gli indumenti del personale dovranno essere provvisti in modo visibile di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale del concessionario, il nome e cognome del dipendente e la fotografia.

Tutti gli indumenti di lavoro, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti spogliatoio. Il concessionario dovrà eventualmente integrare a proprie spese il quantitativo di armadietti acquistati dal Comune, ove necessario, affinché ne sia dotato ciascun dipendente in servizio presso i locali di consumo. Gli armadietti metallici dovranno rispondere alle prescrizioni di legge che prevedono la presenza di due vani per armadietto, uno per la tenuta di vestiario civile e camice impiegato per le operazioni di pulizia, l'altro per custodire il camice utilizzato durante le operazioni di preparazione o distribuzione dei pasti.

Art. 27 ORGANICO

L'organico impiegato nel servizio di refezione scolastica, dipendente del concessionario, dovrà essere comunicato prima dell'avvio del servizio. Lo stesso dovrà essere in quantità e qualifica idoneo alla resa del servizio a "regola d'arte". L'organico dovrà prevedere un numero adeguato di personale addetto al trasporto e alla distribuzione/somministrazione dei pasti. In ogni plesso scolastico dovrà essere individuata tra gli addetti una figura con funzioni di coordinamento e di referenza.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere al concessionario la sostituzione del personale, da esso dipendente, ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tale caso il concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Comune.

Prima dell'inizio del servizio, il concessionario dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva. Per il personale con responsabilità dovrà essere trasmesso anche il curriculum professionale. Ogni variazione deve essere comunicata per iscritto al Comune entro 5 giorni.

Il concessionario, nell'assunzione del personale generico (adibito in particolare alle pulizie e al trasporto), si impegna a dare priorità a cittadini residenti nel Comune di Pescantina segnalati dall'Amministrazione Comunale quali casi sociali da un punto di vista economico, purché in possesso dei requisiti richiesti dal presente capitolato per il personale impiegato nel servizio.

Dietista

Il concessionario dovrà garantire un dietista, con funzioni di coordinamento e di relazione con il personale esterno, gli insegnanti e gli utenti, al fine di ottimizzare il servizio. Tale figura dovrà essere presente in ogni scuola per almeno 1 ora alla settimana, durante gli orari di mensa, secondo un calendario definito con l'Ente appaltante. La figura del dietista dovrà essere disponibile per incontri di formazione con i genitori.

Art. 28 RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente del concessionario e quindi indicato nel libro paga del concessionario medesimo. Il concessionario, anche se non aderente alle associazioni firmatarie degli accordi, dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria di inquadramento del personale dipendente dall'appaltatore, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo di lavoro che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa, in sede nazionale e/o provinciale.

Il Comune acquisirà d'ufficio il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) in corso di validità prima di effettuare qualsiasi pagamento inerente il servizio in oggetto. Nel caso tale documento non sia regolare il Comune sospenderà i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione contributiva.

Art. 29 PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

Il concessionario, per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti, deve impiegare il proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede di offerta.

Dovrà essere garantita la presenza di un cuoco diplomato o dotato di pluriennale esperienza;

Nei centri di produzione pasti è necessaria la presenza di un responsabile di cucina con esperienza almeno biennale nella refezione di servizio e di un tecnico nutrizionista.

Art. 30 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dal concessionario sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura (centro cottura o scuola); Per il personale addetto ai terminali di distribuzione dovrà essere programmato un apposito corso di formazione da effettuarsi entro il primo mese di vigenza del contratto. Tale corso, della durata di non meno di 3 ore, avrà come oggetto i seguenti principali argomenti:
 - Modalità di approccio con l'utenza;
 - Rapporti con gli insegnanti;
 - Porzionatura e gestione dei bis;
 - Modalità di preparazione e presentazione del piatto;
 - Condimento delle verdure e dei primi piatti;
 - Il corretto uso degli scaldavivande;
 - Il lavaggio stoviglie e la pulizia degli ambienti;
 - La gestione delle merende;
 - Gestione temperature e schede HACCP;
 - Controllo temperatura di mantenimento del pasto trasportato.

L'informazione-formazione dovrà essere ripetuta ad ogni sopravvenuto inserimento di nuovo personale nel servizio durante il corso dell'appalto.
Il concessionario dovrà osservare l'obbligo di frequenza del suddetto personale a corsi di formazione organizzati.

Art. 31 PERSONALE ADDETTO AL RITIRO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il concessionario per l'effettuazione del servizio di distribuzione e somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere, per ogni luogo di distribuzione, in ragione di almeno 1 addetto ogni 60 utenti, o frazione di 60, con una tolleranza di più/meno del 10%.

Art. 32 NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della stazione appaltante;
- non deve trattenersi con i dipendenti del Comune o delle scuole durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio.

Art. 33 VARIAZIONE E REINTEGRI DEL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di avvio del servizio, salvo modifiche previamente comunicate all'ente committente a mezzo PEC e/o l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, in ragione delle variazioni nell'utenza. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Comune.

Il concessionario, in caso di assenza del personale, deve provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore. Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione od integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, il concessionario deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento.

Art. 34 PERSONALE IMPIEGATO

A fini informativi, si riporta il personale impiegato nell'a.s. 2018/2019:



PERSONALE SERVIZIO SCOLASTICO PESCANTINA A.S. 2018-2019

	n. addetti	Livello	qualifica	ore giornaliere	numero giorni	ore di lavoro annuo
Produzione	1	2	Responsabile	1,0	165	165,00
Produzione	1	3	Dietista	1,5	185	277,50
Produzione	4	4	Cuoco	24,0	185	4.440,00
Produzione	2	6s	ASM	7,0	185	1.295,00
Produzione	2	7	lavaggio	6,0	165	990,00
Produzione	3	5	autisti	7,5	165	1.237,50
Distribuzione	5	6s	ASM	15,00	165	2.475,00
Distribuzione	12	6s	ASM	36,00	185	6.660,00
Tot. ore annue						17.540,00

TITOLO IV - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 35 ONERI ECONOMICI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico del concessionario.

Art. 36 CARTA DEI SERVIZI

Il concessionario, come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007 n. 244 dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi", secondo le modalità indicate nel medesimo articolo. Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, il concessionario dovrà consegnare al Committente la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti. Entro 30 giorni dal ricevimento il Committente potrà richiedere integrazioni a cui il concessionario sarà tenuto a conformarsi. La carta sarà sottoposta a revisione biennale su iniziativa del concessionario. Copia della "Carta della qualità dei Servizi" dovrà essere messa a disposizione degli utenti.

Art. 37 INFORMAZIONI ALL'UTENZA

Il concessionario si impegna, sulla base delle indicazioni fornite dall'Amministrazione Comunale, alla stampa ed alla distribuzione agli utenti, ogni anno scolastico, di tutto il materiale informativo relativo all'esatta composizione del menu invernale ed estivo, nonché informazioni relative all'organizzazione del servizio, agli aspetti dietetici nutrizionali dei menu proposti. Il costo del materiale informativo è a carico del concessionario.

Art. 38 GESTIONE BANCA DATI

Il concessionario sarà titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi, secondo quanto definito dal D.Lgs. 196/03, convertito con modifiche dalla legge 45/2004, e nel rispetto delle nuove disposizioni in materia di privacy come dettate dal del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento. I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti norme sulla privacy. Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 196/03 e s.m.i. e sarà responsabile per qualsiasi violazione dello stesso. In caso di decadenza della concessione o alla sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune che ne detiene la proprietà. Alla scadenza della concessione il concessionario dovrà trasferire all'A.C. senza alcun onere aggiuntivo la licenza d'uso del sistema informatico (software ed applicativi) nonché l'hardware in dotazione all'interno del sistema.

Art. 39 GESTIONE INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER ISCRIZIONI, GESTIONE ANAGRAFE, PRENOTAZIONE PASTI, RISCOSSIONE TARIFFE, RENDICONTAZIONE E MOROSITA'

Informazioni generali

Attualmente il servizio mense scolastiche scuola primaria e scuola dell'Infanzia e il servizio di trasporto scolastico, sono gestiti direttamente dall'Amministrazione Comunale, con addebito attraverso la modalità amministrativa "pre-pagato" per la refezione della scuola primaria e post-pagato per la refezione scuola dell'Infanzia e per il servizio trasporto scolastico con specifico applicativo gestionale e, più precisamente, con il Sistema software E.civis Solution della Società Project srl.

L'obiettivo dell'Amministrazione Comunale è quello di:

- dare continuità all'utenza e garantire lo stesso Sistema in uso per facilitare il passaggio dalla gestione interna della refezione scolastica allo stesso Sistema in uso per facilitare il passaggio dalla gestione interna della refezione scolastica alla gestione esterna;
- mantenimento rapporto già avviato con i genitori accreditati su una piattaforma web s;
- mantenimento congruità dei dati contabili pregressi già su sistema anche per rilascio modelli per 730 ai genitori;
- sfruttamento competenze maturate dal personale comunale e anche scolastico con risparmio di tempo e costi;
- risparmio generale dei costi.

Il Comune affida al concessionario l'organizzazione e l'esecuzione del servizio di gestione, iscrizioni e riscossione rette secondo le seguenti specifiche:

Requisiti di base del sistema in uso:

- web based nativo;
- compatibile con tutti i browser più utilizzati sul mercato;
- tecnologia e linguaggi utilizzati per lo sviluppo del progetto di tipo opensource;
- piena compatibilità con i programmi OpenOffice e Ms Office;
- il Sistema e i Dati risiedono presso una Server Farm Certificata ISO 27001;
- la Società produttrice del software è in possesso di certificazione ISO 9001 – ISO IEC 27001 – ISO 22301_2012;
- il sistema gestionale in uso ha una gestione anagrafica completa degli alunni e del nucleo familiare, la memorizzazione e gestione delle peculiarità dell'utente (valore e scadenze certificazione ISEE periodica, specifiche per ogni servizio e gestisce in automatico l'attribuzione della retta individualizzata e dell'eventuale scontistica prevista dal piano tariffario comunale);

- il sistema garantisce un portale accessibile dall'utenza con credenziali personali per la consultazione del proprio stato dei servizi e dei pagamenti, l'iscrizione on-line ai servizi e l'accesso alle certificazioni necessarie per la fruizione delle agevolazioni fiscali previste dalla normativa nazionale.

Iscrizioni al servizio

Il concessionario procede, in collaborazione con le scuole interessate e in accordo con il Comune, all'iscrizione e registrazione degli utenti al servizio su un portale informatico con le relative quote pasto stabilite dal Comune.

Tutte le incombenze relative all'iscrizione al servizio sono a carico del concessionario.

A completamento dell'iscrizione on-line, l'utente dovrà ricevere le credenziali di accesso al servizio (codice e password) e tutte le informazioni relative al servizio (costi, modalità di ricarica ecc.).

Per il primo anno scolastico oggetto dell'appalto, eccezionalmente in considerazione della tempistica relativa all'aggiudicazione, le iscrizioni resteranno in carico all'Ufficio Istruzione del Comune.

Nell'eventualità che l'Amministrazione stabilisca rette su base Isee, per i soli residenti nel Comune di Pescantina, queste verranno estrapolate dalle iscrizioni compilate on line dagli utenti, producendo copia cartacea in corso di validità all'ufficio scuola del Comune. Eventuali richieste di riduzione su base Isee prodotte dopo l'iscrizione verranno raccolte dall'ufficio scuola del Comune nelle giornate di apertura al pubblico.

Le famiglie residenti nel Comune di Pescantina in difficoltà economica verranno indirizzate ai Servizi Sociali per la verifica della situazione socio-economica; le eventuali agevolazioni concesse dall'Assistente Sociale saranno celermente comunicate dall'ufficio scuola.

Le eventuali tariffe ridotte per il servizio verranno stabilite annualmente dal Comune con apposito provvedimento, indipendentemente dal costo effettivo del pasto contrattualmente pattuito. L'eventuale differenza fra il costo del singolo pasto erogato e gli introiti della tariffa a carico degli utenti sarà a carico del Comune.

Il concessionario dovrà garantire una adeguata campagna informativa delle modalità di iscrizione, tariffazione, pagamento, orari apertura sportello ed in generale di svolgimento del servizio, con ogni mezzo e scopo atto a diffondere la comunicazione presso tutti i cittadini/utenti.

Prenotazione dei pasti e rilevazione delle presenze

Il concessionario procede quotidianamente alla raccolta delle prenotazioni dei pasti e alla rilevazione delle presenze nei singoli plessi, mediante proprio personale o con personale delle scuole, secondo accordi e modalità di accesso ai plessi concordate con gli istituti comprensivi interessati, al fine di non arrecare disturbo allo svolgimento delle lezioni. Il concessionario provvede quindi ad inoltrare detti dati al centro di cottura o alle cucine delle scuole.

La rilevazione dei presenti e delle prenotazioni dei pasti può avvenire anche telematicamente e con il coinvolgimento diretto dei genitori.

I dati delle presenze degli utenti dovranno essere trasmessi al competente ufficio comunale.

Il sistema gestionale dovrà permettere all'Ente:

- la visione e la stampa del numero di pasti, distinta quotidianamente per tipo di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- i dati consuntivi e il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione che evidenzii il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito e il numero dei pasti erogati distinto per tipo di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- la visione e la stampa della situazione contabile di ogni utente, con particolare riferimento ai conti elettronici in negativo;
- l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema mediante apposita interfaccia;
- l'acquisizione di apposite statistiche e report relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: storico, costi, presenze, numero di pasti forniti, distinti per date, plessi, tipologia di utente, periodi richiesti.

Ogni eventuale implementazione del sistema dovrà essere predisposta dal concessionario con spese a proprio esclusivo carico.

Pagamento delle quote-pasto

La riscossione delle quote-pasto dovrà avvenire con un sistema informatizzato di pre-pagato. La ricarica viene effettuata su un conto elettronico virtuale associato al genitore (o al tutore del minore) che è stato registrato come "Intestatario". Il conto è identificato dal codice fiscale.

Solleciti e riscossione coattiva degli insoluti

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione concedente.

Il concessionario è tenuto ad effettuare almeno 2 solleciti scritti all'utente insolvente. Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, il concessionario trasmetterà tutta la documentazione al Comune che valuterà l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali, per le quali determinerà in che misura farsi carico. Le insolvenze che il Comune non riconoscerà come onere sociale proprio saranno rimosse coattivamente dal concessionario.

Gestione dei corrispettivi insoluti e sospensione degli utenti dal servizio

Ogni corrispettivo insoluto rimarrà ad esclusivo carico del concessionario e pertanto nulla sarà alla stessa dovuto, da parte del Comune di Pescantina, per quei pasti consumati per i quali non sia stato regolarmente versato da parte dell'utenza il relativo corrispettivo.

Il concessionario può procedere alla sospensione dal servizio degli alunni con un debito superiore a n. 10 buoni pasto. Il provvedimento di sospensione dal servizio dell'alunno verrà adottato dal concessionario in seguito al decorso infruttuoso del termine assegnato per la regolarizzazione del debito e dovrà essere comunicato alla famiglia, al Comune e alla Direzione Scolastica. Il corrispettivo non riscosso dagli eventuali pasti consumati dagli alunni sospesi dal servizio o non iscritti al servizio mensa, come tutte le morosità, rimarrà esclusivamente a carico del concessionario e nulla potrà la stessa contestare al Comune di Pescantina circa il mancato introito relativo ai suddetti pasti. L'Amministrazione Comunale, qualora lo ritenga opportuno, si farà carico di eventuali esoneri alla sopra citata modalità organizzativa.

Oneri a carico del concessionario.

Il concessionario dovrà garantire:

- la gestione integrale della procedura di rilevazione presenze al servizio mensa, prenotazione pasti scolastici e riscossione delle tariffe con propri mezzi e proprio personale, sulla base dei costi a carico delle famiglie stabiliti dall'Amministrazione Comunale;

- l'anagrafica competa dell'utenza e delle relative tariffe;
- l'iscrizione al servizio attraverso portale on line ad uso dei genitori per agevolare le famiglie;
- la contabilizzazione dei pasti e il relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'ente;
- la riscossione in modalita anticipata dei buoni virtuali assimilabili ad un "borsellino elettronico", attraverso le seguenti modalita:
 - a) pagamento on-line con carta di credito;
 - b) individuazione di almeno "tre punti di ricarica" dislocati sul territorio comunale con possibilita per l'utente di pagare in contanti o con bancomat, senza costi aggiuntivi a carico delle famiglie;
 - la comunicazione con gli utenti in modalita multicanale e l'invio automatico dei solleciti di pagamento via sms almeno ogni 15 giorni;

Sono inoltre a carico del concessionario:

- a) la manutenzione per tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature software e hardware necessaria per garantire l'ottimale funzionamento del sistema informatico;
- b) l'assistenza agli operatori comunali per ogni eventuale verifica dei dati;
- c) l'attivazione e il mantenimento del contratto di assistenza e manutenzione al fine di garantire la corretta gestione del programma;
- d) la gestione delle promozioni automatiche di fine/inizio anno scolastico;
- e) la predisposizione e la messa a disposizione on-line per l'utenza delle dichiarazioni delle spese sostenute utili alla dichiarazione dei redditi;
- f) la fornitura ed installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro cottura, i plessi scolastici e i punti di ricarica per la gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti e la riscossione dei pagamenti;
- g) la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione delle iscrizioni online, della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato funzionamento del sistema informatico;
- h) la fornitura di pacchetti sms per il sollecito automatico del credito e per eventuali comunicazioni di particolare importanza (esempio: avvio delle iscrizioni on-line per il nuovo anno scolastico);
- i) sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.

Tutte le spese di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo, per la parte relativa alle mense scolastiche, sarà posto a carico del concessionario.

Art. 40 SPORTELLO

Il concessionario dovrà garantire l'apertura, per almeno due ore settimanali in una giornata che sarà concordata con l'Amministrazione, per l'intero anno solare, escluse le vacanze di Natale e Pasqua e due settimane nel periodo di Ferragosto, di uno sportello per il pubblico presso il Comune, oppure in altro locale di sua appartenenza, ma sito nel territorio comunale, con funzioni informative ed amministrative. Dovrà obbligatoriamente essere prevista, con onere e costi ad esclusivo carico del concessionario, l'installazione di adeguata dotazione strumentale per l'utilizzo del sistema informatico gestionale del servizio di ristorazione scolastica.

Il servizio di front-office, gestito da personale del concessionario competente ed appositamente formato in materia, costituirà il punto di riferimento dell'utenza per tutto quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica gestito dal concessionario stesso, e dovrà essere raggiungibile da parte degli utenti, oltre che di persona negli orari di apertura, anche attraverso telefono e posta elettronica.

Nel periodo di iscrizione al servizio, ovvero dal 1° luglio al 30 settembre (escluse due settimane nel periodo di Ferragosto) al fine di favorire l'utenza, lo sportello sarà aperto per altre 4 ore settimanali, di cui due al mattino e due al pomeriggio, in giorni sempre da concordare con l'Amministrazione.

TITOLO V NORME GENERALI E CONDIZIONI CONTRATTUALI

Art. 41 GARANZIE

Per la partecipazione alla gara dovrà essere presentata, a corredo dell'offerta, una garanzia provvisoria di € 53.714,40 pari al 2% del valore della concessione, costituita ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016. Il concessionario dovrà costituire un deposito cauzionale definitivo, secondo le modalita dettate dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento dei suoi obblighi contrattuali.

Il concessionario dovrà inoltre stipulare apposita polizza assicurativa Responsabilità Civile verso Terzi per danni a persone e/o cose a tutela di tutti i rischi derivanti dall'espletamento delle attivita e dei servizi oggetto del presente capitolato, ivi compresi i danni derivanti da preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande, con un massimale unico per sinistro non inferiore ad €. 3.500.000,00. Detta polizza, dalla quale dovrà risultare che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dai rischi da intossicazione o da tossinfezione alimentare o da



avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati con le derrate fornite dal concessionario.

Tale polizza dovrà prevedere esplicitamente l'efficacia delle garanzie per i seguenti rischi:

- danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi; per i generi alimentari di produzione propria somministrati o venduti nello stesso esercizio, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto. Per la presente garanzia il massimale per sinistro rappresenta il limite di indennizzo per ogni periodo assicurativo annuo o di minor durata della polizza.

- danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dall'Assicurato o da lui detenute, con un sottolimito di indennizzo per sinistro non inferiore ad € 1.000.000,00.

- danni ai locali e alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dei servizi e/o lavori, con un sottolimito di indennizzo per sinistro non inferiore ad € 250.000,00.

- danni arrecati alle cose in consegna e custodia, esclusi i danni da furto, con un sottolimito di indennizzo per sinistro non inferiore ad €. 250.000,00.

Si precisa inoltre che il contratto assicurativo dovrà avere durata pari a quella dell'appalto. Il contratto dovrà essere specificatamente dedicato al servizio svolto per n/s conto (quindi con massimale dedicato). Il concessionario si impegna a fornire all'Ente copia del contratto stesso prima dell'inizio del servizio, nonché una copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza / appendici contrattuali) comprovanti i successivi rinnovi annuali (o per rate di durata inferiore) sino alla definitiva scadenza.

L'inoperatività totale o parziale delle coperture non esonererà il concessionario da responsabilità di qualsiasi genere su esso eventualmente incombenti.

Il Comune di Pescantina sarà tenuto indenne per eventuali danni non coperti in tutto o in parte dalle polizze assicurative.

Art 42 PENALITA'

Il concessionario, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso. L'Ente appaltante, previa contestazione al concessionario, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente:

CONTESTAZIONE	SANZIONE
Derrata, tra quelle previste nel capitolato o tra quelle offerte in sede di gara, non rispondente per qualità merceologica ed organolettica	Euro 500,00
Derrata non rispondente per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico	Euro 500,00
Somministrazione di alimenti errati in diete speciali richieste con certificato medico dai genitori (per ogni singolo caso)	Euro 1.000,00
Grammature delle porzioni e numero delle porzioni non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato (per scuola e per giornata) verificato su dieci pesate della stessa preparazione	Euro 1.000,00
Variazione di menù non autorizzata (per scuola e per giornata)	Euro 500,00
Ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto a quanto concordato (per scuola e per giornata)	Euro 250,00
Mancato rispetto delle temperature di sicurezza (per scuola e per giornata)	Euro 250,00
Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato (per ogni contenitore)	Euro 100,00
Ritrovamento di corpi estranei nei cibi (per ogni caso contestato)	Euro 500,00
Mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali (per scuola e per giornata)	Euro 250,00
Ritardo nella presentazione di documentazioni richieste dall'Ente appaltante (per ogni giorno oltre il decimo, successivo al ricevimento della richiesta a mezzo raccomandata o notifica).	Euro 100,00

Ritardo, rispetto a quanto concordato preventivamente con l'Amministrazione Comunale, nelle comunicazioni con gli utenti circa le modalità e i tempi di pagamento dei pasti)	Euro 500,00
Mancata osservanza delle modalità di raccolta dei certificati medici e delle richieste di diete particolari di cui all'articolo 5 del presente capitolato (per ogni scuola)	Euro 100,00
Mancata attivazione nei tempi stabiliti di modalità di pagamento dei pasti concordate preventivamente con l'Amministrazione Comunale o previste dal presente capitolato	Euro 500,00
Mancata apertura dello sportello per il pubblico (per giornata)	Euro 250,00

Per tutto ciò che non è stato espressamente previsto nel presente articolo e che comporti gravi disagi o disservizi si applicherà una penale fino a 3.000,00.= Euro.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale il concessionario avrà la facoltà di presentare la propria controdeduzione entro dieci giorni dal ricevimento della comunicazione a mezzo PEC. Ogni atto o provvedimento del Comune riferibile alla presente concessione, comprese le contestazioni, sarà comunicato al concessionario a mezzo PEC. Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione Comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio diventasse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

Art. 43 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto è risolto di diritto ex art. 1456 del Codice civile da parte dell'ente committente nel caso in cui il concessionario risultasse inadempiente nella prestazione del servizio e/o non osservasse in tutto o in parte le condizioni riportate nel presente capitolato, nel contratto e /o nell'offerta tecnica presentata in sede di gara. In particolare la risoluzione può essere disposta per i seguenti inadempimenti e contestazioni:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dal concessionario appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Ente appaltante;
- Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- Sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- Subappalto del servizio non autorizzato dall'Ente appaltante;
- 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 nello stabilimento;
- Impedimento in qualsiasi modo dell'esercizio del potere di controllo da parte dell'Amministrazione Comunale sull'andamento del servizio; - Arbitrario abbandono dei servizi oggetto della concessione;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del servizio, nelle fasi di conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti, in numero non inferiore a 5 nello spazio temporale di un intero anno di gestione; applicazione di almeno 3 penalità per bimestre, per atti e comportamenti del concessionario che abbiano compromesso il funzionamento del servizio medesimo;
- Contegno abituale scorretto del concessionario o dei rappresentanti e dipendenti verso terzi (rilevabile dopo 5 contestazioni scritte nello spazio temporale di un anno intero di gestione)
- Un (1) episodio accertato di intossicazione o ossificazione alimentare;
- Gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale
- Ogni altra grave inadempienza ai termini dell'art. 1453 del codice civile e seguenti.

