



COMUNE DI SANT'ANGELO DI PIOVE DI SACCO
PROVINCIA DI PADOVA

APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA

TRIENNIO 1.09.2010 – 31.08.2013

CAPITOLATO SPECIALE

C.I.G. 050923492E

INDICE

TITOLO I – OGGETTO DELL'APPALTO E PRINCIPI FONDAMENTALI

- Articolo 1 – Definizioni
- Articolo 2 – Oggetto dell'appalto
- Articolo 3 – Qualità dei prodotti utilizzati
- Articolo 4 - Tracciabilità alimentare
- Articolo 5 - Pacchetto igiene per la sicurezza alimentare
- Articolo 6 - Acqua potabile

TITOLO II – SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

- Articolo 7 - Descrizione e caratteristiche del servizio
- Articolo 8 Centro di cottura
- Articolo 9 - Utenti del servizio
- Articolo 10 - Forniture speciali
- Articolo 11 - Modalità di esecuzione del servizio
- Articolo 12 - Prenotazione pasti
- Articolo 13 - Norme e modalità del trasporto dei pasti
- Articolo 14 - Parziale consegna
- Articolo 15 - Ritardi nelle consegne
- Articolo 16 - Distribuzione
- Articolo 17 - Norme per l'utilizzo acqua potabile
- Articolo 18 - Riassetto sedi di refezione e smaltimento rifiuti
- Articolo 19 - Campionatura rappresentativa del pasto
- Articolo 20 - Menù: variazioni e diete speciali
- Articolo 21 - Gestione buoni pasto

TITOLO III – NORME GENERALI

- Articolo 22 - Durata e continuità dell'appalto
- Articolo 23 - Attivazione dei servizi
- Articolo 24 - Forniture per servizi particolari
- Articolo 25 - Responsabile dei servizi
- Articolo 26 - Personale
- Articolo 27 - Programma di emergenza
- Articolo 28 - Controllo tecnico-ispettivo
- Articolo 29 - Verifiche e controlli
- Articolo 30 - Controlli di qualità e verifiche batteriologiche

- Articolo 31 - Caratteristiche ed etichettatura delle derrate
- Articolo 32 - Riciclo

TITOLO IV – ONERI INERENTI L'APPALTO

- Articolo 33 - Permessi ed autorizzazioni
- Articolo 34 - Responsabilità ed assicurazioni
- Articolo 35 - Responsabilità nei confronti dei fornitori
- Articolo 36 - Divieto di cessione, subappalto e avalimento
- Articolo 37 - Cauzioni
- Articolo 38 - Sostituzione impresa aggiudicataria

TITOLO V – PREZZO E PAGAMENTI

- Articolo 39 - Fatturazione e pagamento
- Articolo 40 - Aggiornamento prezzi

TITOLO VI – CONTENZIOSO

- Articolo 41 - Penalità
- Articolo 42 - Cause di risoluzione del contratto
- Articolo 43 - Recesso del contratto da parte del fornitore

TITOLO VII – NORME FINALI

- Articolo 44 - Controversie
- Articolo 45 - Sicurezza
- Articolo 46 - Rispetto del D. Lgs. 196/2003
- Articolo 47 - Riservatezza delle informazioni e trattamento dei dati
- Articolo 48 - Spese contrattuali
- Articolo 49 - Disposizioni finali
- Articolo 50 - Allegati al Capitolato

TITOLO I - OGGETTO DELL'APPALTO E PRINCIPI FONDAMENTALI

ART. 1 – DEFINIZIONI

Per “Impresa Aggiudicataria” o “Impresa” o “I. A.” si intende l’Impresa alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica per gli alunni e personale docente