Per tutto quanto non disciplinato si applica l'art. 108 del D.Lgs n. 50/2016.

La risoluzione del contratto porterà all'incameramento da parte dell'Amministrazione Comunale del deposito cauzionale e ciò senza pregiudizio del diritto del Comune al risarcimento di maggiori danni. Non spetta al concessionario in caso di risoluzione del contratto alcun indennizzo per nessun titolo, neppure sotto il profilo del rimborso spese.

Art. 44 CLAUSOLA SOCIALE

In conformità a quanto disposto dall'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, il concessionario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze del concessionario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Art. 45 CODICE DI COMPORTAMENTO

Il concessionario deve osservare per sé e per i suoi collaboratori, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento del Comune di Pescantina" (approvato con deliberazione di Giunta Comunale 209/2013). Il concessionario si impegna altresì a rispettare quanto disposto dall'art. 53, c. 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001. La mancata osservanza dei predetti obblighi di condotta previamente e motivatamente contestata all'affidatario, comporterà la risoluzione del contratto e risarcimento dei danni.

TITOLO VI MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 46 SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla procedura di gara i soggetti espressamente indicati all'art. 45 e seguenti del D. Lgs. N. 50/2016 in possesso dei seguenti requisiti di partecipazione:

Requisiti di ordine generale:

- a) Inesistenza delle situazioni che comportano l'esclusione ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di Raggruppamenti Temporanei o Consorzi il suddetto requisito deve essere posseduto da ciascun partecipante al Raggruppamento o Consorzio.

Requisiti di idoneità professionale:

- b) Iscrizione nel registro tenuto della Camera di Commercio industria, artigianato e agricoltura per attività coerente con quella oggetto della presente concessione.

In caso di Raggruppamenti Temporanei o Consorzi il suddetto requisito deve essere posseduto da ciascun partecipante al Raggruppamento o Consorzio.

Requisiti di capacità tecnico-professionale:

- a) Esecuzione, con buon esito e senza contestazioni, nel corso degli ultimi tre anni consecutivi antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara (2016-2017-2018) presso pubbliche amministrazioni o soggetti privati, di almeno n. 2 (due) servizi di ristorazione scolastica con un numero di pasti erogati non inferiore a n. 150.000 pasti annui dei quali almeno uno con contestuale riscossione quote pasto;

- b) Disponibilità giuridica per tutto il periodo dell'appalto di un centro produzione pasti adeguato quanto a capacità produttiva libera (pari a minimo 162.000 pasti annuali), ovvero impegno ad averlo a disposizione e pienamente funzionante in caso di aggiudicazione della concessione per la data di avvio del servizio.

In caso di Raggruppamenti Temporanei, Consorzi:

- il requisito di cui alla lettera c) deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo insieme e, in particolare, l'impresa designata quale capogruppo deve possedere il requisito nella misura minima del 60% mentre la rimanente percentuale dovrà essere posseduta da ciascuna impresa mandante nella misura minima del 20%;

- il requisito di cui alla lettera d) può essere posseduto da qualsiasi partecipante al Raggruppamento o Consorzio.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

- c) Due certificazioni bancarie rilasciate da due istituti di credito, che attestino la solidità economica e finanziaria della impresa.

In caso di Raggruppamenti Temporanei, Consorzi il suddetto requisito deve essere posseduto da ciascun partecipante al raggruppamento o Consorzio.



Tutti i requisiti di partecipazione devono essere posseduti alla data del bando di gara.

Art. 47 SUBAPPALTO E SUB CONCESSIONE

E' ammesso il subappalto limitatamente ai servizi accessori quali quello del trasporto, gestione del sistema di prenotazione pasti, di rendicontazione e riscossione delle tariffe e secondo le disposizioni dell'art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016 purché all'atto dell'offerta siano state indicate le parti del contratto di concessione che si intendono subappaltare.

Il servizio di ristorazione e di pulizia non sono subappaltabili nemmeno parzialmente.

Per la natura del contratto, non è applicabile l'art. 174 c.7 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il subappalto è consentito nella misura massima del 40%, ai sensi dell'art. 105, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

Non è ammessa la sub concessione.

Art. 48 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La concessione sarà aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016 e sulla base dei seguenti elementi e relativi coefficienti espressi in centesimi:

- a. punti 20 per il prezzo
- b. punti 80 per la qualità

La valutazione sarà effettuata da una commissione giudicatrice appositamente nominata dopo la scadenza del termine di presentazione dell'offerta stessa tenendo conto dei seguenti criteri, nonché dei relativi punteggi massimi attribuibili:

a) PARAMETRO PREZZO	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE: 20 Punti
Percentuale di sconto offerta dal concorrente sul prezzo/pasto di € 4,60 Iva esclusa posto a base di gara	Max 20 punti

b) PARAMETRO QUALITA'	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE: 80 Punti
QUALITA' DEL SERVIZIO	PUNTI MASSIMO 39
n. 1	<p>Prossimità del centro di cottura e consumo – minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e consumo (espressa in km), ossia Centro Polifunzionale scuola primaria di Pescantina.</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare la distanza del centro cottura a disposizione per il servizio (con riferimento all'indirizzo risultante dal certificato camerale), misurata su percorso stradale, mezzo furgoncino e verificata con il sito www.viamichelin.it (modalità di trasporto: furgoncino alimentazione diesel, percorso consigliato da Michelin)</p> <p>MAX PUNTI 6 0 punti = A coloro che hanno dichiarato di impegnarsi ad avere a disposizione, per tutto il periodo dell'appalto, un centro di produzione pasti adeguato quanto a capacità produttiva libera (pari a minimo 162.000 pasti annuali) 1 punto = Distanza pari o superiore a 30 km (Decreto Regione Veneto n. 115 del 3/12/2013) 2 punti = Distanza da 29,99 a 20 km 4 punti = Distanza da 19,99 a 10 km 6 punti = Distanza inferiore a 10 km</p>

n. 2	Possesso delle Certificazioni ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" e 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"	MAX PUNTI 6 0 punti = Nessuna certificazione 3 punti = ISO 22000:2005 3 punti = ISO 22005:2008 6 punti = ISO 22000:2005 + 22005:2008
n. 3	Possesso delle Certificazioni Ambientali (ISO 14001:2015 ed EMAS)	MAX PUNTI 4 2 punti = Possesso di certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015 4 punti = Possesso di entrambe le certificazioni ambientali (EMAS + ISO14001:2015)
n. 4	Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto presso le mense scolastiche di Pescantina con marchio Ecolabel EU	MAX PUNTI 1 0 punti = Utilizzo di prodotti senza marchio Ecolabel EU 1 punto = Utilizzo di prodotti con marchio Ecolabel EU per almeno il 30%
n. 5	Altre certificazioni di qualità ulteriori in corso di validità rilasciate da organismi accreditati ai sensi della normativa europea e riferite al centro cottura destinato a fornire il servizio	MAX PUNTI 4 (1 punto per ogni certificazione sotto indicata): ✓ UNI EN ISO 10854 (HACCP) ✓ Servizio controllo diete speciali nella ristorazione scolastica ✓ OHSAS 18001 ✓ SA 8000
n. 6	Fornitori di materie prime utilizzate nella produzione dei pasti per il Comune di Pescantina, in possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	MAX PUNTI 4 0 punti = Nessun fornitore o meno del 10% dei fornitori con Certificazione 2 punti = Dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione 4 punti = Più del 50% dei fornitori con Certificazione
n. 7	Contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	MAX PUNTI 4 0 punti = Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) 2 punti = Contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo oltre alla coibentazione termica 4 punti = Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici
n. 8	Mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti	MAX PUNTI 4 0 punti = Utilizzo mezzi classe Euro 4 o inferiore 2 punti = Utilizzo mezzi classe superiore a Euro 4 4 punti = Utilizzo di soli veicoli elettrici/a gas metano/ibridi
n.9	Prodotti biologici utilizzati nella produzione dei pasti per il Comune	MAX PUNTI 6

	di Pescantina, con marchio DOP/IGP	0 punti = Nessun prodotto bio con marchio DOP/IGP 4 Punti = da 1 a 100 prodotti bio con marchio DOP/IGP 6 punti = oltre 100 prodotti bio con marchio DOP/IGP
	PERSONALE	PUNTI MASSIMO 18
n. 10	Rapporto tra il n° medio annuo (media anni 2016-2017-2018) di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto e il n° dei pasti prodotti/giorno	MAX PUNTI 6 0 punti = Rapporto maggiore di 1/80 pasti/giorno 3 punti = Rapporto tra 1/70 - 1/80 pasti/giorno 6 punti = Rapporto inferiore a 1/70 pasti/giorno
n. 11	Personale per la distribuzione del concessionario: rapporto tra n.° addetti e n.° pasti distribuiti	MAX PUNTI 8 0 punti = rapp. > di 1/60 4 punti = rapp. tra 1/50 e 1/60 8 punti = rapp. < di 1/50
n. 12	Progetto di inserimento di sostegno e inserimento lavorativo nel supporto al servizio ristorazione scolastica (nei servizi di trasporto pasti, sporzionamento e distribuzione pasti, pulizia e riordino locali mensa e stoviglie, pulizia e riordino locali cucina e stoviglie) a favore di persone disagiate residenti nel Comune di Pescantina segnalate dai servizi sociali (*)	MAX PUNTI 4
	SOCIALE E RELAZIONI UTENTI	PUNTI MASSIMO 23
n. 13	Progetto di Educazione Alimentare da realizzare nel corso dell'appalto nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura (**)	MAX PUNTI 4
n. 14	Impegno del concessionario ad effettuare rilevazioni del gradimento del servizio, rivolte all'utenza, che saranno svolte per il Comune, con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini e dei ragazzi. La rilevazione dovrà riguardare sia lo scarto in mensa sia il gradimento da parte dei bambini/ragazzi. La rilevazione dovrà comprendere almeno una o più settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%)	MAX PUNTI 4 0 punti = Assenza della rilevazione 2 punti = Almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori con rilevazione ed elaborazione. 4 punti = Due o più rilevazioni nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori con rilevazione ed elaborazione
n. 15	Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L.166/2016 (antisprechi) (***)	MAX PUNTI 4

n. 16	Sistema informatizzato di gestione della prenotazione pasto/disdetta pasto/gestione pagamenti. (****)	MAX PUNTI 8
n. 17	Sportello ai cittadini Giornate con apertura di almeno due ore/die dello sportello ai cittadini (oltre all'apertura obbligatoria prevista all'art. 40 del capitolato)	MAX PUNTI 3 1 punto = apertura per 2 ore/die 3 punti = apertura per 3 ore/die

Criteri qualitativi:

(*) **Criterio n. 12** Il concorrente dovrà presentare un progetto che preveda la possibilità di inserimento lavorativo, con regolare contratto di lavoro, di persone disagiate segnalate dai servizi sociali del Comune di Pescantina, nei servizi di trasporto pasti, pulizia e riordino locali mensa e stoviglie, pulizia e riordino locali cucina e stoviglie. Il concorrente dovrà precisare le modalità di intervento, di formazione, ecc. (in particolare le modalità di reinserimento e integrazione di tali soggetti nel mondo del lavoro). Il progetto dovrà essere predisposto preferibilmente su massimo 2 facciate di foglio A4 in carattere "Verdana 10", a firma del legale rappresentante del concorrente.

(**) **Criterio n. 13** Il concorrente dovrà presentare un progetto che preveda il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio (concessionario, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della del concessionario, genitori e soprattutto i bambini), precisando le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali e umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Il progetto dovrà essere predisposto preferibilmente su massimo 2 facciate di foglio A4 in carattere "Verdana 10", a firma del legale rappresentante del concorrente. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.

(***) **Criterio n. 15** Il concorrente dovrà presentare un progetto che preveda le modalità di recupero e di ridistribuzione dei pasti non consumati. Il progetto dovrà essere predisposto preferibilmente su massimo 2 facciate di foglio A4 in carattere "Verdana 10", a firma del legale rappresentante del concorrente. Il progetto dovrà contenere le modalità di accordo con le associazioni e/o organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita ad indigenti (legge 166/2016 Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi) e le modalità di rendicontazione all'Amministrazione delle derrate consegnate. Il concorrente potrà dichiarare eventuali progetti analoghi già attuati presso Pubbliche Amministrazioni.

(****) **Criterio n. 16** Il concorrente dovrà presentare un progetto di sistema informatizzato di gestione della prenotazione pasto/disdetta pasto/gestione pagamenti (es. prenotazione giornaliera automatica per tutti gli iscritti secondo calendario scolastico; disdetta del pasto; scelta multipla per il sistema di pagamento; avviso tramite sms di credito in esaurimento; verifica stato ricarica, ecc). Il progetto dovrà essere predisposto preferibilmente su massimo 2 facciate di foglio A4 in carattere "Verdana 10", a firma del legale rappresentante del concorrente.

Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art.39 del capitolato speciale di appalto.

L'inadeguata documentazione prodotta tale da non consentire una corretta valutazione della proposta tecnica da parte della Commissione, comporterà la non attribuzione del punteggio.



Eventuali allegati ove non espressamente richiesti o altra documentazione prodotta non saranno oggetto di valutazione.

Per quanto riguarda i medesimi elementi di natura qualitativa di cui ai punti 12-13-15-16, la commissione aggiudicatrice attribuirà i punteggi conseguenti alla valutazione dei relativi criteri applicando il metodo aggregativo compensatore mediante la seguente formula:

$$P_i = \sum_n [W_i * V_{ai}]$$

dove:

P_i = punteggio dell'offerta i-esima;

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V_{ai} = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

\sum_n = sommatoria.

I coefficienti V_{ai} saranno determinati come segue:

- attribuzione discrezionale di un coefficiente, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario;
- calcolo della media dei coefficienti attribuiti da tutti i commissari;

Per rendere omogenea l'attribuzione dei punti alle diverse offerte l'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte di ciascun commissario avverrà secondo la seguente scala di misurazione:

Giudizio	Coeff.
Insufficiente	0,0
Sufficiente	0,2
Più che sufficiente	0,4
Discreto	0,6
Buono	0,8
Ottimo	1,0

Per quanto riguarda i criteri di natura quantitativa di cui ai punti 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11 e 14 della predetta tabella, la commissione procederà con l'attribuzione di un punteggio assoluto.

Per quanto riguarda la valutazione degli **elementi di natura quantitativa (prezzo)** il punteggio attribuito alle offerte sarà calcolato moltiplicando il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio per il coefficiente V_{ai} determinato attraverso la seguente interpolazione lineare:

$$V_{ai} = R_a / R_{max}$$

dove:

V_{ai} = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno

R_a = valore (ribasso) offerto dal concorrente a

R_{max} = valore (ribasso) dell'offerta più conveniente

Quando il concorrente a non effettua alcuno sconto R_a assume il valore 0, così come il coefficiente V_{ai} .

mentre per il concorrente che offre il maggiore sconto V_{si} assume il valore 1.

In caso di associazione temporanea di imprese il punteggio relativo al Parametro Qualità verrà attribuito cumulando i requisiti dell'intero raggruppamento.

Nel caso di parità di punteggio si procederà all'aggiudicazione nei confronti del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto relativo all'offerta tecnica. A parità di punteggio dell'offerta tecnica si procederà alla aggiudicazione nei confronti del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per quanto riguarda la "Qualità del servizio" (da punto 1 a punto 9 della tabella sopra riportata).

Nel caso di ulteriore parità di punteggio si procederà all'aggiudicazione per sorteggio (R.D. 827 del 1924).

Art. 49 SOGLIA MINIMA PER L'APERTURA DELLE BUSTE ECONOMICHE

La commissione procederà all'apertura delle offerte economiche delle sole offerte che abbiano superato la soglia minima di punteggio per l'offerta tecnica pari a 50 (cinquanta) punti complessivi.

TITOLO VII DISPOSIZIONI FINALI

Art. 50 VARIAZIONE RAGIONE SOCIALE DEL CONCESSIONARIO

Ogni variazione societaria della ragione sociale del concessionario dovrà essere tempestivamente comunicata al Comune a mezzo PEC. Per le altre modifiche oggettive e soggettive si rimanda all'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m. ed l.

Art. 51 CONTROVERSIE E ARBITRATO

Qualsiasi controversia relativa all'interpretazione del contratto e all'esecuzione del servizio, che non possa essere risolta in via amministrativa, sarà di esclusiva competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria (foro di Verona), restando escluso fin d'ora il ricorso a collegi arbitrali comunque formati.

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 52 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Si applicano alla presente concessione gli obblighi disposti a carico dell'appaltatore dalla legge n° 136/2010 il cui mancato rispetto, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto stipulato nonché la risoluzione di diritto dello stesso da attivarsi in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Il concessionario dovrà, altresì, assolvere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari prescritti impegnandosi ad inserire nei contratti sottoscritti con i subconcessionari ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al servizio, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n° 136/2010.

Il concessionario dovrà procedere all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale con gli eventuali subconcessionari e/o subcontraenti, informandone contestualmente la stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente, qualora venisse a conoscenza dell'inadempimento della propria controparte rispetto agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'articolo 3 legge n° 136/2010;

Il concessionario si obbliga, in merito alla commessa di cui in oggetto ed in riferimento ad ogni transazione effettuata, all'indicazione del relativo numero Cig.

Art. 53 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 679/2016 (di seguito "GDPR") i dati raccolti saranno trattati con le modalità e per le finalità presenti nell'informativa completa con modalità manuali, informatiche e/o telematiche e non verranno ceduti a terzi.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 7 e seguenti del Regolamento UE 679/2016, il trattamento dei dati sarà effettuato secondo le modalità e nei limiti presenti nell'informativa nonché nell'ambito del procedimento relativo all'affidamento in oggetto e sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della mia riservatezza e dei miei diritti

In qualità di interessato i dati presenti nell'archivio dell'Ente, potranno essere modificati e/o cancellati in ogni momento.

L'informativa completa è presente sul sito internet del Comune di Pescantina all'indirizzo <http://www.comune.pescantina.vr.it>

Trattandosi di servizio che comporta il trattamento di dati personali, così come definiti dall'art. 4 n.1) del Regolamento (UE) 2016/679 per conto del "titolare del trattamento" l'aggiudicatario sarà tenuto:

- ad assumere la qualifica di "responsabile del trattamento" come definito all'art. 4 n. 8) del Regolamento (EU) 2016/679;
- a garantire, la conformità a quanto previsto in tema di trattamento dei dati personali dal Regolamento (UE) 2016/679 e dal Codice in materia di protezione dei dati personali (Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196);
- a mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate per garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, tenuto conto dello stato dell'arte e dei costi di attuazione, nonché della natura, dell'oggetto, del contesto e delle finalità del trattamento, come anche del rischio di varia probabilità e gravità per i diritti e le libertà delle persone fisiche.

La nomina di "responsabile del trattamento" sarà formalizzata, a norma di legge, prima dell'inizio del servizio e avrà durata pari a quella del contratto e, in caso di cessazione anticipata, non produrrà ulteriori effetti a far data dalla cessazione stessa.

Art. 54 OSSERVANZA DI NORME E DISPOSIZIONI RINVIO

Il concessionario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e in genere di tutte le prescrizioni vigenti e che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato. Per quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa rinvio a tutte le disposizioni regolanti la materia degli appalti pubblici di servizi (se ed in quanto applicabili al presente servizio), nonché alle norme del codice civile, in quanto applicabili ai contratti della Pubblica Amministrazione.

(Modulo da scaricare, compilare a video nei campi modulo e firmare digitalmente)

Modello ALLEGATO OE

OFFERTA ECONOMICA



OGGETTO: **PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI PESCANTINA PERIODO 07/01/2020 – 30/06/2020 E AA.SS. 2020/2021 2021/2022 2022/2023 - CIG Padre: 803888381B**

* * * * *

Il sottoscritto **Giuliano Ongaro** C.F.: [REDACTED] residente nel comune [REDACTED] Stato Italia in qualità di **Legale Rappresentante**¹ in nome e per conto della Società **EURORISTORAZIONE SRL**

sede legale:

Comune di **Torri di Quartesolo** CAP **36040** Provincia **(VI)** Stato **Italia** Via/Piazza **Savona 144**
con codice fiscale n. **01998810244** Partita IVA n. **01998810244**
che partecipa alla gara in oggetto come (*barrare la casella che interessa*):

concorrente singolo

mandataria/capogruppo di [REDACTED] denominato [REDACTED]
(solo in caso di R.T.I. o consorzi non costituiti, compilare la parte che segue con i dati delle ditte mandanti), unitamente alle ditte mandanti di seguito indicate:

1) Il sottoscritto [REDACTED] nato a [REDACTED] il [REDACTED]
quale rappresentante legale della **Ditta mandante** [REDACTED]
Cod.Fisc.: [REDACTED] - P.Iva: [REDACTED] - sede legale: [REDACTED]

2) Il sottoscritto [REDACTED] nato a [REDACTED] il [REDACTED]
quale rappresentante legale della **Ditta mandante** [REDACTED]
Cod.Fisc.: [REDACTED] - P.Iva: [REDACTED] - sede legale: [REDACTED]

3) Il sottoscritto [REDACTED] nato a [REDACTED] il [REDACTED]
quale rappresentante legale della **Ditta mandante** [REDACTED]
Cod.Fisc.: [REDACTED] - P.Iva: [REDACTED] - sede legale: [REDACTED]

ai sensi degli artt. 46, 47 e 77-bis del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, pienamente consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, con espresso riferimento alla ditta che rappresenta, tenuto conto dell'importo **posto a base di gara, per l'intera durata contrattuale oltre che per la durata dell'eventuale rinnovo,**

di offrire il ribasso percentuale unico del 10,54% (in cifre)
in lettere (**diecivirgolacinquantaquattro per cento**)
da applicare sul singolo prezzo del pasto posto a base d'asta di euro 4.60

¹ Specificare il proprio ruolo all'interno dell'azienda

(Modulo da scaricare, compilare a video nei campi modulo e firmare digitalmente)

Modello ALLEGATO OE

OFFERTA ECONOMICA

oltre agli oneri di sicurezza per euro 3.000,00 (tremila/00)

inoltre, DICHIARA/DICHIARANO:

- che l'offerta, così come sopra formulata, è remunerativa per questa impresa, non è eccessivamente bassa e tale da esporre a rischio la qualità e regolarità delle prestazioni da effettuare e tiene conto di ogni costo connesso o derivante dalla gestione del servizio, ivi compresi i **costi aziendali** relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del D.Lgs.n. 50/2016 e smi che sono pari ad euro **15.120,00 per l'intera durata della concessione**;
- al fine di consentire la verifica del rispetto di quanto previsto all'art. 97, co. 5, lett. d), del D. Lgs. n. 50/2016, che i **propri costi della manodopera** sono pari ad euro **1.253.790,44** per l'intera durata della concessione.

Torri di Quartesolo, lì 22/11/2019

(luogo) (data)


EURORISTORAZIONE S.r.l.
Via Savona, 144
Tel. 0444/580699 – Fax 0444/583655
36040 Torri di Quartesolo (VI)
P.IVA 01998810244

Firma del titolare / legale rappresentante
(firma digitale)

N.B.: solo in caso di RTI o Consorzio ordinario di concorrenti o Aggregazione di imprese di rete o GEIE, non ancora costituiti, la presente istanza dovrà essere sottoscritta dai rappresentanti di ciascun soggetto del RTI/Consorzio/Aggregazione di imprese/GEIE

Firma del titolare / legale rappresentante per l'impresa
(firma digitale)

Firma del titolare / legale rappresentante per l'impresa
(firma digitale)

Firma del titolare / legale rappresentante per l'impresa
(firma digitale)



DiKe - Digital Key
(Software per la firma digitale di documenti)

Esito Verifica Firma

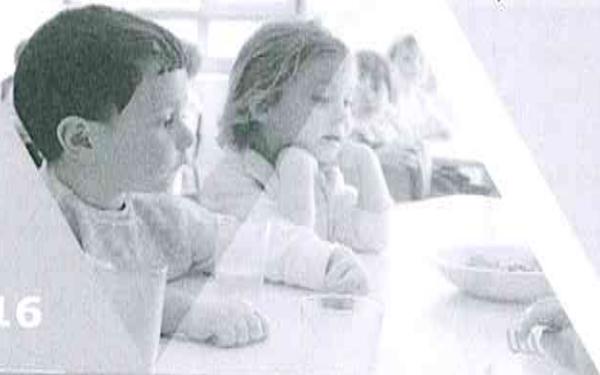
26 giugno 2020

File : C:/Users/c.brentegani/dikeTmpdir/OFFERTA ECONOMICA.pdf.p7m

Esito Verifica : Firma CADES OK Data di verifica: 26/06/2020 07.35.11 (UTC Time)
Algoritmo Digest : SHA-256
Firmatario : GIULIANO ONGARO
Ente Certificatore : InfoCert Firma Qualificata 2
Cod. Fiscale [REDACTED]
Stato : IT
Cod. Ident. : 20187116503622
Certificato Sottoscrizione : SI
Validità Cert dal: : 23/05/2018 10.30.53 (UTC Time)
Validità Cert fino al: : 23/05/2021 00.00.00 (UTC Time)
Certificato Qualificato : Certificato Qualificato conforme alla normativa
Data e Ora Firma : 22/11/2019 10.07.37 (UTC Time)

RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA

Criteria Qualità n. 12-13-15-16



Procedura aperta per la Concessione del
Servizio di ristorazione scolastica del
COMUNE DI PESCANTINA (VR)
Dal 07.01.2020 al 30.06.2023
CIG 803888381B



CRITERIO QUALITATIVO N. 12
PROGETTO DI INSERIMENTO DI SOSTEGNO E INSERIMENTO LAVORATIVO**PROCEDURA**

Di seguito viene descritta la **procedura** adottata dalla nostra azienda per l'inserimento lavorativo di soggetti **svantaggiati** residenti nel Comune di appartenenza del servizio di ristorazione.

Scopo e campo di applicazione: Scopo della presente procedura è quello di definire responsabilità, criteri e modalità di gestione dei processi di selezione e assunzione del personale svantaggiato.

Finalità: Favorire l'inserimento lavorativo e l'occupazione di persone in situazione di svantaggio residenti nel territorio del Comune di Pescantina (VR), su segnalazione dei servizi sociali del Comune.

Obiettivi: Al fine di permettere la riuscita del progetto, Euroristorazione intende attivarsi mediante degli incontri di co-progettazione con i servizi sociali del Comune.

L'obiettivo generale che Euroristorazione intende perseguire è instaurare un proficuo rapporto di collaborazione che permetta la crescita professionale del soggetto svantaggiato, educandolo ed accompagnandolo alla professione, facendosi personalmente promotore dello sviluppo delle relazioni intra-professionali per trasformare l'individuo da "lavoratore" a "risorsa" per l'azienda.

Per raggiungere tale obiettivo generale è necessario prima raggiungere e superare tanti piccoli obiettivi intermedi, quali:

1. Valutare le potenzialità della persona individuando, in questo modo, il ruolo e mansione più appropriati;
2. Potenziare la rete territoriale coinvolgendo Enti ed Organismi ivi presenti (CPI ed Associazioni);
3. Accrescere le competenze e conoscenze lavorative della persona attivando percorsi formativi ad hoc.

Ruoli e mansioni:

Di seguito l'elenco dei ruoli/mansioni attinenti il servizio in appalto che potranno essere assegnati a soggetti svantaggiati dopo percorso di affiancamento al Tutor identificato e qualificato per l'attività affidata:

- Addetto al servizio di trasporto/consegna pasti
- Addetto al servizio di somministrazione pasti
- Addetto alle operazioni di pulizia e riordino locali mensa
- Addetto alle operazioni di pulizia e riordino locali cucina
- Addetto alle operazioni di lavaggio stoviglie

Le attività assegnate al soggetto svantaggiato verranno confermate in relazione al profilo identificato e alle sue capacità psico-fisiche.

Valutazione delle candidature:

1- SCREENING DEI CURRICULA: Procedere alla prima scrematura delle candidature attraverso lo screening dei curricula

2- COLLOQUIO: Successivamente si procede al colloquio, nel quale si approfondiscono reciprocamente:

- caratteristiche, qualità e preparazione dichiarate dal candidato;
- caratteristiche della posizione;
- aspettative reciproche;
- condizioni dell'eventuale rapporto di lavoro.

3- SCELTA CANDIDATO: Successivamente si procede all'individuazione della persona da assumere e alla definizione delle modalità di assunzione.

Si valuterà un inserimento iniziale attraverso la stipula di un contratto a tempo determinato della durata di sei mesi, con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

Tutor: Il Tutor assegnato sarà in possesso della qualifica più idonea alle mansioni scelte ed avrà **esperienza pluriennale** nel settore della ristorazione collettiva.

Valutazione ex ante/in itinere/ex post:

È compito del tutor redigere:

- la proposta formativa che individui **obiettivi di breve e medio periodo** che il soggetto dovrà raggiungere;
- un **report di valutazione mensile** atto a specificare gli obiettivi raggiunti mensilmente e le capacità acquisite lungo il percorso formativo; in base alle capacità maturate dal profilo individuato si valuterà la possibilità di **inserimento a tempo indeterminato** o la necessità di proseguire il percorso formativo nei limiti di legge;
- monitoraggio in itinere tramite **osservazione sul campo** (utilizzo di schede di osservazione);
- **colloqui tutor-dipendente** finalizzati ad evidenziare eventuali criticità sorte durante il percorso lavorativo;
- stesura di **report finale**.



SINTESI DELLE MODALITA' DI ESECUZIONE

RESPONSABILITA'	ATTIVITA'
UFFICIO RISORSE UMANE	<ul style="list-style-type: none"> - Richiesta liste svantaggiati agli Enti locali preposti - Valutazione candidati proposti dai servizi sociali del Comune
RESPONSABILE IN LOCO	<ul style="list-style-type: none"> - Screening curricula - Colloquio conoscitivo - Individuazione della persona - Assegnazione del Tutor
TUTOR	<ul style="list-style-type: none"> - Redazione proposta formativa con assegnazione mansioni e obiettivi - Tutoraggio e affiancamento continuo - Valutazione mensile e finale

Formazione proposta I dipendenti acquisiscono consapevolezza dell'importanza del ruolo di ciascuno e di quanto l'impresa è impegnata nell'accrescere gli specifici percorsi professionali.

Obiettivi primari del Piano di Formazione sono: valorizzare il singolo dipendente e le sue capacità, assicurare la possibilità di crescita professionale e stimolare la specializzazione in ambiti specifici.

È per questo che Euroristorazione ha già individuato le tematiche del piano formativo mirando a dare spazio non solo ai corsi obbligatori previsti dalla normativa vigente, ma sviluppando anche particolari tematiche relative al benessere del dipendente e alla comunicazione interaziendale.

La persona verrà inserita - in funzione alla mansione ricoperta - all'interno di percorsi formativi specifici, organizzati dalla nostra azienda, per l'apprendimento e/o approfondimento dei seguenti temi principali:

- **AUTOCONTROLLO E SICUREZZA ALIMENTARE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA;**
- **INFORMATIZZAZIONE DEI PROCESSI;**
- **NON CONFORMITA' ED AZIONI CORRETTIVE;**
- **IGIENE DELLA PERSONA, ATTREZZATURE E AMBIENTI;**
- **DETERSIONE E DISINFEZIONE;**
- **MERCEOLOGIA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI;**
- **SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO SECONDO IL D.LGS 81/2008;**
- **LA COMUNICAZIONE INTERAZIENDALE E CON L'UTENZA.**

L'attività dei propri dipendenti viene costantemente monitorata attraverso il filo diretto che gli stessi instaurano con il proprio Tutor.

È stato infatti dimostrato come il lavoratore abbia una resa maggiore, soprattutto dal punto di vista qualitativo, se "sta bene" in azienda, se ci vive volentieri, se gli è dato di esprimersi in un ambiente il cui "clima" possa soddisfare le sue esigenze di qualità della vita, dal punto di vista dei rapporti con le persone (segnatamente con i responsabili) e dell'adattabilità ai mezzi strutturali.

PROTOCOLLI GIA' ATTUATI DA EURORISTORAZIONE



POLITICA | 05 NOVEMBRE 2019, 14.55

Montà: "Lavoratori a chilometro zero per la nuova sede di Euroristorazione srl"

Firmato il Protocollo d'Intesa tra la Città di Grugliasco, l'Agenzia Piemonte Lavoro ed Euroristorazione srl.



Nel Comune di Grugliasco (TO) il 5 novembre 2019 è stato ufficializzato l'avvio del **Protocollo d'Intesa per la Gestione dei servizi di accompagnamento al lavoro**, siglato da Euroristorazione srl in accordo con il Sindaco grugliaschese ed il direttore del Centro per l'Impiego (cfr. articolo a lato).

Si tratta di un protocollo innovativo improntato ad una fattiva collaborazione tra le parti con lo scopo di supportare, attraverso i servizi dell'Agenzia Piemonte Lavoro ed il Centro per l'Impiego, la fase di ricerca del personale da inserire nell'attività produttiva del centro cottura di Euroristorazione di Grugliasco in fase di forte espansione. La ricerca è infatti mirata all'inserimento lavorativo di persone del territorio, in particolare di persone in stato di necessità.



Procedura aperta per la Concessione del Servizio di ristorazione scolastica del
COMUNE DI PESCANTINA (VR)
CIG 803888381B

EURORISTORAZIONE SRL
Il Legale Rappresentante - Giuliano Ongaro
(documento sottoscritto digitalmente)

CRITERIO QUALITATIVO N. 13 PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE ALL'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA

Il progetto di Educazione Alimentare di seguito presentato è finalizzato ad aumentare il consumo di frutta e verdura da parte dei bambini attraverso iniziative che coinvolgano anche i loro genitori, insegnanti, membri Commissione Mensa, dirigenti scolastici, chiamati a supportare corrette abitudini alimentari e una nutrizione più equilibrata, fondamentale in questa particolare fase di crescita. Il progetto verrà sviluppato nel corso di ciascun anno scolastico di durata del presente appalto, in modo da coinvolgere l'intera utenza scolastica.

Ad avvio del nuovo appalto verrà organizzato un incontro con i rappresentanti del Comune di Pescantina e la dirigenza scolastica per presentare nel dettaglio la nostra proposta e le singole attività previste, suddivise per fasce d'età, così come di seguito descritte e **definire, di concerto, sia il calendario dei percorsi che i contenuti specifici del materiale informativo.**

Indicativamente a maggio di ogni anno, verrà **valutato il gradimento e l'efficacia** delle attività svolte attraverso la distribuzione di un questionario anonimo che servirà per misurare quali cambiamenti sono stati apportati nell'alimentazione. Al termine di ciascun anno scolastico, nel corso di un **incontro** organizzato da Euroristorazione, saranno esposti i lavori realizzati dagli alunni ed i risultati ottenuti.

In **ALLEGATO 1** alcuni esempi di brochure realizzate da Euroristorazione, legate ai temi trattati.

IL PASTO DEL GAMBERO **Obiettivi:** incremento del consumo delle verdure.

Come già proposto con successo in altre realtà scolastiche, al fine di incentivare il consumo e renderci promotori nell'ambito della ristorazione scolastica di una alimentazione sana ed equilibrata che diventi "stile di vita", proponiamo il consumo delle verdure all'inizio del pasto. Offrendo le verdure come antipasto si può sfruttare il maggior appetito degli alunni e, attraverso l'allestimento a buffet si contribuisce ad aumentarne il consumo. L'iniziativa potrà essere sperimentata, per tutte le scuole, per due settimane, per poi diventare abitudine in base al gradimento dell'utenza.



ROSE NELL'INSALATA - **Obiettivi:** riconoscere frutta e verdura e le loro proprietà, stimolare la creatività, promuovere la socializzazione attraverso la condivisione d'ingredienti e materiali.

All'interno dei refettori saranno preparati cesti con ortaggi/frutta, vaschette con colori a tempera e cartoncini. I bambini, guidati da nostro personale, avranno modo di osservare, conoscere e manipolare questi prodotti che poi si trasformeranno in "speciali timbri" con cui creare un quadro originale scoprendo, ad esempio, che un broccolo diventa un albero, il peperone un trifoglio, il sedano una rosa, ecc. **Formatori:** Dietiste Euroristorazione. **Destinatari:** n. 4 scuole dell'infanzia (Arcè, Balconi, Settimo e Santa Lucia). **N° ore per incontro:** 2h per scuola coinvolgendo max 40 alunni a scuola. **Materiale fornito:** Brochure/alimenti/tempere/ cartoncini



MANGIA COLORATO: **Obiettivi:** aumentare la conoscenza delle proprietà benefiche di frutta e verdura con l'obiettivo "salute", stimolare l'assaggio di prodotti solitamente poco graditi e sviluppare un comportamento alimentare corretto. Due animatori racconteranno una fiaba dove frutta e verdura si animano attraverso simpatici burattini per ricordarci l'importanza delle loro proprietà nutritive. Al termine dell'incontro **sarà offerta a tutti una gustosa macedonia di frutta fresca.** **Formatori:** Dietiste/Animatori. **Destinatari:** n. 4 scuole dell'infanzia (Arcè, Balconi, Settimo e Santa Lucia). **N° ore per incontro:** 2h per scuola coinvolgendo max 20 alunni a scuola. **Materiale:** Brochure



ALLENIAMO I 5 SENSI: **Obiettivi:** far capire agli alunni che un alimento va analizzato e "gustato" con tutti e 5 i sensi, per poter apprezzarne al meglio le qualità organolettiche; saper decidere con "intelligenza", dopo la sperimentazione, se un alimento piace o meno. Al termine del percorso teorico-pratico gli alunni avranno imparato a: conoscere i 5 sensi, identificare aggettivi idonei per ogni senso, allenare i 5 sensi con alcune prove per riconoscere gli alimenti in funzione alle caratteristiche organolettiche. **Formatori:** Dietiste **Destinatari:** Scuole Primarie di Pescantina, Balconi, Settimo **N° ore per incontro:** 3h per scuola coinvolgendo max 30 alunni a scuola **Materiale:** Brochure/opuscoli/alimenti/pennarelli/bende



SPREMIAMO IL BUONO DEGLI AGRUMI: **Obiettivi:** far conoscere agli alunni le proprietà nutritive degli agrumi. Il progetto sarà strutturato con un primo momento di formazione effettuato dalla nostra Dietista, verranno distribuiti opuscoli informativi e questionari e verrà offerta una spremuta d'arancia a tutti i partecipanti. Se gradito in una giornata a scelta dalla Committenza, ci rendiamo disponibili ad offrire un intero menù a base di agrumi, la composizione tipo potrebbe essere: tagliolini al limone-arrostato di tacchino all'arancia-insalata alla Siciliana-torta al limone. **Formatori:** Dietiste **Destinatari:** Scuole Primarie di Pescantina, Balconi, Settimo **Materiale fornito:** Brochure/opuscoli/questionari/arance/spremiagrumi



PROGETTI PER GLI ALUNNI



PROGETTO "DALLA TERRA ALLA TAVOLA... DALLA TAVOLA ALLA TERRA..." -

Obiettivi: La possibilità di fare esperienza diretta rappresenta un valore aggiunto di ogni progetto e la possibilità di fare, di toccare con mano, incide in maniera positiva sulla formazione di bambini in fase di crescita. Allo scopo, abbiamo individuato nel territorio le scuole in cui è fattibile la realizzazione di un orto biologico oltre alla Fattoria Didattica "CASAMIA" - a Ospedaletto di Pescantina - che gestisce già da tempo questa tipologia di progetti. Euroristorazione incaricherà un esperto in loco o il responsabile della Fattoria, che fungerà da supervisore nelle operazioni pratiche di delimitazione e cura del terreno con mezzi messi a disposizione dalla nostra azienda o dalla Fattoria. Periodicamente gli alunni - accompagnati dai loro insegnanti - saranno invitati a collaborare attivamente nelle operazioni di aratura, semina, raccolta, etc. e soprattutto a visionare le operazioni di estrazione dell'humus dal composter e conseguente concimazione del terreno. Euroristorazione fornirà a questo proposito un KIT giardinaggio a ciascun alunno. Il progetto verrà proposto e sviluppato nel corso di ogni anno di durata del presente appalto, variando il tipo di coltivazione e i temi di educazione alimentare trattati. In particolare si approfondiranno le conoscenze dal punto di vista nutritivo degli ortaggi coltivati con la preparazione e la degustazione di pietanze in mensa con le verdure prodotte. **Tempi di realizzo:** a partire da febbraio/marzo e fino al termine di ciascun anno scolastico **Destinatari del progetto:** alunni ed insegnanti delle Scuole Primarie di Pescantina, Balconi, Settimo. **Docenti:** agronomi e/o tecnologi alimentari di Euroristorazione in collaborazione con "Nonno Ortolano". **Materiale fornito:** installazione di composter presso una scuola selezionata/ semi/Kit giardinaggio



MENÙ ARCOBALENO: Obiettivi: insegnare ai bambini/ragazzi, le proprietà benefiche di frutta e verdura, direttamente collegate ad un gruppo di composti organici presenti e cioè i "pigmenti antiossidanti". Sono loro che conferiscono il colore ai vegetali catturando l'energia dei raggi solari. Agli alunni verrà proposto un menù settimanale, "Arcobaleno" a base di frutta e verdura, utilizzando un colore per ogni giorno della settimana, ossia il rosso per il lunedì, il giallo/arancio per il martedì, il verde per il mercoledì, il blu/viola per il giovedì ed il bianco per il venerdì. Si riportano alcuni esempi: Giallo/Arancio ► Vellutata di zucca e orzo, Straccetti di pollo e mais, Carote julienne, Spremuta di arancia. Rosso ► Pasta con crema di peperoni, Caprese (mozzarella e pomodori), Anguria. Verde ► Fusilli con broccoli, Merluzzo al prezzemolo, Spinaci all'olio, Kiwi. Blu/Viola ► Risotto al radicchio, Tacchino alle prugne, Insalata di cavolo cappuccio viola, Yogurt ai mirtilli. Bianco ► Pasta con formaggio e pere, Platessa al limone, Finocchi julienne, Macedonia di mela e banana. **Formatori:** Dietiste. **Destinatari:** Tutte le Scuole dell'infanzia e primarie 1 settimana durante ciascun anno scolastico coinvolgendo tutti gli alunni. **Materiale:** brochure opuscoli/alimenti



OFFERTA FRUTTA OMAGGIO: Euroristorazione offrirà la **frutta in omaggio per la merenda del mattino**, a tutte le scuole dell'infanzia, durante il periodo di inserimento degli alunni, quando il servizio mensa non è ancora attivo.



INCONTRI CON GLI ESPERTI: Euroristorazione organizzerà annualmente n. 1 incontro all'anno della durata di 3 h circa. I temi potranno essere scelti, a discrezione della Committenza, tra: 1) Alimenti e territorio: la filiera corta nella ristorazione scolastica. 2) Biologico, biodinamico, convenzionale qual è la differenza? 3) Mangiando si impara: territorialità e stagionalità degli alimenti. 4) Stili di vita e comportamenti virtuosi per preservare salute e territorio. Gli incontri, coordinati dal Direttore del servizio e dall'Ufficio Nutrizionale di Euroristorazione, prevedono anche l'intervento di esperti e di alcuni dei fornitori locali scelti per l'appalto. **Formatori:** Direttore/Ufficio Nutrizionale/Tecnologi Alimentari. **Destinatari:** Genitori/Insegnanti/Comm. Mensa/Amministrazione Comunale. **N° ore/incontro:** 3h - **Materiale:** Brochure/opuscoli distribuiti nel corso dell'incontro tenuto con utilizzo di video/slides.



CUCINA APERTA: Presentazione di ricette legate all'utilizzo di verdure/legumi con **Show Cooking**. La serata potrà essere organizzata presso il nostro centro cottura di Verona. Abbiamo infatti rilevato, in merito a questa tipologia di incontro, un alto gradimento da parte dell'utenza in quanto, oltre ad essere visibilmente illustrate le qualità dei prodotti utilizzati nel servizio da parte di nostro personale specializzato (chef, tecnologi alimentari, dietisti, etc.), assistere dal vivo alla loro lavorazione e cottura, coinvolgendo l'utenza nell'assaggio finale del prodotto rappresenta un'importante esperienza di avvicinamento, conoscenza ed approfondimento del mondo della ristorazione collettiva oltre che di apprendimento di nuove modalità di **preparazione e presentazione di verdure e legumi ai bambini**. **Tempi e contenuti:** presentazione principali prodotti utilizzati nel servizio, descrizione loro caratteristiche merceologiche e nutrizionali, descrizione delle tecniche di cottura, presentazione e assaggio piatti. **Destinatari:** Referenti dell'Ente Appaltante, genitori, docenti e utenti mensa, commissioni mensa, dipendenti comunali coinvolti nel servizio. **Tempi e durata:** a metà di ciascun anno scolastico di durata dell'appalto nel corso di una serata organizzata a cura di Euroristorazione.

PROGETTI PER DOCENTI/GENITORI



CRITERIO QUALITATIVO N. 15 PROGETTO DI RECUPERO ALIMENTI NON SOMMINISTRATI

A seguito dell'emanazione della legge cosiddetta del "**Buon Samaritano**" la possibilità di recuperare gli alimenti non consumati nei servizi di ristorazione e refezione è stata molto semplificata ed oggi sono diversi i progetti in questo campo che sono stati sviluppati. Le eccedenze alimentari dovranno essere destinate a **organizzazioni non lucrative di utilità sociale** che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Euroristorazione, grazie alla gestione informatizzata dell'intero processo produttivo ed ai diversi strumenti di valutazione del gradimento, garantisce l'espletamento di un servizio impostato sul valore della riduzione degli sprechi, **abbassando al minimo gli eccessi di produzione e la quantità dei rifiuti**.

Da diversi anni, Euroristorazione inoltre collabora con i più importanti Enti ed Associazioni NO PROFIT per il recupero dei pasti non somministrati nelle mense scolastiche ed ospedaliere (Fondazione Banco Alimentare, Caritas, Acli provinciali, Ceis Treviso, Associazione Betania Onlus, etc.) e lo fa attraverso progetti ben strutturati e l'applicazione di specifiche procedure che garantiscono la sicurezza alimentare del prodotto distribuito. Tra questi segnaliamo:

- Progetto "Siticibo" per recuperare i pasti non consumati per aiutare i poveri della CITTA' DI TORINO, in collaborazione con l'Ospedale Molinette ed il Banco Alimentare del Piemonte;
 - Refezione scolastica Comune di Avigliana (TO)
 - Progetto "Il Cibo è un dono per tutti" in collaborazione con I.S.A.C.-Comune di San Martino Buon Albergo (VR), per il recupero del cibo non consumato integro nelle scuole del Comune;
 - Progetto "**RE-AL Recupero Eccedenze Alimentari**" attuato in collaborazione con il **Comune di San Giovanni Lupatoto**, la società **SGL Multiservizi**, e l'**A.P.S. "Prowin"**.
 - Parrocchia S. Maria della Stella e Amministrazione Comunale di **Rivoli (TO)** per il recupero delle eccedenze scolastiche da devolvere a famiglie in stato di bisogno residenti nel Comune;
 - Progetto **R.E.B.U.S.** (Recupero Eccedenze Beni Utilizzabili Solidamente), in accordo con le ACLI Provinciali di Verona. Al momento i beneficiari del progetto sono: • Gruppo Volontario Vincenziano (VR), • Ronda della Carità (VR), • Coop. Soc. Il Samaritano (VR), • Associazione Nuova Primavera Onlus (VR), • Energie Sociali Soc. Coop. (VR).
 - Progetto "**Aiutiamo il prossimo**" attuato con la Fondazione Piccola Fraternità di Dossobuono-Onlus, per il recupero del cibo non somministrato presso la scuola elementare di Dossobuono;
 - Progetto di recupero eccedenze Refezione scolastica Comune di Leini (TO)
 - Progetto di recupero eccedenze Refezione scolastica Comune di Brescia
 - Progetto di recupero eccedenze Refezione scolastica Comune di San Donà di Piave (VE)
 - Progetto di recupero eccedenze Refezione scolastica Comune di Cervarese Santa Croce (PD)
- e molti altri.



PROGETTO PROPOSTO PER IL COMUNE DI PESCANTINA

Oltre a quanto già indicato in premessa, la nostra azienda ha elaborato il progetto di recupero alimenti per il presente Appalto, basandolo su procedure consolidate che garantiscono **al destinatario la sicurezza igienico - alimentare**.

Nel rispetto della Legge 166/2016, per il presente appalto Euroristorazione intende **proseguire la fattiva e consolidata collaborazione** instaurata con la **San Vincenzo De Paoli ONLUS**, Associazione che a Pescantina opera a sostegno di famiglie e persone in difficoltà, con il Progetto

"Il Cibo un dono per tutti".

L'obiettivo è appunto la prosecuzione del progetto già avviato con successo, garantendo il massimo supporto e collaborazione da parte del nostro personale dipendente (vedi Protocollo d'Intesa sottoscritto presentato in **ALLEGATO 2**), rendendoci comunque disponibili a collaborare anche con altri Enti caritatevoli /ONLUS su indicazione dell'Amministrazione Comunale.

L'opera di assistenza della San Vincenzo è diventata oramai quotidiana, nella sede sociale di via Ponte, dove vengono attualmente distribuiti alle persone disagiate del Comune - grazie alla Convenzione sottoscritta con Euroristorazione in accordo anche con l'Amministrazione comunale - pasti serali provenienti dal servizio mensa delle scuole dell'infanzia e primarie.



MODALITÀ DI RECUPERO NELLE SCUOLE DI PESCANTINA

a) **Monitoraggio delle eccedenze**- Entro la prima settimana dall'inizio del servizio relativo al nuovo appalto sarà avviato lo studio per il recupero delle eccedenze. Questa fase, coordinata dal Direttore del servizio con il supporto delle ASM referenti di plesso è finalizzata a verificare tipologia e numero di pasti recuperabili sulle singole strutture e a definire le eventuali attrezzature necessarie. L'attività di monitoraggio delle eccedenze sui refettori viene svolta quotidianamente. L'addetta, al termine di ogni turno di distribuzione, annota su apposita check list digitale (a lato è riportato l'esempio della schermata) il quantitativo e la tipologia delle pietanze rimaste nelle teglie e recuperabili ai fini sociali. Terminate queste operazioni il software invia una mail riepilogativa di quanto registrato su singolo refettorio alla nostra dietista, responsabile della gestione del progetto che, sulla base dei dati raccolti, definirà, in accordo con la Committenza il piano operativo che prevede: 1) coinvolgimento dell'Associazione ONLUS e dell'ASL per definire gli aspetti igienico - sanitari a garanzia della salubrità delle pietanze, 2) stesura del manuale HACCP legato all'iniziativa e redatto dal Responsabile Qualità di Euroristorazione; 3) acquisto, con oneri totalmente a nostro carico, delle attrezzature necessarie (gastronorm con coperchi, contenitori isotermici e ceste di plastica chiuse, ecc.); 4) incontro con le Direzioni Didattiche per condividere i vari aspetti organizzativi; 5) formazione al nostro personale affinché gestisca le eccedenze secondo i tempi e i modi concordati; 6) incontri di sensibilizzazione con gli alunni e distribuzione di un pieghevole, stampato su carta ecologica che riassume gli standard e gli obiettivi dell'iniziativa.

Sede e Controllo				
Sede	LA SPANCA DOPROSCOLA			
Cantina	0078100002			
Data	2018-09-10 12:57:04			
PASTA AL POMODORO	Kg	✓	Porzioni	0
RISI ALL'OLIO	Kg	✓	Porzioni	1
PASTA E FAGIOLI	Kg	✓	Porzioni	1

b) **Valutazione eccedenze** - • **Pane e frutta** devono essere integri, privi di alterazione visiva o olfattiva e se confezionati, esenti da segni di apertura o foratura. Gli alimenti idonei, al termine del pasto, saranno raccolti dal personale addetto nei refettori e confezionati, suddivisi per tipologia di prodotto (esempio: la frutta separata dal pane) in ceste di plastica, adatte al contatto con gli alimenti e chiuse con coperchio in modo da garantire l'igiene e la sicurezza durante il trasporto; • **Pasti caldi/freddi** terminata la distribuzione, l'ASM misurerà la temperatura delle pietanze rimaste nelle teglie e, se conforme, trasferirà le gastronorm su cui saranno collocati i coperchi, nei contenitori termici attivi Florida espressamente dedicati al progetto per le pietanze calde, o nei contenitori isotermici KangaBox in caso di pietanze fredde.

c) **Recupero eccedenze** - il nostro software prevede quindi l'invio automatico dei dati al Referente dell'Associazione incaricato del recupero delle pietanze. Il nostro personale provvederà ad etichettare i contenitori isotermici su cui saranno riportate le seguenti informazioni: tipologia di cibo contenuto e numero di porzioni; lista degli ingredienti per le preparazioni gastronomiche più elaborate; elenco allergeni; data - luogo di produzione - causale "**Prodotti ceduti gratuitamente ai sensi della legge n. Legge 166/2016**". Gli orari del ritiro verranno concordati e definiti in caso di aggiudicazione.

d) **Rendicontazione alla Committenza** - A **cadenza mensile** la nostra Referente del progetto invierà un report all'Amministrazione Comunale di Pescantina contenente le quantità di prodotti recuperati e ridistribuiti dal singolo refettorio scolastico. Se gradito ci rendiamo disponibili, fin da ora, ad effettuare anche una serie di incontri con famiglie, utenti del servizio e insegnanti per relazionarli sull'andamento dell'attività.

* * *



Euroristorazione provvederà inoltre a consegnare a ciascun alunno iscritto al servizio mensa un **sacchetto anti-spreco e salva merenda**, all'interno del quale si potrà riporre frutta, pane, budini UHT e prodotti da forno che non sono stati consumati durante il pranzo scolastico. Il sacchetto, **termico e personalizzato**, di materiale lavabile, servirà al corretto mantenimento di alimenti che i bambini potranno portare a casa propria e consumare in un secondo momento. Sarà cura delle famiglie mantenere il sacchetto pulito, in modo tale da poter essere

riutilizzato all'occorrenza. Sicuramente non basta distribuire un sacchetto per combattere le cattive abitudini, ma l'occasione della messa a disposizione del sacchetto anti-spreco è il momento utile per comunicare il valore del cibo, dei gesti e delle attenzioni. E poi è importante che si parli a casa e con gli amici di come usare correttamente la borsa, soprattutto, di che cosa significhi non sprecare il cibo. Il coinvolgimento delle famiglie è fondamentale perché cresca una nuova cultura ed attenzione al cibo.



**CRITERIO QUALITATIVO N. 16
PROGETTO DI SISTEMA INFORMATIZZATO****eCIVIS**
solutions

Il progetto proposto da Euroristorazione si basa sul **mantenimento e la continuità** del Sistema Informativo **eCivis Solution** di Project s.r.l., con l'obiettivo di adempiere alle competenze gestionali indicate in Capitolato e dare all'utenza e agli Operatori del Comune totale continuità del servizio senza oneri e disservizi legati ad una traslazione dei dati. **Euroristorazione si farà carico dei costi e di tutte le attività indicate all'art. 39 del Capitolato**, predisporrà l'organizzazione, fornirà a propria cura e spese diverse migliorie di Sistema nel corso della Concessione, i Sistemi Software **eCivis Solution** completi di tutte le funzionalità più avanti descritte e si farà carico dei canoni di hosting e manutenzione del Sistema, del buon funzionamento dello stesso e di tutti gli eventuali apparati hardware previsti per l'intera durata della Concessione. Il Sistema **eCivis Solution** è un software di ultima generazione interamente **web based**, il quale risponde ai requisiti di gestione dei dati ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003 n.196 convertito con modifiche L.26 febbraio 2004 nr.45 aggiornato al Regolamento Europeo GDPR 2016/679, ed è stato progettato secondo gli standard di qualità affidabilità e di Sicurezza per la quale la Project è certificata (UNI EN ISO 9001:2015 - ISO IEC 27001:2013 con estensione 27017:2015 e 27018:2019 accrediti Agid - ISO 22301:2012). Il Sistema **eCivis Solution** è realizzato con strumenti e linguaggi web di J2EE, progettato per sfruttare al massimo piattaforme e strumenti interamente Open Source. **eCivis Solution** è installato presso il Data Center di Telecom Italia che possiede tutte le caratteristiche di affidabilità e sicurezza necessarie. Gli addetti alla gestione della nostra Azienda e gli operatori del Comune di Pescantina continueranno ad accedervi senza soluzione di continuità attraverso la rete internet in modalità S.a.a.s. (Software as a Service) e avranno dei profili di accesso ognuno per le rispettive competenze gestionali. **ISCRIZIONI AL SERVIZIO E GESTIONE ANAGRAFICA** Euroristorazione si farà carico dell'iscrizione degli utenti che usufruiranno del servizio, della gestione del sistema informatico nella creazione e aggiornamento della base dati degli utenti fruitori del servizio, della gestione della richiesta di diete speciali e delle attribuzioni di tariffe secondo quanto stabilito dall'Ente. Nella procedura di iscrizione, gli utenti possono trovare il modulo relativo, nella home page del Portale, effettuare la compilazione e ricevere una prima password. Dal secondo anno, gli utenti (tutori) di alunni già presenti nel circuito del servizio di refezione, quindi già codificati nella banca dati **eCivis Solution**, trovano un modulo che presenta la maggior parte dei loro dati e quelli degli alunni ad essi collegati. In considerazione della tempistica, per il primo anno scolastico, le iscrizioni saranno a carico del Comune come stabilito in Capitolato. Euroristorazione curerà, oltre la fase di iscrizione al servizio, tutta la gestione anagrafica, attraverso apposito modulo di **eCivis Solution**, progettato secondo un'impostazione basata sul Nucleo Familiare, il quale crea tutti gli automatismi legati al reddito familiare, all'applicazione dell'ISEE e l'eventuale scontistica automatica correlata agli utenti della stessa famiglia che fruiscono dello stesso servizio o di altri servizi offerti dall'Ente. **PRENOTAZIONE PASTI E RILEVAZIONE DELLE PRESENZE** Euroristorazione per il presente progetto prevede una modalità di disdetta del pasto da parte dei genitori, metodologia che coinvolgerà direttamente gli stessi solamente nel momento in cui essi debbano **comunicare l'assenza** (per uno o più giorni) o per chiedere un pasto bianco per il proprio figlio; attraverso i canali di seguito elencati:

- **Disdetta pasto mediante App per smartphone:** disponibile per App store di IOS e Android, consentirà al genitore di disdire la presenza al servizio mensa per uno o più giorni oppure chiedere un pasto bianco.
- **Disdetta pasto da Portale web eCivis:** da qui sarà possibile pianificare le assenze tramite un personal computer, o un tablet, su una semplice griglia web che riporta i turni di refezione dei bambini per un periodo impostabile a sistema. La funzione abilita alla disdetta pasto o alla scelta di un pasto bianco.
- **Disdetta con Sms:** il Sistema si basa sull'azione di uno o più componenti del Nucleo Familiare il quale comunicherà l'eventuale assenza del bambino/i, o in caso di necessità, prenotare un pasto bianco.

GESTIONE PROCEDURE EMERGENZA PRENOTAZIONE PASTI In caso di malfunzionamento del Sistema, di interruzione di Servizio dati o di problemi dell'operatore telefonico per la ricezione sms, Euroristorazione prevede una procedura di emergenza che consente di agire velocemente sul Sistema, dal nostro operatore del centro cottura, aggiornando mediante inserimento veloce gli alunni assenti al servizio, comunicati direttamente dalle scuole via mail, via telefono e/o mediante registrazione dell'assenza su griglia cartacea di classe depositata a scuola ad uso esclusivo nei casi di emergenza. **PAGAMENTO DELLE QUOTE PASTO** Euroristorazione provvederà con proprio personale e senza alcun onere per l'A.C. ad eseguire le procedure di incasso delle somme dagli utenti del Servizio di Ristorazione secondo la modalità



amministrativa attualmente in uso. Eventuali cambi fascia Isee in corso d'anno sono tracciati dal Sistema in maniera puntuale. Euroristorazione produrrà la rendicontazione dei pagamenti per il Comune di Pescantina con le modalità previste da contratto. Per offrire alle famiglie la possibilità di pagare nella modalità più agevole e congeniale Euroristorazione attiverà i **pagamenti Multicanale** sotto indicati:

- **N° 3 Punti ricarica presso esercenti privati sul territorio con pagamento contanti e bancomat. A titolo migliorativo ci rendiamo disponibili ad introdurre ulteriori 2 punti di ricarica (in contanti e/o bancomat), di cui uno ubicato presso lo sportello ai cittadini.**
- **Pagamento on Line mediante Carta di Credito**
- **Bonifico on line.**

Il modulo amministrativo di *eCivis Solution* consente di effettuare ogni sorta di rettifica ai pagamenti, mediante storni, deduzioni, note di credito, annullamenti e ricalcoli di singole quote di pagamento o rette o rettifiche di errati addebiti di consumo pasti con conseguenti riaccredito, il tutto mantenendo sempre lo storico di ogni variazione effettuata. **PROCEDURE DI PREVENZIONE E CONTRASTO INSOLVENZA, MOROSITA' GRAVE** Euroristorazione si occuperà della gestione della morosità e della riscossione degli insoluti, attivando procedure volte al contenimento della stessa, mediante una serie di azioni di seguito descritte e da concordare con il Comune di Pescantina: **A)** Filtro iscrizione per le famiglie insolventi; In fase di rinnovo o conferma annuale dell'iscrizione al servizio mensa, si procederà alla correlazione dell'accoglimento della domanda alla regolarizzazione dei pagamenti pregressi. **B)** Saranno impostati meccanismi di sollecito multicanale, ovvero avvisi articolati e combinati tra i canali sms, e-mail e lettere periodiche agli utenti insolventi con la creazione automatica del fascicolo informatico comunicazioni legato a quel nucleo familiare che sarà utile per l'apertura di eventuale fase successiva. **C)** Euroristorazione effettuerà almeno 2 solleciti agli utenti insolventi. **D)** Sarà attivato un servizio di Call telefonica per invitare alla regolarizzazione del pagamento. **E)** In ultima istanza si procederà alla sospensione del servizio secondo quanto stabilito in Capitolato. **COMUNICAZIONE CON L'UTENZA E PORTALE WEB** Il Sistema consente la gestione autonoma di comunicazioni sms e e-mail attraverso il modulo comunicazioni di *eCivis Solution*. Euroristorazione gestirà direttamente la procedura di comunicazioni con l'utenza anche con avvisi di credito in esaurimento, prevedendo la fornitura annuale di **almeno 5.000 sms** ed assicurando, inoltre, la distribuzione capillare del materiale informativo inerente all'accesso al sistema e alle modalità di pagamento. Euroristorazione manterrà il Portale web già noto all'utenza di Pescantina e ne programmerà il passaggio alla nuova versione progettata secondo le nuove norme dettate da AgID, garantendo sempre l'accesso agli utenti con le credenziali già in loro possesso. All'interno del portale gli utenti potranno continuare ad usufruire della procedura di iscrizione, di pagamento, di visualizzazione dei dati anagrafici e delle comunicazioni ricevute e dello stato di ricarica, oltre ad avere la facoltà di scaricare le dichiarazioni delle spese sostenute utili alla dichiarazione dei redditi (730).

PIANO DI FORMAZIONE E MIGLIORIE Nel corso della Concessione saranno proposte migliorie di sistema a livello tecnologico ed organizzative della procedura descritta che, in ogni caso, saranno sottoposte sempre all'approvazione dell'Amministrazione Comunale. Euroristorazione garantirà, inoltre, **almeno una sessione formativa all'anno per il personale comunale** in merito all'utilizzo e all'evoluzione del sistema.

A titolo migliorativo Euroristorazione nel presente Progetto prevede la fornitura del Sistema completo anche dei **moduli per la gestione degli altri servizi comunali** a tariffa di esclusiva competenza gestionale dell'Ente, qualora il Comune di Pescantina intenda utilizzare in via esclusiva lo stesso Sistema e.Civis Solution come il Pre scuola, il Post scuola, i Nidi, i trasporti, Centri Estivi e tutti gli altri servizi scolastici o similari, sfruttando il vantaggio di un'unica banca dati. Per ognuno dei Servizi l'Ente imposterà le regole amministrative, che potranno essere differenti dal servizio mensa ma avrà facoltà di **attivare tutti i canali di pagamento previsti dal**

Pagamento on Line con bonifico on line o Carta di credito	Pagamento nei Punti Lottomatica	Pagamento nei Punti Sisal
		
Uffici Postali Posteitaliane	Istituti Bancari PSP PA  Altri PSP Pago PA

Pago PA.

I processi di pagamento verso l'Ente, per i servizi da esso incassati in forma diretta, sono gestiti attraverso il modello e.Civis PAGOPA, dovranno rispondere alle regole dettate da AGID. Euroristorazione si farà carico del costo della Piattaforma Pago PA per la gestione del Servizio Trasporto e Infanzia attualmente già gestito attraverso il Sistema.

Attivazione Accesso Al Portale Con Codice Spid: quale ulteriore miglioria progettuale Euroristorazione si farà carico dei costi di attivazione dell'accesso al Portale e.civis Solution attraverso il Codice SPID, Sistema Pubblico di Identità Digitale, requisito fondamentale per i Portali pubblici.





DiKe - Digital Key
(Software per la firma digitale di documenti)

Esito Verifica Firma

26 giugno 2020

File : C:/Users/c.brentegani/dikeTmpdir/CUC_RELAZIONE TECNICA.pdf.p7m

Esito Verifica : Firma CADES OK Data di verifica: 26/06/2020 07.38.13 (UTC Time)
Algoritmo Digest : SHA-256
Firmatario : GIULIANO ONGARO
Ente Certificatore : InfoCert Firma Qualificata 2
Cod. Fiscale : TIN [REDACTED]
Stato : IT
Cod. Ident. : 20187116503622
Certificato Sottoscrizione : SI
Validità Cert dal: : 23/05/2018 10.30.53 (UTC Time)
Validità Cert fino al: : 23/05/2021 00.00.00 (UTC Time)
Certificato Qualificato : Certificato Qualificato conforme alla normativa
Data e Ora Firma : 22/11/2019 10.04.41 (UTC Time)

InfoCert S.p.A.

sito web: www.firma.infocert.it

ALLEGATI ALLA RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA

Allegato n. 1

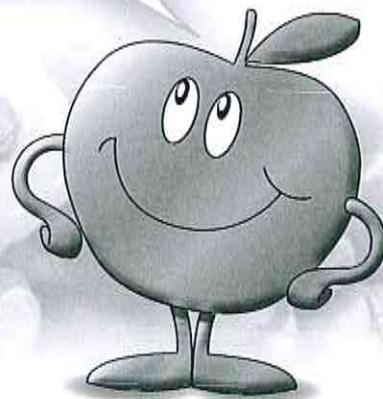
Esempi di brochure di educazione alimentare



EURO
RISTORAZIONE

Menù Arcobaleno

Mangiamo
tutti i colori!



EURO
RISTORAZIONE

La scienza della nutrizione consiglia ormai da molto tempo di consumare molta frutta e verdura, ma i pregi dei vegetali non si limitano solamente al contenuto in vitamine, minerali, zuccheri ed acqua ma, è stato scientificamente provato, che le loro proprietà benefiche sono direttamente collegate ad un

gruppo di composti organici presenti e cioè i "pigmenti antiossidanti". Sono loro che conferiscono il colore ai vegetali catturando l'energia dei raggi solari, proteggendo e fortificando il nostro organismo.

Quindi il consiglio è molto semplice: se vogliamo vivere a lungo sani e forti, mangiamone di tutti i colori!

Ogni colore ha la sua azione protettiva e, nell'insieme, ci regalano un



Le famiglie di colori sono cinque: rosso, giallo/arancio, verde, blu/viola, **bianco**.

Basterà consumare durante la settimana ortaggi e frutta appartenenti alle cinque famiglie di colori, seguendo la stagionalità dei prodotti in modo che abbiano il massimo delle loro proprietà nutritive oltre al gusto e sapore tipico del giusto grado di maturazione.

La frutta infatti assume la tipica tonalità di colore quando è al massimo stadio del gusto ed è il processo di maturazione che consente all'amido di trasformarsi in fruttosio e gli acidi organici conferiscono il sapore tipico.

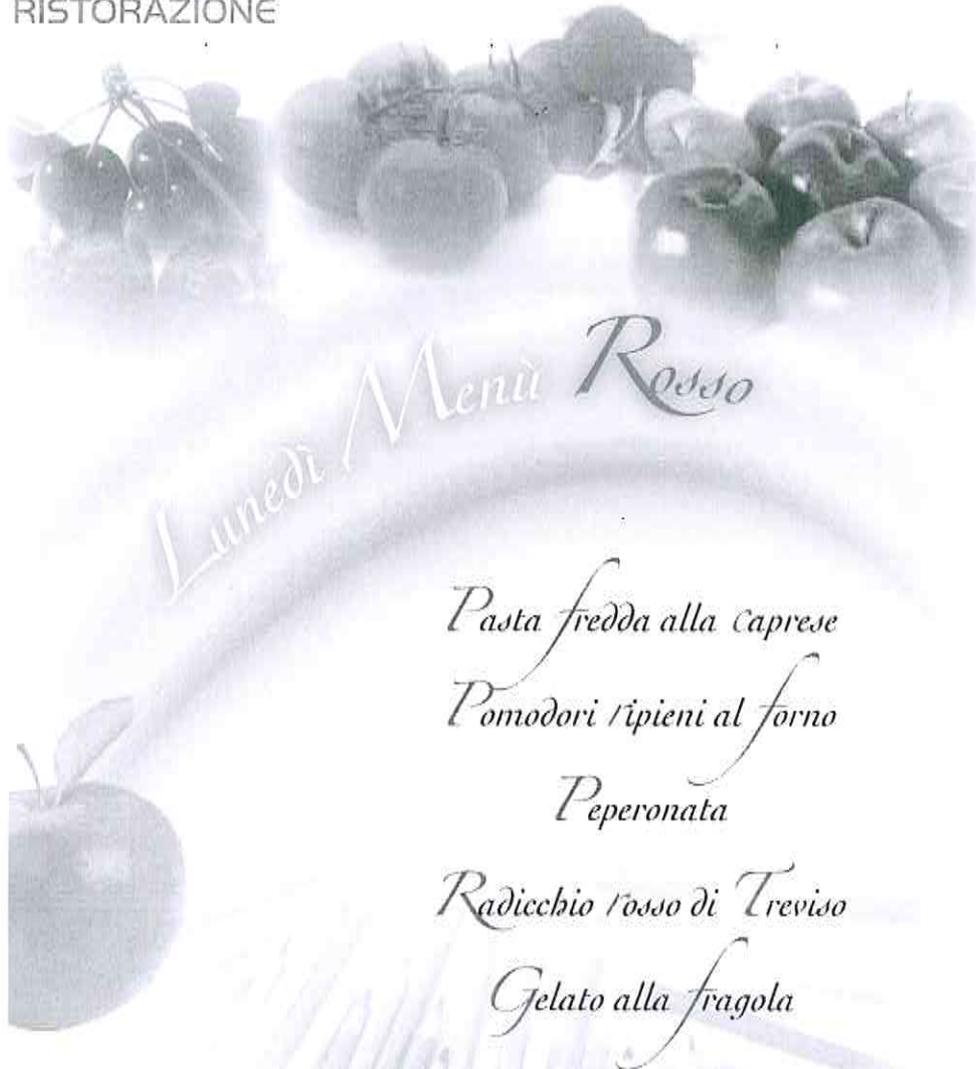
Mangiando frutta e verdura introduciamo **acqua**, che costituisce circa il 60% del nostro organismo ed è indispensabile per la riproduzione delle cellule e veicolo per eliminare i prodotti di scarto del metabolismo.

Altre sostanze importanti sono le **vitamine** che hanno un potere antiossidante e aiutano a utilizzare energia e a formare nuove cellule, in particolare la vitamina A, che difende pelle e mucose dalle infezioni, aiuta la crescita perché favorisce lo sviluppo dello scheletro ed è preziosa per la vista. La vitamina C che potenzia il sistema immunitario e contribuisce al buono stato dei denti, delle ossa, della pelle e dei vasi sanguigni. L'acido folico che aiuta la crescita, ed è fondamentale per le donne in gravidanza.

E, ancora, i **minerali**, anch'essi fondamentali in quanto parte degli enzimi, le molecole cui spetta il compito di attivare il metabolismo, in particolare il potassio, utile per il buon funzionamento dei muscoli e del cuore.

Le **fibre** infine, danno un maggior senso di sazietà, migliorano l'attività dell'intestino e proteggono da alcune patologie come il diabete e le malattie cardiovascolari.

EURO
RISTORAZIONE



Lunedì Menù Rosso

Pasta fredda alla Caprese
Pomodori ripieni al forno
Peperonata

Radicchio rosso di Treviso
Gelato alla fragola

Pomodori, Ravanelli, Fragole, Ciliegie, Barbabietole rosse, Arance rosse, Ribes, Anguria... il colore rosso è indice della presenza rilevante di licopene e antocianine.

Il licopene è efficace nella prevenzione di diverse malattie e nella formazione dei radicali liberi. Le antocianine sono utili per le patologie dei vasi sanguigni, per chi soffre di fragilità di capillari, per l'aterosclerosi causata dall'eccesso di colesterolo e possono avere effetti positivi anche sulla vista.

Fragole e arance sono ricche di vitamina C un antiossidante indispensabile anche nella formazione del collagene e capace di stimolare le difese immunitarie.

EURO
RISTORAZIONE



Riso alla milanese
Omelette al formaggio
Carote julienne
Albicocche
Crostata
alla marmellata d'arancia

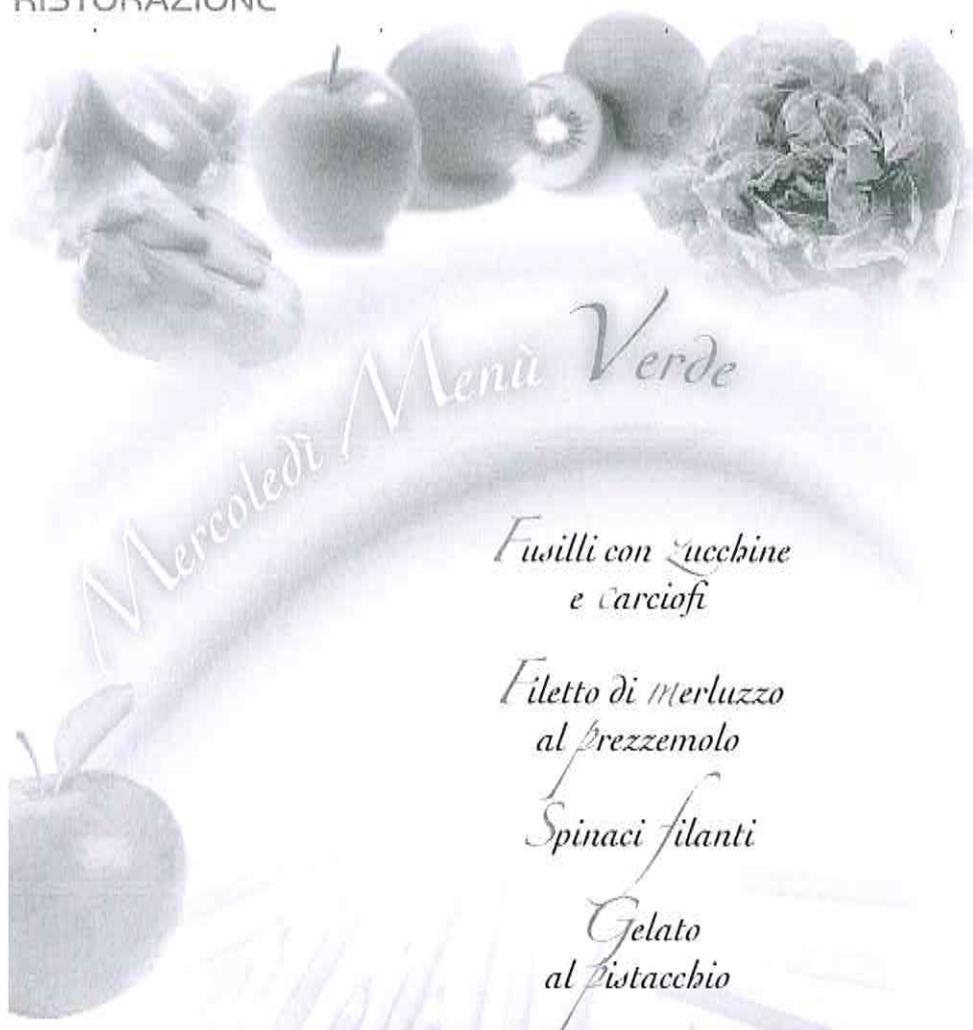
Arancia, Mandarino, Pompelmo, Limone, Carote, Cachi, Melone, Albicocca, Peperone, Pesca, Banana, Zucca... frutta e verdura di colore giallo/arancio hanno un effetto protettivo contro patologie cardio-vascolari e sono validi antiossidanti.

Si distinguono in particolare per la presenza di beta-carotene, precursore della vitamina A, che agisce nella crescita, nella riproduzione, nel mantenimento dei tessuti, nella funzione immunitaria e nella visione. Tutti i vegetali giallo/arancio sono ricchi di flavonoidi che catturano i dannosi radicali liberi dell'ossigeno, annullandone l'azione.

L'arancia, il limone e il peperone contengono alte dosi di vitamina C, indispensabili per la produzione di collagene oltre ad essere una miniera di antocianine con spiccate proprietà antinfiammatorie, antitumorali e anticoagulanti.



EURO
RISTORAZIONE



Mercoledì Menù Verde

*Fusilli con zucchini
e carciofi*

*Filetto di merluzzo
al prezzemolo*

Spinaci filanti

*Gelato
al pistacchio*

Lattuga, prezzemolo, zucchini, asparagi, carciofo, cavolo, cappuccio, spinaci, cetriolo... tutti contenenti clorofilla e carotenoidi, protettivi per diverse patologie.

I vegetali verdi contengono inoltre magnesio, importante per il metabolismo dei carboidrati e delle proteine, per la pressione del sangue e per la trasmissione degli impulsi nervosi.

Il magnesio stimola inoltre l'assorbimento di altri minerali (calcio, fosforo, sodio e potassio). La presenza di carotenoidi è importante per lo sviluppo delle cellule epiteliali, per la vista, oltre ad essere validi alleati contro l'invecchiamento.

Il colore verde segnala che si è in presenza di acido folico e folati, indispensabili durante la gravidanza.

Broccoli, prezzemolo e kiwi sono ricchi di vitamina C.

EURO
RISTORAZIONE



Giovedì Menù Blu Viola

*Gnocchetti
alla Cardinale*

Scaloppina al radicchio

Melanzane al funghetto

Rape rosse

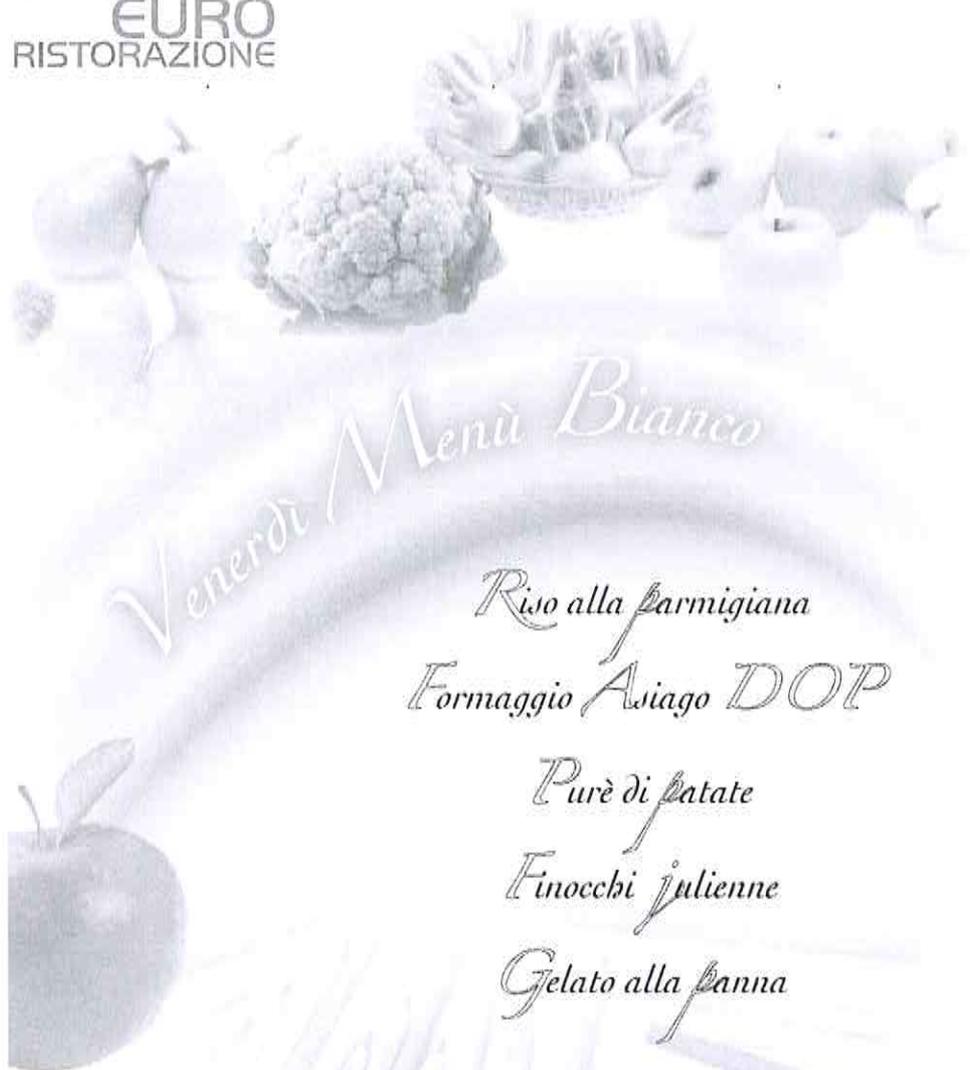
*Grostata
ai frutti di bosco*

Frutti di bosco, melanzane, prugne, radicchio, uva nera . . . i cibi della famiglia blu/viola diminuiscono il rischio di problemi vascolari ma soprattutto, grazie alle antocianine, mettono al riparo l'organismo dalla fragilità dei capillari e dall'eccesso di colesterolo, oltre a mantenere fluida la circolazione del sangue, ostacolando l'aggregazione delle piastrine.

Ribes e radicchio sono ricchi di vitamina C; i frutti di bosco prevengono le infezioni delle vie urinarie e apportano fibre utili per incrementare la flora microbica intestinale.

Nel complesso le verdure e i frutti di colore blu/viola svolgono azione preventiva nei confronti dell'ictus.

EURO
RISTORAZIONE



Venerdì Menù Bianco

Riso alla parmigiana
Formaggio Asiago DOP

Purè di patate

Finocchi julienne

Gelato alla panna

Cavolfiore, finocchio, aglio, cipolla, funghi, mela, pera, porro, sedano... i vegetali di colore bianco rinforzano il tessuto osseo e aiutano i polmoni. Contengono la quercetina, sostanza attiva nella prevenzione di diverse patologie. Sono inoltre ricchissimi di fibra, sali minerali, in particolare potassio e vitamina C. Mela e cipolla, in particolare, contengono potenti antiossidanti (flavonoidi) da cui traggono beneficio soprattutto polmoni e ossa. Aglio cipolla e porro contengono l'allisolfuro (un composto che contiene zolfo ed è responsabile del loro caratteristico odore), valido aiuto per il benessere delle coronarie rendendo più fluido il sangue. I funghi infine sono una delle principali fonti di selenio utile contro ipertensione e anemie.

Conta quante volte hai mangiato frutta e verdura dei 5 colori durante la settimana e trascrivilo nella tabella:

TABELLA					
<i>Lunedì</i>					
<i>Martedì</i>					
<i>Mercoledì</i>					
<i>Giovedì</i>					
<i>Venerdì</i>					

Hai "mangiato" tutti i colori? Sì No

*Ora inventa tu
uno slogan!*

.....

.....

.....

EURORISTORAZIONE srl

Via Savona 144 - 36040 Torri di Quartesolo (VI) - Tel. 0444 580699 - Fax 0444 583655
www.euroristorazione.it - info@euroristorazione.it



Impariamo insieme...

*Spremiamo il buono
degli agrumi!*



EURO
RISTORAZIONE

20

12

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

Introduzione del progetto:

EURO
RISTORAZIONE

Questo progetto di educazione alimentare nasce a supporto dell'iniziativa "**spremuta di arance fresche a fine pasto**", per favorire il consumo degli agrumi da parte degli alunni.

È risaputo infatti che un'iniziativa proposta ai ragazzi viene accolta più facilmente e messa in atto se accompagnata da un'**esperienza** che li coinvolga in prima persona.

Euroristorazione ha pensato di strutturare un progetto che faccia conoscere agli alunni gli agrumi e le loro proprietà nutritive. Questo proprio per far apprezzare **la spremuta di arancia**, che viene proposta a fine pasto, e aumentare il consumo quotidiano di questa tipologia di frutta.

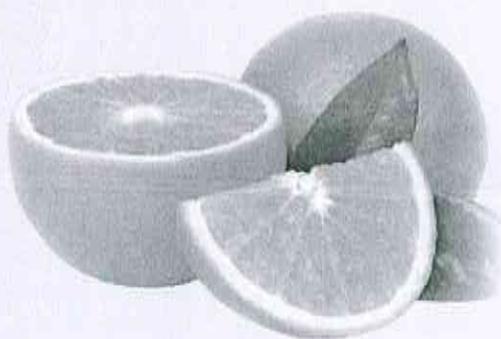


Conosci l'Arancia?

EURO
RISTORAZIONE

Caratteristiche fisiche:

La **buccia** è costituita da uno strato esterno rugoso chiamata scorza, colorato dal giallo all'arancione fino al rosso, e da uno strato interno bianco e spugnoso chiamato albedo che può essere più o meno spesso. Il frutto sbucciato è costituito da **spicchi** avvolti ciascuno nella propria membrana a protezione di un insieme di particelle filiformi molto succose. I semi sono alloggiati all'interno degli spicchi e sono molto coriacei. Non sono commestibili e proprio per questo si producono varietà di arance senza semi.



Proprietà nutritive:

Le arance sono ricche di **vitamina C**, contengono **vitamina A**, ferro, sali minerali (soprattutto calcio e selenio) e, nelle varietà rosse, anche antocianine. Questi frutti aumentano le **difese naturali** dell'organismo e proteggono la parete vascolare. Possiedono un'azione disintossicante e favoriscono le normali funzioni di fegato e reni.

Produzione e utilizzo:

Il ciclo produttivo delle arance va da **ottobre** a **maggio**. In Italia la principale regione produttrice è la **Sicilia**, seguita da **Calabria**, **Basilicata**, **Sardegna** e **Campania**. Si conservano a temperatura ambiente. Si tratta di frutti delicati, che possono ammuffire velocemente.

4



Conosci il Limone?

★★★★★
EURO
RISTORAZIONE

Caratteristiche fisiche:

La buccia è chiamata **pericarpo** e può essere **verde o gialla** a seconda della fioritura dal quale matura il limone (verde è il limone della fioritura estiva). All'interno c'è uno strato spugnoso chiamato **albedo**. All'interno si trovano gli **spicchi** e i **semi**.

Proprietà nutritive:

Il limone è ricco di **vitamina C**, ferro, flavonoidi, pectina, potassio, sodio, vitamina A, vitamina PP e B. L'utilizzo del limone può essere utile per aumentare le **difese immunitarie**, depurare l'organismo aiutando a eliminare le sostanze **tossiche**, aiutare ad abbassare la pressione, alleviare i dolori articolari, aiutare a risolvere i problemi in caso di digestione.



Produzione e utilizzo:

Il limone fiorisce e fruttifica **due volte l'anno**. La fioritura dura almeno **due mesi** e il frutto maturo può attendere altri due mesi sull'albero prima di venir colto. La fioritura **primaverile** produce i frutti migliori, la cui raccolta dura poi tutto l'inverno, da novembre ad aprile o maggio. Con la buccia del limone si possono produrre **canditi** e si estraggono anche **essenze** e **pectina**. Dai semi si estrae **l'olio** e gli avanzi si impiegano **nell'alimentazione animale**. La parte del frutto più comunemente utilizzata è il **succo** che rappresenta fino al **50%** del suo peso.



Conosci il Pompelmo?

★★★★★
EURO
RISTORAZIONE

Caratteristiche fisiche:

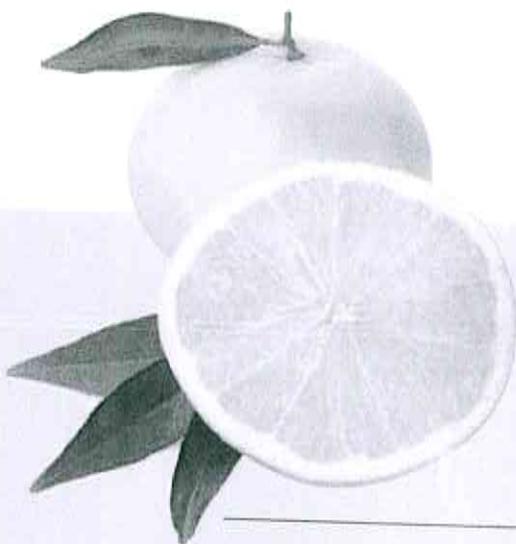
Il frutto è **giallo**, di aspetto globoso di diametro di 10–15 cm (è uno tra i più grandi agrumi!) ed è composto da spicchi incolori. La buccia del pompelmo è foderata dalla massa **spugnosa** che è però leggermente meno compatta di quella del limone. Per questo motivo il frutto non ha la **consistenza** del limone, né l'**elasticità** dell'arancia. Esiste inoltre anche il pompelmo rosa che ha la buccia più sottile e un gusto più dolce.

Proprietà nutritive:

Il pompelmo ha proprietà antimicotiche, antimicrobiche e antibatteriche. Contiene la vitamina **A**, le vitamine del gruppo **B**, vitamina **C** e vitamina **E**. Il pompelmo contiene anche una sostanza chiamata limonene, responsabile del gusto acido, ma con proprietà antitumorali e antidepressive. Contiene inoltre i seguenti sali minerali: calcio, fosforo, potassio, magnesio, zolfo, sodio, zinco, cloro, manganese, selenio, ferro, rame.

Produzione e utilizzo:

Il pompelmo si coltiva in tutto il **mondo**. Ne sono i maggiori produttori gli **USA**, con piantagioni in Florida e Texas. Nell'**Italia Meridionale**, è coltivato oggi negli agrumeti della Piana di Catania, e della Conca d'Oro in Sicilia. Il pompelmo può essere utilizzato per produrre il succo, oppure dalla buccia viene estratto l'olio essenziale. L'**olio essenziale** è un potente antimicotico e antibatterico e viene usato sia per combattere il raffreddore sia per combattere herpes e funghi della pelle.



Conosci la Clementina?

★★★★★
EURO
RISTORAZIONE



Caratteristiche fisiche:

La clementina nasce dalla fusione del **mandarino** e dall'**arancia** dolce ed è conosciuta anche come **mandarancio**. Il frutto assomiglia al **mandarino**; le differenze principali sono nel colore della polpa, decisamente più aranciato. Inoltre non è mai appiattito come i mandarini, ma sempre ben **rotondo**. Come il mandarino, si sbuccia e si divide in spicchi con facilità. Il **gusto** invece è più simile all'**arancia**. Le clementine inoltre **non** hanno **semi**.

Proprietà nutritive:

Le clementine sono ricche di **vitamina C**. È bene consumare le clementine come frutto di stagione durante l'**inverno**, in modo che il loro contenuto vitaminico possa contribuire a proteggerci da disturbi tipici del periodo, come il **raffreddore**. Le clementine contengono inoltre **vitamina A** e vitamine del gruppo **B**, insieme a **magnesio, ferro e acido folico**.

Produzione e utilizzo:

Fiorisce e fruttifica **lentamente e irregolarmente**, in quanto molto suscettibile agli sbalzi di temperatura. Si ha **una** sola raccolta annuale tra **novembre** e **gennaio**. In cucina, viene normalmente impiegata al naturale ma può essere utilizzata per **succhi, marmellate, sorbetti** o **scioppi**. Nella produzione di cosmetici la clementina trova applicazione nella preparazione di lozioni tonificanti e maschere per la pelle



...e ora giochiamo!

EURO
RISTORAZIONE

QUALI AGRUMI CONOSCI? UNISCI CON UNA FRECCIA IL NOME AL FRUTTO



Bergamotto

Limone

Cedro

Lime

Mandarini

Arancia

Pompelmo

Clementine



8



DESCRIVI IL PROCEDIMENTO PER PREPARARE LA SPREMUTA DI ARANCE

INGREDIENTI:



STRUMENTI:



PRODOTTO FINITO:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

...e ora giochiamo!

EURO
RISTORAZIONE

CERCHIA GLI AGGETTIVI RIFERITI AD OGNI COMPONENTE DEL FRUTTO

	ARANCIA	LIMONE	POMPELMO	CLEMENTINE
LA BUCCIA	Rugosa Liscia Profumata Aspra Pungente Arancione Bianca Gialla Verde Facile da togliere	Rugosa Liscia Profumata Aspra Pungente Arancione Bianca Gialla Verde Facile da togliere	Rugosa Liscia Profumata Aspra Pungente Arancione Bianca Gialla Verde Facile da togliere	Rugosa Liscia Profumata Aspra Pungente Arancione Bianca Gialla Verde Facile da togliere

	ARANCIA	LIMONE	POMPELMO	CLEMENTINE
GLI SPICCHI	Grandi Piccoli Succosi Secchi Gialli Arancioni Trasparenti Filamentosi	Grandi Piccoli Succosi Secchi Gialli Arancioni Trasparenti Filamentosi	Grandi Piccoli Succosi Secchi Gialli Arancioni Trasparenti Filamentosi	Grandi Piccoli Succosi Secchi Gialli Arancioni Trasparenti Filamentosi
I SEMI	Grandi Piccoli Secchi Verdi Bianchi Numerosi Assenti Poco numerosi	Grandi Piccoli Secchi Verdi Bianchi Numerosi Assenti Poco numerosi	Grandi Piccoli Secchi Verdi Bianchi Numerosi Assenti Poco numerosi	Grandi Piccoli Secchi Verdi Bianchi Numerosi Assenti Poco numerosi

...e ora giochiamo!

★★★★★
EURO
RISTORAZIONE

DESCRIVI OGNI COMPONENTE DELL'ARANCIA CON I TUOI CINQUE SENSI

	LA BUCCIA	GLI SPICCHI	I SEMI
GUSTO			
TATTO			
VISTA			
OLFATTO			
UDITO			

12



Il menù con gli agrumi

★★★★★
EURO
RISTORAZIONE

- *Tagliolini al limone*
- *Arrosto di tacchino all'arancia*
- *Insalata alla siciliana
con finocchi e arance*
- *Torta al limone*

IL MENÙ A BASE DI AGRUMI POTRÀ ESSERE PROPOSTO IN MENSA A CONCLUSIONE DEL PROGETTO

La leggenda dell'arancio

★★★★★
EURO
RISTORAZIONE

L'**albero dell'arancio** viveva in un'isola **meravigliosa**, una terra circondata da un mare limpido e azzurro dove il sole spesso risplendeva anche in inverno e non faceva mai freddo. L'arancio era sempre ricoperto di foglie verdi e lucide.

A **primavera** sugli altri alberi spuntarono piccoli **fiori** che in estate si trasformarono in **frutti** saporiti. Quando arrivò l'**autunno** le loro foglie ingiallirono e iniziarono a **cadere**. In inverno i loro rami rimasero nudi e tristi.

L'arancio invece aveva sempre tutte le foglie e si chiedeva timoroso il perché di quella stranezza.

Avrebbe voluto offrire qualcosa ai **bambini** che ogni giorno giocavano nel prato e ogni mattina speravano di veder spuntare almeno un piccolo **frutto**.

Alcuni uomini osservavano le sue belle foglie e aspettavano che su quell'albero tutto verde nascessero i **frutti**.

Una notte, mentre tutti dormivano, le stelle del cielo lasciarono cadere una polverina leggera e lucente che si posò sui rami del povero albero.

Passarono pochi giorni e spuntarono tanti **fiorellini bianchi** e profumati che i raggi del sole trasformarono in **frutti**.

Erano nate le **arance**: quei frutti quasi rotondi con il colore del sole piacquero moltissimo ai bambini che non avevano mai assaggiato niente di simile.

L'albero strano era felice e diceva tra sé: Ho aspettato tanto ma ne è valsa la pena!



Progetto di informazione all'utenza e alla famiglie
curato e validato dal **Comitato tecnico-scientifico**



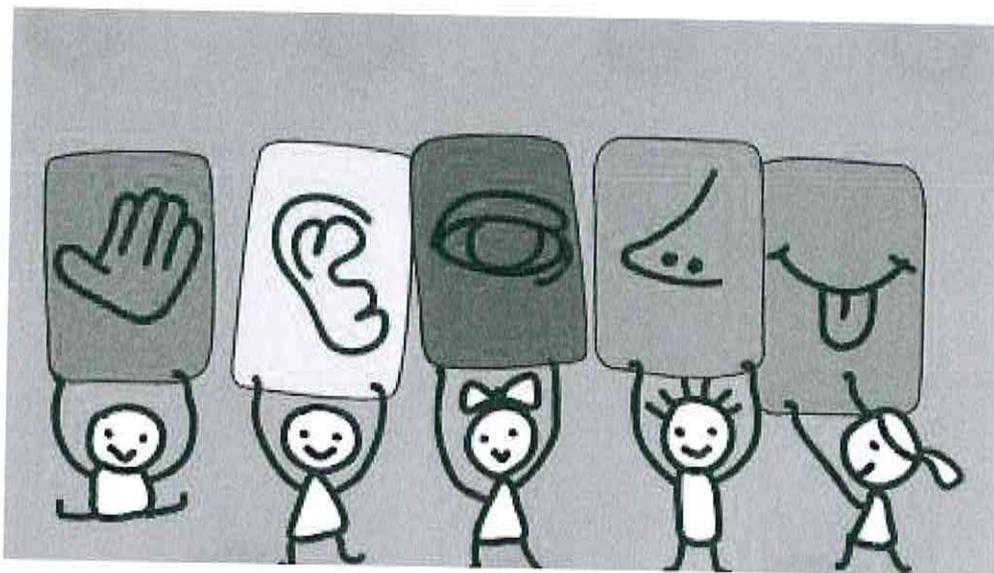
EURO
RISTORAZIONE

Euroristorazione s.r.l.

via Savona, 144 - 36040 Torri di Quartesolo (VI)
Tel 0444 580699 - Fax 0444 583655
www.euroristorazione.it - info@euroristorazione.it



"Alleniamo i 5 Sensi"



**Progetto ludico-didattico
sulla percezione degli alimenti**

OBIETTIVO DEL PROGETTO

Far capire agli alunni che un alimento va analizzato e "gustato" con tutti e 5 i sensi per poter apprezzarne al meglio le qualità organolettiche e poterlo riconoscere.

Saper decidere con "intelligenza", dopo la "sperimentazione", se un alimento piace o meno.

Obiettivi specifici

- Conoscere i 5 sensi
- Identificare aggettivi idonei per ogni senso
- Allenare i 5 sensi con alcune prove per riconoscere gli alimenti dalle loro caratteristiche organolettiche

Materiali

- 1 cartellone e un pennarello
- 5 immagini raffiguranti i 5 sensi
- 1 scatola
- 1 benda per ogni bambino
- Bicchierini e cucchiaini di plastica, tovaglioli
- Coltelli per la preparazione degli assaggi
- Alimenti per le prove

PRIMA FASE: Identificare i 5 Sensi ed i termini adatti a descriverli

Si può svolgere come attività di brain storming oppure come gioco in cui per ogni senso - su un cartellone - sono riportati tanti aggettivi e gli alunni devono individuare gli aggettivi più appropriati:

(Quali sono i 5 sensi? Quali sono gli organi che ci permettono di "percepire"?...)

Per ogni senso nel cartellone far incollare l'immagine dell'organo relativo:



VISTA - organo di senso – OCCHI

Aggettivi: acuta, affilato, alto, allungato, appuntito, arrotondato, basso, brillante, cilindrico, circolare, corto, conico, gigantesco, grande, immenso, incolore, largo, lungo, minuscolo, nitido, ovale, pallido, piccolo, piramidale, quadrata, sgargiante, stretto, tondeggiante, triangolare.

GUSTO - organo di senso – LINGUA

Aggettivi: acido, amaro, dolce, salato, insapore, insipido.

OLFATTO – organo di senso – **NASO**

Aggettivi: acre, acuto, aromatico, balsamico, delicato, fragrante, inebriante, fetido, maleodorante, penetrante, profumato, pungente, puzzolente, ripugnante, soffocante, tanfoso.

UDITO – organo di senso – **ORECCHIO**

Aggettivi: chiassoso, intonato, melodioso, musicale, orecchiabile, ritmato, ritmico, rumoroso, scordato, soave, stonato, tremante (voce).

TATTO - organo di senso – **PELLE**

Aggettivi: appiccicoso, bollente, caldo, cespito, duro, elastico, freddo, ispido, flaccido, ghiacciato, grinzosa, levigato, liscio, morbido, oleoso, ondulato, peloso, pruriginoso, rigido, rovente, ruvido, sensibile, sodo, squamoso, tagliente, tiepido, unto, vellutato.

SECONDA FASE: Prove sensoriali

OLFATTO: gli alunni, una volta bendati, devono annusare alcuni alimenti e descriverli con un aggettivo appropriato per poi indovinare di quale alimento si tratta. Preparare dei bicchierini con: aceto, polvere di caffè, passata di pomodoro, alcuni spicchi di arancia.

UDITO: dopo aver bendato gli alunni si fanno “scrocchiare” alcuni alimenti. Far loro descrivere il rumore sentito per poi indovinare di quale alimento si tratta. Ad esempio, spezzare del pane con la crosta; rompere una carota o un gambo di sedano; rompere dei crackers o biscotti, sbucciare un’arancia, muovere dei chicchi di riso in un barattolo.

TATTO: inserire in una scatola alcuni alimenti, uno alla volta. Gli alunni, a turno, sono invitati a toccare l’alimento e a descriverlo con aggettivi appropriati e, successivamente provano ad indovinare l’alimento: mela, arancia, una pagnotta, alcuni tipi di verdura (cavolfiore, zucchina), zucchero.

GUSTO: far assaggiare, agli alunni bendati, un pezzo di un alimento preparato in precedenza, come ad esempio, spicchi di mela, spicchi di arancia, un pezzetto di carota, un assaggio di passata di pomodoro, un pezzo di pane, un assaggio di zucchero o marmellata. Successivamente dovranno descrivere il gusto con un aggettivo appropriato e indovinare di quale alimento si tratta.

VISTA: al termine di ogni fase si dovrà togliere la benda per vedere se si è indovinato l’alimento. Si dovranno descrivere almeno due alimenti per gruppo, a seconda dei tempi, dal punto di vista visivo.

CONCLUSIONE:

Per valutare un alimento bisogna usare tutti e 5 i sensi.

Infine leggere insieme la “filastrocca dei sensi” per ricordare e far tesoro dell’esperienza!

FILASTROCCA DEI 5 SENSI

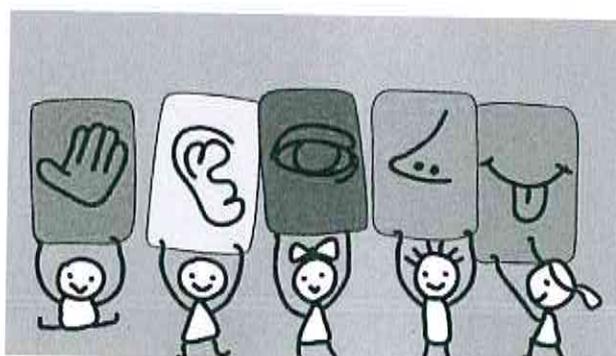
Amaro, acido, salato, dolce, chi lo sa?
La mia bocca lo dirà,
indovina il sapore giusto
la lingua è il senso del **gusto**.

Due tonde finestre aperte sul mondo
È rosso, verde, grande, piccolo, quadrato o rotondo?
Usa i tuoi occhi con curiosità
Il senso della **vista** te lo illustrerà.

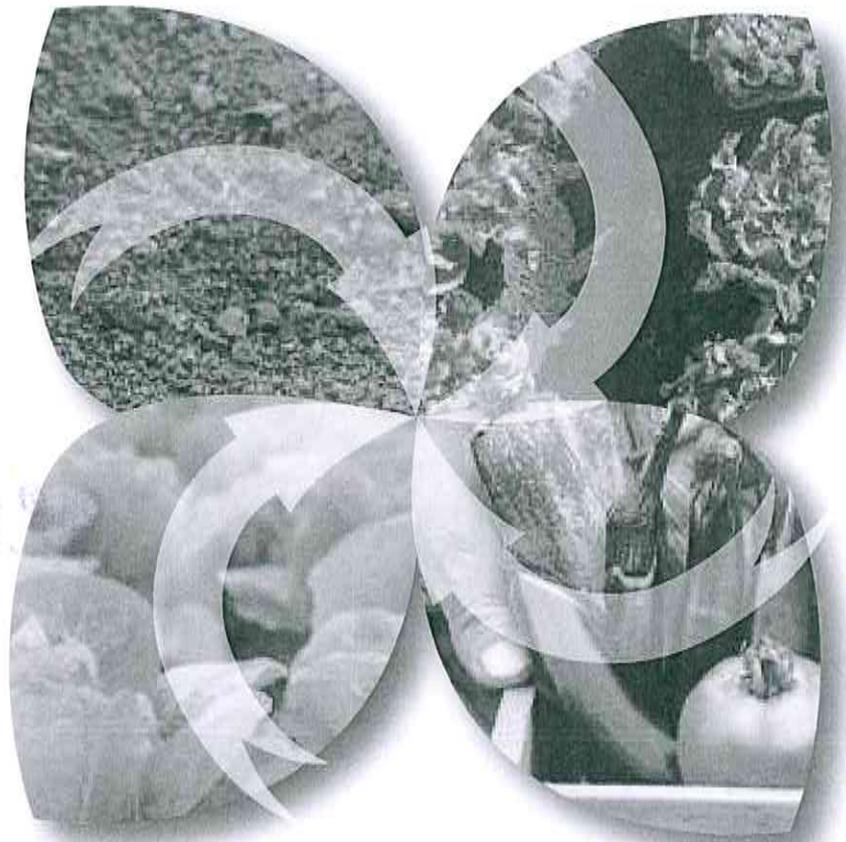
Liscio, ruvido, caldo, freddo, morbido o duro?
Con le mani e la pelle uso il **tatto** e son sicuro.

Profumato, puzzolente e inodore?
Col mio fiuto scopro ogni odore;
uso il **naso** come un matto
mi presento son l'olfatto!

Suoni e rumori in quantità
Le mie orecchie senton già.
Io tra i sensi son il più... sentito
Vi saluto son l'udito!



EURO
RISTORAZIONE



"DALLA TERRA ALLA TAVOLA...
...DALLA TAVOLA ALLA TERRA"

PROGETTO **ASA**
Alimentazione - Salute - Ambiente

PREMESSA

Euroristorazione, intende proporre una serie di iniziative aventi come oggetto e scopo:

- **educazione alimentare,**
- **la raccolta differenziata dei rifiuti organici,**
- **l'installazione di un sistema di compostaggio,**
- **il riciclaggio dei rifiuti inorganici,**
- **la realizzazione di un orto biologico,**
- **la progettazione di un "menù a tema" realizzato con i prodotti coltivati nell'orto biologico.**

Quello che di seguito verrà illustrato rientra nel più completo "Progetto A.S.A." (Alimentazione - Salute - Ambiente); l'iniziativa "Dalla tavola.. alla terra" si suddividerà in tre momenti: un primo prettamente didattico con lo svolgimento di lezioni di educazione alimentare e ambientale a scuola, gli altri due più pratici uno rivolto alla corretta metodologia di raccolta differenziata dei rifiuti con conseguente riciclo di materiali e compostaggio di rifiuti organici.

Al termine di tutto si realizzerà, con il prodotto di tale compostaggio, un vero e proprio **Orto Biologico.**

L'apprendimento di un corretto stile di vita dal punto di vista alimentare è strettamente legato alla gestione consapevole dei rifiuti prodotti.

E' per questo che, anche in ambito scolastico è necessario far seguire agli alunni dei percorsi educativi sabili al fine di formare degli adulti sani, consapevoli e rispettosi dell'ambiente che li circonda.

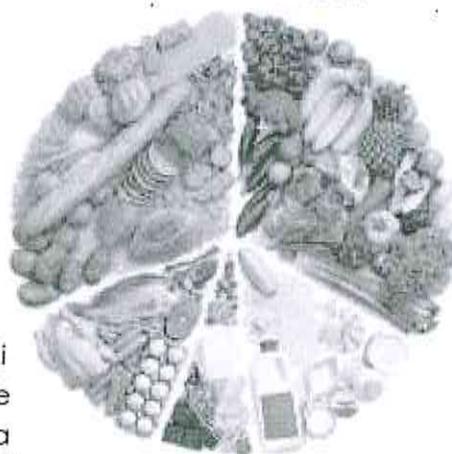
Le iniziative di seguito espote rientrano in un progetto globale di educazione alimentare e di buona gestione dei materiali di rifiuto mirato al raggiungimento di corretti comportamenti e relative conoscenze.

FASE 1) EDUCAZIONE ALIMENTARE

- ARGOMENTI TRATTATI
- LA CATENA ALIMENTARE
- I PRINCIPI NUTRITIVI
- LA DIETA EQUILIBRATA

LA CATENA ALIMENTARE

Ogni anello collega una singola serie di specie a varie catene alimentari collegate tra loro. In una catena alimentare ciascuna specie occupa una posizione particolare. Si usa rappresentare un ecosistema come una piramide formata da tanti piani quanti sono gli anelli della catena alimentare. Gli organismi che sono al primo livello sono moltissimi e via via che si passa ai livelli più alti diminuiscono.



- LIVELLO 1** - è occupato dalle piante verdi, dove l'energia solare è stata trasformata una sola volta: sole > piante;
- LIVELLO 2** - è occupato dagli erbivori. E' il livello in cui l'energia è stata trasformata due volte: sole > piante > erbivori;
- LIVELLO 3** - qui troviamo i carnivori. L'energia ha subito tre fasi di elaborazione: sole > piante > erbivori > carnivori;
- LIVELLO 4** - carnivori che si nutrono di altri carnivori. L'energia è stata trasformata quattro volte: sole > piante > erbivori > carnivori > carnivori secondari.

All'interno dell'ecosistema, il numero degli organismi di ogni popolazione è molto importante perchè rappresenta un equilibrio biologico. All'interno della catena alimentare ci sono le piante e gli esemplari più piccoli del mondo animale, risalendo verso l'alto si trovano animali sempre più grandi e gli esseri umani. Come la stessa parola "catena" implica, tutte le forme di vita dipendono l'una dall'altra e sono collegate tra loro attraverso il bisogno di sostanze nutritive.

Tutte le piante e gli animali, inclusi gli esseri umani, sono collegati tra loro. Le piante costituiscono il cibo per molti animali; gli animali, a loro volta, costituiscono cibo per altri animali; e molti animali si nutrono sia di piante che di animali. Gli animali forniscono il fertilizzante che nutre le piante.

**TUTTI SONO IMPORTANTI E OGNUNO
DIPENDE DALL'ALTRO: QUESTO
CONCETTO È UN ECO-SISTEMA.**



I PRINCIPI NUTRITIVI

Negli alimenti ci sono delle sostanze speciali chiamate principi nutritivi. Questi sono contenuti nel cibo che mangiamo tutti i giorni e includono vitamine, minerali, carboidrati, proteine, grassi e acqua. Queste sostanze permettono al nostro corpo di funzionare, respirare e pensare, permettono al nostro sangue di circolare, ci danno l'energia e sono i "mattoni" che ci aiutano a crescere, a muoverci, a lavorare, a giocare, a pensare e ad imparare.



PROTEINE:

Sono molecole che svolgono funzione prevalentemente plastica e cioè di crescita, mantenimento e riparazione delle cellule. Sono essenziali per la formazione dei muscoli, degli organi interni, della pelle, dei capelli e delle ossa.

Hanno una struttura complessa e sono costituite da aminoacidi legati tra loro in catena di cui se ne conoscono circa 20 tipi. L'organismo è in grado di sintetizzare parecchi aminoacidi, ma alcuni detti "aminoacidi essenziali", devono essere introdotti necessariamente con il cibo.



Le proteine sono contenute sia negli alimenti di origine animale, sia in quelli di origine vegetale. Il valore energetico delle proteine è pari a 4 kcal/g. Le proteine contenute negli alimenti di origine animale vengono dette "ad elevato valore biologico" perché ricche di aminoacidi essenziali. Le proteine vegetali hanno invece un basso valore biologico poiché contengono pochi aminoacidi essenziali, combinando tuttavia diversi alimenti di origine vegetale si possono ottenere proteine ad alto valore biologico come ad esempio pasta + fagioli, riso + piselli.



LIPIDI:

I grassi o lipidi svolgono nel nostro organismo delle funzioni vitali:

- Sono importante fonte di riserva energetica (1 grammo di grassi fornisce 9 calorie)
 - Sono componenti fondamentali delle membrane cellulari in tutti i tessuti
 - Sono i trasportatori delle vitamine liposolubili permettendone l'assorbimento
 - Sono precursori di sostanze regolatrici del sistema cardiovascolare della coagulazione del sangue, delle funzioni renali e del sistema immunitario
 - Provvedono al fabbisogno di acidi grassi essenziali
 - Contribuiscono a dare sapore agli alimenti. I lipidi, sono sostanze formate dall'unione di un alcol trivalente, la glicerina, con vari acidi grassi, da cui la definizione di trigliceridi. Esistono anche lipidi complessi che contengono in aggiunta altre sostanze quali i fosfolipidi e i glicolipidi.
- A seconda del tipo di acido grasso con il quale sono legati, i grassi si dividono in:
- Grassi ad elevato contenuto di acidi grassi saturi (burro, lardo e strutto)
 - Grassi a contenuto prevalente di acidi grassi monoinsaturi (olio di oliva)
 - Grassi a prevalente contenuto di acidi grassi polinsaturi

Gli oli sono preferibili ai grassi di origine animale perché non contengono colesterolo e la presenza di acidi grassi insaturi determina una azione positiva sul controllo della colesterolemia.

I grassi animali invece contengono quantitativi più elevati di colesterolo e, la presenza di acidi grassi saturi, qualora assunti in eccesso, può portare al rischio di arteriosclerosi.

Il colesterolo si ottiene dagli alimenti (colesterolo esogeno) ed in parte è sintetizzato dall'organismo (colesterolo endogeno).

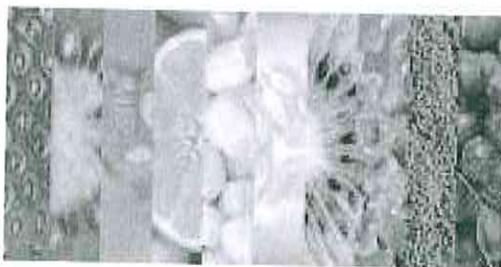
È un grasso importante per il nostro organismo in quanto fa parte delle membrane cellulari, dà origine ai sali biliari e agli ormoni steroidei.



CARBOIDRATI:

I carboidrati o glucidi o zuccheri hanno come funzione essenziale quella di fornire di energia (4 kcal/g) e devono assicurare dal 50 al 60% della razione calorica giornaliera.

In natura sono presenti zuccheri semplici (mono e disaccaridi) e zuccheri complessi costituiti da catene di zuccheri semplici unite tra di loro (polisaccaridi, amido e cellulosa). Gli zuccheri semplici, quali glucosio, fruttosio, maltosio, lattosio, vengono assunti attraverso il consumo giornaliero di frutta, latte, verdure. Tra gli zuccheri complessi troviamo l'amido, che viene assunto attraverso il consumo di cereali, legumi e patate. Un altro zucchero complesso importante è la cellulosa definito "fibra alimentare" che ritroviamo nella verdura, nei legumi e nella frutta. Pur non essendo un nutriente in quanto l'uomo non riesce a digerirla e ad assimilarla, la fibra esercita effetti di tipo funzionale e metabolico utili per l'organismo. Determina infatti un aumento dell'attività peristaltica intestinale con riduzione dei disturbi ad essa associati quali la stipsi, la diverticolosi oltre a determinare un aumento del senso di sazietà, per questo vengono usate in abbondanza nelle diete ipocaloriche.



SALI MINERALI:

Sono sostanze inorganiche che non forniscono energia, entrano nella costituzione delle cellule e dei tessuti dove svolgono funzioni di struttura, controllo e regolazione dei processi vitali.

L'organismo li elimina e li rinnova in continuazione, devono perciò essere introdotti regolarmente con la dieta attraverso gli alimenti e le bevande.

Sono presenti sia nei cibi vegetali sia in quelli animali.

Si distinguono in macroelementi, quando sono presenti in quantità relativamente elevata nell'organismo (nell'ordine del grammo), quali: calcio, fosforo, potassio, sodio, cloro, magnesio e microelementi, presenti in piccole quantità (nell'ordine del milligrammo), quali: ferro, zinco, rame, manganese, iodio, cromo, selenio, molibdeno, cobalto, fluoro).



ACQUA:

Rappresenta il 60-70% del peso corporeo di un individuo adulto, tale percentuale è maggiore nell'infanzia e diminuisce con l'età; si trova disciolta a livello intracellulare (50% del peso corporeo) e extracellulare (20% del peso corporeo).

Pur non apportando alcuna caloria l'acqua è essenziale per l'organismo in quanto è coinvolta in tutte le reazioni metaboliche: interviene nei processi digestivi, nella regolazione della pressione osmotica, nel trasporto delle sostanze nutritive e nel mantenimento della temperatura corporea entro valori ottimali. Ogni giorno ne eliminiamo una certa quantità attraverso le feci, le urine, il sudore, la respirazione che deve essere reintegrata con gli alimenti e le bevande in modo da mantenere costante il bilancio idrico dell'organismo.



VITAMINE:

Sono sostanze organiche, dette anche componenti biodinamici, che non producono energia ed agiscono in dosi minime.

Svolgono nell'organismo importanti funzioni nutritive e rivestono un ruolo essenziale nei processi metabolici, la loro carenza è causa di forme patologiche/morbose definite "avitaminosi".

Sono molto diffuse in natura sia negli alimenti di origine vegetale che animale e si possono suddividere in due gruppi:

- Vitamine liposolubili: (A-D-K-E) che si sciolgono nei grassi.

- Vitamine idrosolubili: (gruppo B, acido folico, C) che si sciolgono in acqua.

Le vitamine A, C, E, hanno un elevato potere antiossidante ed agiscono radicali liberi responsabili dell'invecchiamento dei tessuti.

LA DIETA EQUILIBRATA



Una corretta alimentazione deve tener presente una serie di dati individuali e genetici cui fare riferimento nello stabilire il regime alimentare quotidiano:

- La conoscenza del fabbisogno energetico giornaliero individuale
 - La ripartizione percentuale dell'energia tra i vari nutrienti energetici, in funzione dei relativi fabbisogni
- La scelta degli alimenti che compongono il pasto in funzione del loro contenuto in nutrienti e dei fabbisogni individuali
 - Il procedimento di cottura degli alimenti.

FABBISOGNO ENERGETICO GIORNALIERO

Si ottiene sommando il fabbisogno dell'individuo a riposo (metabolismo basale) a quello dell'individuo in attività. Esso è dipeso da differenti fattori tra cui il peso corporeo, il sesso, l'età, il clima, la struttura fisica, la temperatura corporea e le attività svolte giornalmente.

RIPARTIZIONE DEI SINGOLI NUTRIENTI

Quando si parla di nutrienti ci si riferisce ai principi alimentari più semplici: le proteine, i grassi, i carboidrati, le vitamine, i sali minerali e l'acqua, veicolo di tutti i nutrienti nell'organismo.

Una razione alimentare corretta deve assicurare circa il 10-15% delle calorie totali sotto forma di proteine, il 20-30% di lipidi ed il 55-65% di carboidrati.

LA COTTURA

La cottura degli alimenti assume grande importanza nella preparazione dei cibi. Al fine di indurre le minori modificazioni possibili del contenuto di nutrienti, è opportuno scegliere i metodi di cottura più idonei: un eccesso di acqua ed una prolungata cottura depauperano infatti il contenuto vitaminico e minerale delle verdure, così come l'eccesso di calore altera il valore delle proteine o dei grassi.



I metodi di cottura più indicati sono: ai ferri, alla piastra, a vapore, al forno. Bisogna aver sempre cura di evitare i cibi bruciati; per i fritti e i condimenti cotti è preferibile utilizzare condimenti vegetali e, in particolare l'olio extra vergine di oliva e di non portare la temperatura oltre i 180°C poiché si formano prodotti tossici per l'organismo.

Bisogna evitare o limitare l'uso di burro, strutto, pancetta e lardo soprattutto se cotti ed aggiungere gli oli a crudo sul cibo dopo la cottura.

E' bene inoltre limitare l'uso del sale ed utilizzare aromi e spezie per insaporire.



LA DIETA IN FUNZIONE DELLE DIVERSE NECESSITA' FISILOGICHE E NUTRIZIONALI

Al di là delle considerazioni generali, è da sottolineare che le esigenze dell'organismo variano in funzione delle necessità biologiche e nutrizionali.

Innanzitutto, gli individui non necessitano della medesima quantità di energia, dal momento che le spese energetiche di ciascuno dipendono da diversi fattori, quali l'età, il sesso, la struttura corporea, l'attività fisica, il clima e, non da ultimo, le diverse situazioni fisiologiche quali la crescita e lo sviluppo, la gravidanza, l'allattamento e la terza età.

La razione alimentare di un bambino o di un adolescente che sta crescendo, non può evidentemente essere uguale a quella di un adulto, ma deve mantenere e fare funzionare le proprie strutture biologiche.

ALIMENTAZIONE DEL BAMBINO E DELL'ADOLESCENTE

L'alimentazione del bambino rappresenta il fattore determinante per permettere una crescita adeguata e per lo sviluppo armonico. E' quindi necessario assumere comportamenti alimentari corretti sin dalla tenera età.

L'adolescenza è caratterizzata da notevoli modificazioni dell'aspetto fisico, da un'evoluzione psicologica e comportamentale, dal raggiungimento della maturazione sessuale, da un'accelerazione della crescita, che non è regolare, come nell'infanzia, ma avviene a "sbalzi" e si manifesta con modalità differenti in un sesso e nell'altro.

E' questo dunque il periodo di maggiori bisogni nutrizionali, sia sul piano energetico, sia sul piano qualitativo.

E' importante seguire alcuni semplici consigli per una corretta alimentazione:
- Rispettare la ripartizione percentuale dell'apporto totale giornaliero di energia e nutrienti secondo uno schema suddiviso in cinque pasti giornalieri:

1. Prima colazione	20%
2. Spuntino	5-10%
3. Pranzo	35-40%
4. Merenda	5%
5. Cena	30%



- Seguire una dieta varia
- Mantenere o raggiungere il peso forma
- Seguire una regolare attività fisica
- Non esagerare nella quantità di cibo
- Evitare di mangiare in continuazione
- Limitare il consumo di sale
- Alternare le fonti proteiche (legumi, pesce, carni bianche, cereali)
- Consumare regolarmente verdure e frutta di stagione
- Preferire i carboidrati complessi a quelli semplici ed i grassi vegetali a quelli animali
- Limitare il consumo di snack e dolci ad alta densità calorica
- Avvicinarsi al cibo con piacere; alimentarsi non è solo una necessità fisiologica ma è un mezzo per comunicare e per soddisfare i propri gusti.

PROGETTI PER INCENTIVARE IL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA:

- La merenda a scuola
- Il Menù Arcobaleno
- Alleniamo i 5 Sensi



FASE 2) EDUCAZIONE ALLA RACCOLTA DIFFERENZIATA

Argomenti trattati:

- la raccolta differenziata dei rifiuti organici
- il compostaggio a scuola
- il riciclaggio dei rifiuti inorganici



LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI ORGANICI

Il riciclaggio è una pratica di introduzione recente, nata nei paesi industrializzati intorno per rispondere a esigenze di tipo economico ed ecologico: in primo luogo, infatti, è un sistema intelligente di smaltimento dei rifiuti e un modo per ridurre i consumi energetici e i costi delle industrie, in secondo luogo, è una via da perseguire per risparmiare le risorse naturali del pianeta.

Dal punto di vista ecologico, è l'alternativa più vantaggiosa ai sistemi convenzionali di smaltimento dei rifiuti, che oltre a non essere più sufficienti per smaltire il sempre crescente carico di rifiuti prodotti, hanno un impatto ambientale non trascurabile.

Se evitiamo di gettare alla rinfusa il vetro, il metallo, le materie plastiche e la carta che usiamo ogni giorno, ma li deponiamo negli appositi cassonetti, possiamo riciclarli e usarli di nuovo.

Ciò aiuta a conservare le risorse naturali della Terra.

Per risolvere il problema rifiuti si deve intervenire su ogni fase della produzione del rifiuto, soprattutto, quando possibile, all'origine della formazione del bene che diverrà rifiuto; massimizzare il riutilizzo o il riciclaggio e infine sfruttando il contenuto energetico mediante la produzione di compost, biogas o la termocombustione di ciò che non è stato possibile valorizzare.

Alla fine di questo processo la frazione destinata a discarica, sempre e comunque presente, sarà di quantità estremamente inferiore a quella di partenza e, se trattata opportunamente, molto stabile.

Noi tutti dovremmo essere consapevoli di essere una parte del complesso meccanismo che può aiutare l'ambiente e noi stessi a vivere meglio. Questa metodologia di impostazione è stata anche sinteticamente denominata come "la filosofia delle 4R".

Quindi riduzione, riutilizzo del materiale tal quale, riciclaggio della materia costituente il materiale raccolto e recupero sono i nuovi quattro imperativi che si impongono per affrontare correttamente il problema dello smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

METODOLOGIA DI INTERVENTO:



Euroristorazione all'interno del refettorio scolastico delle scuole provvederà ad introdurre, come già più volte ricordato "NELLA la COCCINELLA" per la divisione dei rifiuti:

- umido per compostaggio
- umido
- secco
- vetro
- carta/cartone
- plastica

Dopo aver seguito il percorso formativo, gli alunni saranno invitati a collaborare nello sbarazzo delle tavole al termine del servizio mensa mettendo in pratica quanto appreso dividendo correttamente i rifiuti da smaltire nei diversi bidoni messi loro a disposizione.



In tale sede verrà portata a termine l'attività di recupero del materiale di scarto delle tovagliette di carta utilizzate durante il servizio di mensa scolastica: in collaborazione con persone che hanno già realizzato queste attività e testato tali materiali, i ragazzi lavoreranno le tovagliette usate, per la creazione di oggetti di uso comune come per esempio dei semplici cestini di varie misure di cui mostriamo un modello fac-simile già realizzato.



IL COMPOSTAGGIO A SCUOLA

Il compostaggio è un processo per ricavare buon terriccio dagli scarti organici della mensa (scarti di frutta, alimenti vari, ecc...) e del giardino (foglie, fiori, ramaglie e quant'altro c'è di rifiuto vegetale...).

E' importante solo seguire poche norme per ricavare dell'ottimo terriccio molto fertile da utilizzare convenientemente per le piante ed aiutando l'ambiente a smaltire in maniera biologicamente sana i rifiuti che altrimenti andrebbero persi. Il compost è il risultato del processo di decomposizione che avviene naturalmente sulle sostanze vegetali alla fine del loro processo vitale.



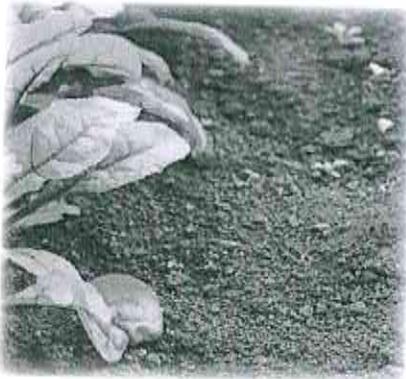
L'esempio tipico della trasformazione a cui vanno incontro queste sostanze è ad esempio l'humus che si trova nel sottobosco: foglie e rametti morti si trasformano nel giro di alcuni mesi in questa sostanza soffice e profumata che ha importanti proprietà di fertilizzazione del terreno.

L'impianto di compostaggio è una struttura che trasforma la parte umida dei rifiuti (gli scarti di cucina costituiti da residui organici come avanzi di frutta, verdura, ossa, carne, pesce, fondi del caffè, gusci d'uovo,...) verdi (foglie e legno derivati dalla manutenzione del verde pubblico e privato dalla portatura delle siepi, eccetera) in compost.

E' possibile ricreare le condizioni ideali per la fermentazione e la trasformazione di compost di tutto quanto sopra elencato; i tempi di trasformazione sono così più brevi che in natura: in 4-6 mesi si riesce ad ottenere una trasformazione completa. Se la fermentazione avviene bene, cioè con il giusto grado di umidità e con una buona ventilazione, non si producono cattivi odori.

Euroristorazione, qualora venisse promossa dall'Amministrazione l'attivazione di questo progetto, si accorderà con quest'ultima per valutare l'inserimento di un COMPOST atto al processo di trasformazione dei rifiuti organici prodotti dagli scarti derivanti dalla mensa scolastica in humus, che sarà successivamente utilizzato per la concimazione dell' "ORTO BIOLOGICO".

Fase 3) REALIZZAZIONE DI UN ORTO BIOLOGICO



Argomenti trattati:

- La gestione dell'orto (semina e raccolto)
- La gestione del compost come "nutrimento" naturale
- Progettazione e predisposizione di un menù a tema realizzato con i prodotti raccolti nell'Orto Biologico

LA GESTIONE DEL COMPOST COME "NUTRIMENTO" NATURALE

Attraverso la conoscenza degli ortaggi, della loro coltivazione e cura, si vuole incidere sulle abitudini alimentari degli allievi, incrementando il consumo di alimenti vegetali.

L'intervento vuole offrire ad alunni ed insegnanti una guida utile nella progettazione e creazione di un "orto biologico" individuato nel giardino della scuola o zone limitrofe così come in cassette e vasi al fine di acquisire la consapevolezza della ciclicità e della collocazione temporale delle colture.

Periodicamente gli alunni – accompagnati dai loro insegnanti – saranno invitati a collaborare attivamente nelle operazioni di semina, raccolta, etc. e soprattutto a visionare le operazioni di estrazione dell'humus dal compost e conseguente concimazione del terreno.





Euroristorazione fornirà a questo proposito un KIT giardinaggio a ciascun alunno come da foto dimostrativa:

Attraverso l'abbigliamento ad hoc, gli alunni si sentiranno ancor più coinvolti nella nuova esperienza di "coltivatore in erba"!

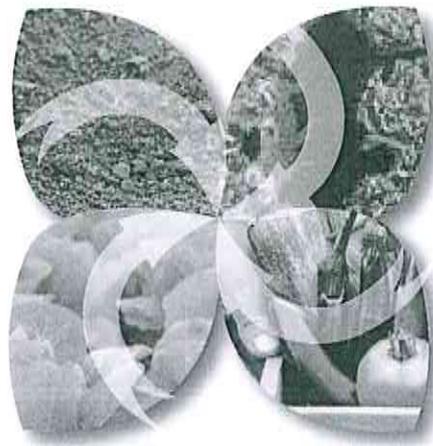
PROGETTAZIONE DI UN MENU' A TEMA REALIZZATO CON I PRODOTTI COLTIVATI NELL'ORTO BIOLOGICO

Per concludere l'intero progetto, iniziato con l'educazione alimentare continuata con la raccolta differenziata ed il compostaggio dei rifiuti organici e la realizzazione dell'orto biologico, si passa alla predisposizione di un menù interamente realizzato con i prodotti coltivati e raccolti dagli alunni.

I cuochi e le dietiste di Euroristorazione accoglieranno gli alunni coinvolti nel progetto. Sarà l'occasione per approfondire la conoscenza della composizione degli ortaggi coltivati, visionare le operazioni di cernita, mondatura, cottura degli stessi e assaggiare i piatti frutto del loro lavoro!



**Buon divertimento..
e buon lavoro!!!**



EURO RISTORAZIONE

EURORISTORAZIONE srl

Via Savona, 144 - 36040 Torri di Quartesolo (VI) Tel. 0444 580699 - Fax 0444 583655

www.euroristorazione.it - info@euroristorazione.it P.IVA: 01998810244



DiKe - Digital Key
(Software per la firma digitale di documenti)

Esito Verifica Firma

26 giugno 2020

File : C:/Users/c.brentegani/dikeTmpdir/CUC_ALL_1_OPUSCOLI EDUCAZIONE_ALIMENTARE.pdf.p7m

Esito Verifica : Firma CADES OK Data di verifica: 26/06/2020 07.40.02 (UTC Time)
Algoritmo Digest : SHA-256
Firmatario : GIULIANO ONGARO
Ente Certificatore : InfoCert Firma Qualificata 2
Cod. Fiscale : TINIT-NGRGLN59R29L551J
Stato : IT
Cod. Ident. : 20187116503622
Certificato Sottoscrizione : SI
Validità Cert dal: : 23/05/2018 10.30.53 (UTC Time)
Validità Cert fino al: : 23/05/2021 00.00.00 (UTC Time)
Certificato Qualificato : Certificato Qualificato conforme alla normativa
Data e Ora Firma : 19/11/2019 13.24.11 (UTC Time)



InfoCert S.p.A.

sito web: www.firma.infocert.it

ALLEGATI ALLA RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA

Allegato n. 2

Protocollo d'Intesa tra Euroristorazione e San Vincenzo De Paoli



EURO
RISTORAZIONE

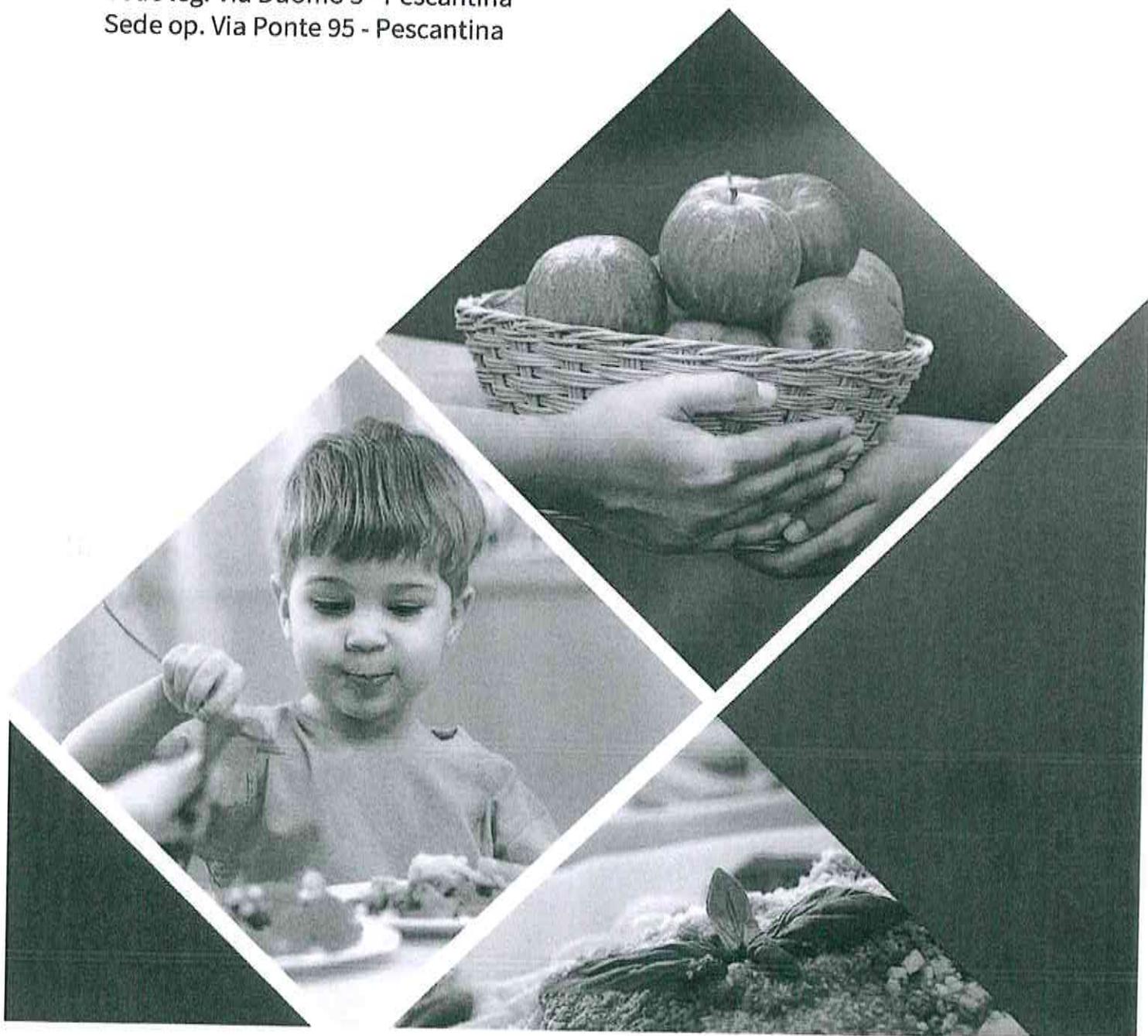


Società
San Vincenzo
De Paoli

PROGETTO: IL CIBO UN DONO PER TUTTI

Protocollo d'intesa tra **EURORISTORAZIONE**
e **ASSOCIAZIONE SOCIETÀ di SAN VINCENZO DE PAOLI**
CONFERENZA DI PESCANTINA

Sede leg. Via Duomo 5 - Pescantina
Sede op. Via Ponte 95 - Pescantina



PROTOCOLLO D'INTESA TRA

EURORISTORAZIONE SRL Via Savona., 144 – Torri di Quartesolo (VI)

e

ASSOCIAZIONE "Società di San Vincenzo De' Paoli"

Conferenza di Pescantina

Sede Legale Via Duomo, 5 Pescantina (VR)

Sede Op. Via Ponte, 95 - Pescantina (Vr)

PER L'ADESIONE AL PROGETTO

"Il Cibo Un Dono per Tutti"

Premesso che

- ✓ l'Amministrazione Comunale di Pescantina (Vr), ha affidato alla società Euroristorazione S.r.l. il servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e scuole primarie di competenza comunale;
- ✓ nel luglio 2003 è stata approvata la Legge 155 'Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale', che semplifica la normativa in materia di recupero di tali prodotti, considerando le associazioni beneficiarie, purché Onlus o equiparate tali, consumatori finali, sgravandoli quindi da tutte le procedure dettate in materia di autocontrollo dal Decreto Legislativo 155/97 e successive integrazioni e modificazioni, cioè dall'obbligo di protocolli di autocontrollo redatti secondo la metodologia HACCP e dall'utilizzo di mezzi specifici per il trasporto dei prodotti alimentari; implementata dall'entrata in vigore il 14 settembre della legge 166/2016 che semplifica notevolmente la normativa in materia di recupero prodotti alimentari
- ✓ con tale progetto si intendono diffondere buone prassi finalizzate alla riduzione degli sprechi, particolarmente a quelli alimentari, e alla sensibilizzazione al riutilizzo degli stessi per attività di compostaggio e/o nutrimento del bestiame; oltre a ciò, tale convenzione mira ad integrare l'attività di sensibilizzazione sugli sprechi del cibo –già attiva nelle scuole - con la trasformazione dei rifiuti organici in ammendante o, qualora ve ne fosse in ulteriore eccedenza, in nutrimento per il bestiame allevato;
- ✓ si ritiene opportuno regolarizzare il rapporto di collaborazione tra le parti di cui sopra, tramite la stesura di un accordo che armonizzi le funzioni e le attività

reciproche messe in atto, con l'obiettivo di realizzare una procedura efficace ed efficiente.

tutto ciò premesso si stabilisce quanto segue:

1. Quanto in premessa specificato definisce gli scopi del presente atto e fa parte integrante dello stesso.
2. Il presente accordo disciplina gli obblighi e i diritti delle parti, nei limiti delle rispettive funzioni, in particolare nell'attuazione delle attività specifiche del progetto relative al recupero di pasti. Le parti riconoscono espressamente che l'iniziativa riveste carattere continuativo.
3. Oggetto dell'accordo è il proseguo del progetto già in essere ed altamente apprezzato dalla Associazione San Vincenzo e finalizzato al recupero da parte della stessa di cibo integro non consumato presso le mense delle scuole comunali di Pescantina (VR) da destinare a autoconsumo e se il quantitativo è in eccesso, per la distribuzione alle persone bisognose.
4. Gli obiettivi sono:
 - Proseguire attraverso questa procedura già in essere un circuito virtuoso secondo i principi della sostenibilità sul piano sociale, ambientale, economico;
 - Creare sensibilità diffusa sulle tematiche dello spreco e sulla cultura del recupero;
 - Sostenere le strutture beneficiarie attraverso una corretta gestione dei prodotti recuperati.
5. Sono previsti i seguenti compiti:
 - La società Euroristorazione S.r.l. si impegna a rendere disponibili i cibi da recuperare, conservati in maniera idonea, nei tempi e modi concordati, presso le strutture scolastiche gestite nel territorio del comune di Pescantina.
 - L'Associazione si impegna al ritiro ed il trasporto dei pasti integri non consumati, presso le sedi, per i fini sociali sopra citati.
6. I firmatari del presente accordo, per una puntuale e più efficace attuazione delle modalità operative, stabiliscono le specifiche disposizioni esecutive.
 - Si consolida la fase di ritiro giornaliero dei pasti integri e non distribuiti da parte dei volontari dell'Associazione.
 - L'Ass. "Società di San Vincenzo", al momento del ricevimento dei prodotti, diverrà unica responsabile dell'intera gestione degli stessi - dalla corretta conservazione al corretto utilizzo.

- Euroristorazione declina ogni responsabilità in merito alle possibili conseguenze derivanti da una conservazione inadeguata e/o da un utilizzo improprio dei prodotti offerti.
 - Le parti interessate congiuntamente valuteranno l'opportunità di invitare le scolaresche e organizzare attività didattiche inerenti alla sensibilizzazione sugli sprechi del cibo.
7. L'accordo già in essere e si definisce a tempo indeterminato, con possibilità di essere integrato e/o modificato, su iniziativa delle parti contraenti, al fine di perseguire in maniera più efficace le finalità e gli obiettivi di cui al punto 3.
8. Per qualsiasi controversia dovesse insorgere tra le parti firmatarie in ordine alla interpretazione, esecuzione, efficacia, risoluzione ed in genere alle sorti dell'accordo, si procederà ad un tentativo di ricomposizione amichevole. In caso contrario valgono le disposizioni del combinato disposto art. 11 comma 5 e art. 15 della L. 241/90.

Letto, approvato e sottoscritto per accettazione.

Luogo, Data 16 settembre 2019

EURO
RISTORAZIONE

Per
EURORISTORAZIONE SRL
Il Direttore Area
Giorgio Gardin

EURORISTORAZIONE S.r.l.
Filiale di VERONA
Strada dell'Alpo, 7 - 37100 VERONA (VR),
Tel. 045 506090 - Fax 045 508196
Sede legale: Via Savona, 144
36040 Torri di Quartesolo (VI)
PIVA 0199881024

Per
ASSOCIAZIONE San Vincenzo Dè Paoli
Il Pres. della Conferenza di Pescantina
Luciano Gaburro

Ministero dell'Economia e delle Finanze
MARCA DA BOLLO
€16,00
SEDICI/00

Entrate

00039676 00008919 W10BR001
00002477 09/07/2020 11:56:37
4578-00088 943E5700E26632D7
IDENTIFICATIVO : 01191225626988

0 1 19 122562 698 8



DiKe - Digital Key
(Software per la firma digitale di documenti)

Esito Verifica Firma

26 giugno 2020

File : C:/Users/c.bretegani/dikeTmpdir/CUC_ALL. 2_ACCORDO SAN VINCENZO DE_PAOLI.pdf.p7m

Esito Verifica : Firma CADES OK Data di verifica: 26/06/2020 07.41.34 (UTC Time)
Algoritmo Digest : SHA-256
Firmatario : GIULIANO ONGARO
Ente Certificatore : InfoCert Firma Qualificata 2
Cod. Fiscale : TI [REDACTED]
Stato : IT
Cod. Ident. : 20187116503622
Certificato Sottoscrizione : SI
Validità Cert dal: : 23/05/2018 10.30.53 (UTC Time)
Validità Cert fino al: : 23/05/2021 00.00.00 (UTC Time)
Certificato Qualificato : Certificato Qualificato conforme alla normativa
Data e Ora Firma : 19/11/2019 13.24.36 (UTC Time)

InfoCert S.p.A.

sito web: www.firma.infocert.it

(Modulo da scaricare, compilare a video nei campi modulo e firmare digitalmente)

Modello ALLEGATO OT

OFFERTA TECNICA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI PESCANTINA PERIODO 07/01/2020 – 30/06/2020 E AA.SS. 2020/2021 2021/2022 2022/2023 - CIG Padre: 803888381B

* * * * *

Il sottoscritto **Giuliano Ongaro** C.F.: [REDACTED] nato [REDACTED]
[REDACTED] Stato Italia in qualità di Legale
Rappresentante¹ in nome e per conto della Società **EURORISTORAZIONE SRL**

sede legale:

Comune di **Torri di Quartesolo** CAP **36040** Provincia (VI) Stato Italia Via/Piazza **Savona 144**
con codice fiscale n. **01998810244** Partita IVA n. **01998810244**

che partecipa alla gara in oggetto come (*barrare la casella che interessa*):

concorrente singolo

mandataria/capogruppo di [REDACTED] denominato [REDACTED]
(solo in caso di R.T.I. o consorzi non costituiti, compilare la parte che segue con i dati delle ditte mandanti), unitamente alle ditte mandanti di seguito indicate:

1) Il sottoscritto [REDACTED] nato a [REDACTED] il [REDACTED]
quale rappresentante legale della Ditta mandante [REDACTED]
Cod.Fisc.: [REDACTED] - P.Iva: [REDACTED] - sede legale: [REDACTED]

2) Il sottoscritto [REDACTED] nato a [REDACTED] il [REDACTED]
quale rappresentante legale della Ditta mandante [REDACTED]
Cod.Fisc.: [REDACTED] - P.Iva: [REDACTED] - sede legale: [REDACTED]

3) Il sottoscritto [REDACTED] nato a [REDACTED] il [REDACTED]
quale rappresentante legale della Ditta mandante [REDACTED]
Cod.Fisc.: [REDACTED] - P.Iva: [REDACTED] - sede legale: [REDACTED]



ai sensi degli artt. 46, 47 e 77-bis del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, pienamente consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, con espresso riferimento alla ditta che rappresenta,
al fine dell'attribuzione dei punteggi per gli elementi qualitativi di cui ai punti b.1, b.2, b.3, b.4, b.5, b.6, b.7, b.8, b.9, b.10, b.11, b.14 e b.17 della tabella riportata all'art. 18.1 del disciplinare di gara,

OFFRE/OFFRONO e DICHIARA/DICHIARANO

(compilare o selezionare negli spazi predisposti. In caso non compilazione il punto si intende NON offerto)

¹ Specificare il proprio ruolo all'interno dell'azienda

(Modulo da scaricare, compilare a video nei campi modulo e firmare digitalmente)

Modello **ALLEGATO OT**

OFFERTA TECNICA

b)	QUALITA' DEL SERVIZIO	OFFERTA DEL CONCORRENTE
n. 1	<p>Prossimità del centro di cottura e consumo – minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e consumo (espressa in km), ossia Centro Polifunzionale scuola primaria di Pescantina.</p> <p>Dichiarare la distanza del centro cottura a disposizione per il servizio (con riferimento all'indirizzo risultante dal certificato camerale), misurata su percorso stradale, mezzo furgoncino e verificata con il sito www.viamichelin.it (modalità di trasporto: furgoncino alimentazione diesel, percorso consigliato da Michelin) Centro cottura di proprietà Euroristorazione ubicato a Verona - Strada dell'Alpo 7</p>	<p><input type="checkbox"/> Impegno ad avere a disposizione, per tutto il periodo dell'appalto, un centro di produzione pasti adeguato quanto a capacità produttiva libera (pari a minimo 162.000 pasti annuali) oppure <input checked="" type="checkbox"/> Avere a disposizione, per tutto il periodo dell'appalto, un centro di cottura e dichiara di seguito la relativa distanza: <input type="checkbox"/> Distanza pari o superiore a 30 km (Decreto Regione Veneto n. 115 del 3/12/2013) <input type="checkbox"/> Distanza da 29,99 a 20 km <input checked="" type="checkbox"/> Distanza da 19,99 a 10 km <input type="checkbox"/> Distanza inferiore a 10 km</p>
n. 2	<p>Possesso delle Certificazioni ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" e 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"</p>	<p><input type="checkbox"/> Nessuna certificazione <input type="checkbox"/> ISO 22000:2005 <input type="checkbox"/> ISO 22005:2008 <input checked="" type="checkbox"/> ISO 22000:2005 + 22005:2008</p>
n. 3	<p>Possesso delle Certificazioni Ambientali (ISO 14001:2015 ed EMAS)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Possesso di certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015 <input type="checkbox"/> Possesso di entrambe le certificazioni ambientali (EMAS + ISO14001:2015)</p>
n. 4	<p>Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto presso le mense scolastiche di Pescantina con marchio Ecolabel EU</p>	<p><input type="checkbox"/> Utilizzo di prodotti senza marchio Ecolabel EU <input checked="" type="checkbox"/> Utilizzo di prodotti con marchio Ecolabel EU per almeno il 30%</p>
n. 5	<p>Altre certificazioni di qualità ulteriori in corso di validità rilasciate da organismi accreditati ai sensi della normativa europea e riferite al centro cottura destinato a fornire il servizio</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> UNI EN ISO 10854 (HACCP) <input checked="" type="checkbox"/> Servizio controllo diete speciali nella ristorazione scolastica <input checked="" type="checkbox"/> OHSAS 18001 <input checked="" type="checkbox"/> SA 8000</p>
n. 6	<p>Fornitori di materie prime utilizzate nella produzione dei pasti per il Comune di Pescantina, in possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari</p>	<p><input type="checkbox"/> Nessun fornitore o meno del 10% dei fornitori con Certificazione <input type="checkbox"/> Dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione <input checked="" type="checkbox"/> Più del 50% dei fornitori con Certificazione</p>
n. 7	<p>Contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo</p>	<p><input type="checkbox"/> Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) <input type="checkbox"/> Contenitori con iniezione a vapore o</p>

(Modulo da scaricare, compilare a video nei campi modulo e firmare digitalmente)

Modello ALLEGATO OT

OFFERTA TECNICA

		coperchio attivo oltre alla coibentazione termica <input checked="" type="checkbox"/> Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici
n. 8	Mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti	<input type="checkbox"/> Utilizzo mezzi classe Euro 4 o inferiore <input type="checkbox"/> Utilizzo mezzi classe superiore a Euro 4 <input checked="" type="checkbox"/> Utilizzo di soli veicoli elettrici/a gas metano/ibridi
n.9	Prodotti biologici utilizzati nella produzione dei pasti per il Comune di Pescantina, con marchio DOP/IGP	<input type="checkbox"/> Nessun prodotto bio con marchio DOP/IGP <input checked="" type="checkbox"/> da 1 a 100 prodotti bio con marchio DOP/IGP <input type="checkbox"/> oltre 100 prodotti bio con marchio DOP/IGP
PERSONALE		
n.10	Rapporto tra il n° medio annuo (media anni 2016-2017-2018) di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto e il n° dei pasti prodotti/giorno	<input type="checkbox"/> Rapporto maggiore di 1/80 pasti/giorno <input type="checkbox"/> Rapporto tra 1/70 – 1/80 pasti/giorno <input checked="" type="checkbox"/> Rapporto inferiore a 1/70 pasti/giorno
n. 11	Personale per la distribuzione del concessionario: rapporto tra n.° addetti e n.° pasti distribuiti	<input type="checkbox"/> rapp. > di 1/60 <input type="checkbox"/> rapp. tra 1/50 e 1/60 <input checked="" type="checkbox"/> rapp. < di 1/50
SOCIALE E RELAZIONI UTENTI		
n.14	Impegno del concessionario ad effettuare rilevazioni del gradimento del servizio , rivolte all'utenza, che saranno svolte per il Comune, con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini e dei ragazzi. La rilevazione dovrà comprendere almeno una o più settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%)	<input type="checkbox"/> Assenza della rilevazione <input type="checkbox"/> Almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori con rilevazione ed elaborazione. <input checked="" type="checkbox"/> Due o più rilevazioni nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori con rilevazione ed elaborazione
n.17	Sportello ai cittadini Giornate con apertura di almeno due ore/die dello sportello ai cittadini (oltre all'apertura obbligatoria prevista all'art. 40 del capitolato)	<input type="checkbox"/> apertura per 2 ore/die <input checked="" type="checkbox"/> apertura per 3 ore/die

Torri di Quartesolo, il 19 novembre 2019

(luogo) (data)

EURORISTORAZIONE SRL
 Il legale rappresentante - Giuliano Ongaro
Firma del titolare / legale rappresentante
(firma digitale APPOSTA)

N.B.: solo in caso di RTI o Consorzio ordinario di concorrenti o Aggregazione di imprese di rete o GEIE, non ancora costituiti, la presente istanza dovrà essere sottoscritta dai rappresentanti di ciascun soggetto del RTI/Consorzio/Aggregazione di imprese/GEIE

(Modulo da scaricare, compilare a video nei campi modulo e firmare digitalmente)

Modello ALLEGATO OT

OFFERTA TECNICA

Firma del titolare / legale rappresentante per l'impresa
(firma digitale)

Firma del titolare / legale rappresentante per l'impresa
(firma digitale)

Firma del titolare / legale rappresentante per l'impresa
(firma digitale)



DiKe - Digital Key
(Software per la firma digitale di documenti)

26 giugno 2020

Esito Verifica Firma

File : C:/Users/c.brentegani/dikeTmpdir/CUC_ALLEGATO OT - Offerta_Tecnica.pdf.p7m

Esito Verifica : Firma CADES OK Data di verifica: 26/06/2020 07.42.20 (UTC Time)
Algoritmo Digest : SHA-256
Firmatario : GIULIANO ONGARO
Ente Certificatore : InfoCert Firma Qualificata 2
Cod. Fiscale : TINIT [REDACTED]
Stato : IT
Cod. Ident. : 20187116503622
Certificato Sottoscrizione : SI
Validità Cert dal : 23/05/2018 10.30.53 (UTC Time)
Validità Cert fino al : 23/05/2021 00.00.00 (UTC Time)
Certificato Qualificato : Certificato Qualificato conforme alla normativa
Data e Ora Firma : 19/11/2019 13.25.12 (UTC Time)

InfoCert S.p.A.

sito web: www.firma.infocert.it



COMUNE DI PESCANTINA

(Provincia di Verona)

CONCESSIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA -
PERIODO 07.01.2020-30.06.2023

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA
(ex. art. 26, comma 1, lett. b. del D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.)

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

RIZZI DOTT. SSA ORNELLA

Ente committente non datore di lavoro	Comune di Pescantina
Datore di lavoro non committente
Azienda concessionaria del servizio	Euroristorazione Srl
Tipologia dei servizi da eseguire	Concessione servizio ristorazione scolastica
Revisione del documento e data	n. 0 (prima emissione) – _____
Documento redatto da:	Comune di Pescantina

IDENTIFICAZIONE DEL LAVORO OGGETTO DELLA CONCESSIONE	
Impresa concessionaria	EURORISTORAZIONE SRL – TORRI DI QUARTESOLO (VI)
Contratto di concessione	CONTRATTO DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO 07.01.2020-30.06.2023
Oggetto della concessione	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI PESCANTINA PERIODO 07.01.2020-30.06.2023
Breve descrizione delle attività oggetto della concessione	<p>Il servizio, in concessione, prevede la preparazione presso le cucine di proprietà comunale indicate nella tabella successiva, ed il trasporto dei pasti mediante il sistema "legame differito – caldo" in multirazione, presso i plessi scolastici indicati dal centro cottura della ditta, la fornitura di diete personalizzate, l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65° C.) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro - Norm, lo sbarazzo e la pulizia dei locali utilizzati, la pulizia delle stoviglie e dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie in porcellana e/o a perdere riciclabili biodegradabili e compostabili e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole con refettori (posaterie, bicchieri, tovaglioli di carta, tovagliette di carta, contenitori per pane etc.), dei bidoni delle immondizie all'interno dei locali mensa. E' compresa la manutenzione e la pulizia dei carrelli termici e la manutenzione ordinaria (ivi compresi gli interventi di riparazione, per guasto o avaria, e di ripristino della normale funzionalità) di tutti gli apparecchi, tavoli, sedie e attrezzature esistenti in ciascun plesso, nessuno escluso, (compreso i bidoni delle immondizie), utilizzati per il servizio di refezione. Le operazioni di allestimento e pulizia dovranno avvenire in assenza di alunni e personale scolastico. Nell'ambito dell'affidamento del servizio in concessione sono ricomprese altresì:</p> <ul style="list-style-type: none"> -l'applicazione delle tariffe stabilite dall'Amministrazione Comunale, la conseguente riscossione diretta dei proventi dovuti dagli utenti stessi per la fornitura dei pasti erogati dal concessionario, il controllo delle situazioni di morosità e il recupero dei crediti, il tutto a completo carico del concessionario; -la rilevazione presenze e prenotazione pasti; -la gestione amministrativa/contabile, necessaria per la riscossione diretta da parte del concessionario dei corrispettivi (compreso il recupero crediti), dovuti dai fruitori del servizio di refezione scolastica.
Data prevista di inizio e fine attività	La durata del servizio è stabilita dal 07.01.2020 al 30.06.2023
Importo della concessione	€ 2.396.952,00

Responsabile dell' impresa concessionaria	SIG. GIULIANO ONGARO
Luoghi di esecuzione delle attività oggetto della concessione	Cucina comunale della scuola dell'infanzia di Balconi Cucina comunale della scuola dell'infanzia di Santa Lucia Cucina comunale della scuola dell'infanzia di Arcè Cucina comunale della scuola dell'infanzia di Settimo Locale mensa delle scuole primarie di Balconi Locale mensa delle scuole primarie di Settimo Locale mensa delle scuole primarie e medie di Pescantina presso il Centro Polifunzionale di Pescantina
Numero di lavoratori del concessionario occupati nelle attività della concessione	30
Tipologia di presenza presso i luoghi di lavoro del Committente	Presenza giornaliera
Lavoratori del Committente presenti durante le attività dell'appalto	Durante le attività oggetto del servizio in concessione possono essere occasionalmente presenti lavoratori del Comune di Pescantina per attività di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti di proprietà del Comune di Pescantina. E' invece sempre presente personale della scuola e occasionalmente anche personale di altre ditte esterne incaricate dagli Istituti Comprensivi o dal Comune di Pescantina per altri lavori o servizi

ANAGRAFICHE AZIENDE ED INDIVIDUAZIONE SOGGETTI CON COMPITI DI SICUREZZA**ENTE COMMITTENTE**

Ragione sociale	Comune di Pescantina
Indirizzo	Via Madonna, 49 – 37026 Pescantina (VR)
Rappresentante legale/Datore di Lavoro	Davide Quarella
Tutor	Dott.ssa Ornella Rizzi
RSPP	In fase di nomina – da integrare successivamente
RLS	Non eletto
Medico Competente	Studio Medico Associato M. Giavarina – G. Meneguzzi – G. Zardini di Verona
Contatti telefonici	Centralino 045 / 6764211 Tutor 045 / 6764213 MC

AZIENDA CONCESSIONARIA DEL SERVIZIO (APPALTATRICE)

Ragione sociale	EURORISTORAZIONE SRL	
Indirizzo	Via Savona,144 36040 Torri di Quartesolo VI	
Rappresentante legale/Datore di Lavoro	Sig. Giuliano Ongaro	
Referente aziendale per l'esecuzione dei lavori	Sgg. Giorgio Gardin	
RSPP	Ing. Enrico Mattiello	
RLS	Sig. Paolo Bianco.	
Medico Competente	Dott.ssa Francesca Caporlingua	
Contatti telefonici	Azienda	0444 580699 – 045 506090
	RSPP	393 9257318
	Referente esecuzione lavori	393 9335752
	Medico Competente	0444 962584

VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA TRA APPALTATORE E COMMITTENTE

<i>Rischio di interferenza</i>	<i>Prevedibile</i>	<i>Misura di prevenzione e protezione da adottare</i>
Caduta di persone o materiali dall'alto	NO	-
Seppellimento e/o annegamento	NO	-
Folgorazione	NO	-
Infortunio per utilizzo di attrezzature taglienti o pungenti	Urti contro coltelli o altre attrezzature taglienti o pungenti lasciate sui tavoli di lavoro	Riunioni di coordinamento
Infortunio per movimentazione manuale dei carichi	Urti durante la movimentazione delle merci in cucina	Riunioni di coordinamento
Esposizione a rumore superiore a 80 dB	NO	-
Esposizione a campi elettromagnetici / radiazioni ionizzanti	NO	-
Esposizione a radiazioni ottiche artificiali	NO	-
Esposizione ad agenti chimici	Contatto con sostanze chimiche contenute nei prodotti utilizzati per le pulizie	Riunioni di coordinamento
Esposizione ad agenti cancerogeni	NO	-
Esposizione ad agenti biologici	NO	-
Esposizione a gas, fumi, vapori, polveri	Esposizione a vapori prodotti durante le attività di cottura dei cibi	Riunioni di coordinamento
Esposizione a rischio di incendio e/o esplosione per uso sostanze infiammabili e/o esplosive	NO	-
Infortuni per proiezione di schegge e/o scintille	NO	-
Infortuni legati all'utilizzo apparecchi per sollevamento carichi	NO	-
Infortuni per necessità di passaggio nell'area dei lavori	Scivolamenti per pavimenti bagnati presenti in cucina e/o nelle mense	Segnaletica "Attenzione pavimento bagnato" Riunioni di coordinamento
Cadute per la creazione di ostacoli nelle aree di passaggio	Presenza di cavi elettrici volanti o carrelli scaldavivande nelle aree di passaggio	Riunioni di coordinamento
Infortunio legati alla	NO	-

<i>Rischio di interferenza</i>	<i>Prevedibile</i>	<i>Misura di prevenzione e protezione da adottare</i>
movimentazione di carrelli elevatori nell'area dei lavori		
Incendio causato dalle lavorazioni eseguite	NO	-
Cadute nel vuoto per la creazione di aperture nel suolo o per rimozione di parapetti esistenti	NO	-
Scivolamento per presenza di prodotti o materiali scivolosi	Scivolamenti per pavimenti bagnati presenti in cucina e/o nelle mense	Segnaletica "Attenzione pavimento bagnato" Riunioni di coordinamento
Presenza di materiali contenenti amianto	NO	-
Esposizione a caldo/freddo eccessivo in caso di disattivazione degli impianti o lavori da eseguire con serramenti aperti	NO	-
Pericoli per vie d'esodo o porte di emergenza temporaneamente ostruite o in manutenzione per lavori	Porte di emergenza ostruite da carrelli o altro materiale	Riunioni di coordinamento
Pericolo di segregazione per lavori che si protraggono oltre l'orario di lavoro	NO	-
Interferenza con le attività di altre Imprese o lavoratori autonomi contemporaneamente presenti	Possibile presenza di altre ditte e/o lavoratori autonomi per altri servizi e/o lavori	Riunioni di coordinamento

VERBALE DI SOPRALLUOGO CONGIUNTO E COORDINAMENTO

Premesso che il datore di lavoro, in seguito all'affidamento dei lavori ad imprese appaltatrici/concessionarie o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda (o di una singola unità produttiva della stessa), ha provveduto a fornire dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività;

al fine di:

- cooperare con i datori di lavoro (inclusi i subappaltatori) all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva;

in data odierna ha provveduto ad effettuare la valutazione dei rischi interferenziali in relazione ai lavori oggetto dell'appalto, con lo scopo di adottare misure idonee per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Le conclusioni di tale valutazione sono riportate nel presente documento.

La Ditta concessionaria dichiara di essere stata informata riguardo tutti gli aspetti antinfortunistici e prevenzionistici, di aver preso visione del presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali e di accettarne i contenuti, avendo fornito al Committente tutte le informazioni necessarie sui rischi derivanti dalla propria lavorazione.

Si conviene che per qualsiasi modifica o integrazioni alle modalità di esecuzione lavori che riguardino la valutazione dei rischi e le relative misure di coordinamento, la Ditta concessionaria dovrà informare immediatamente il Committente che provvederà all'aggiornamento del presente documento.

Pescantina, 30.12.2019

Il Committente:

Rizzi dott.ssa Ornella



L'Impresa concessionaria

Sig. Ongaro Giuliano



EURORISTORAZIONE S.r.l.
Via Savona, 144
Tel. 0444/580699 - Fax 0444/583655
36040 Torri di Quartesolo (VI)
PIVA 01998810244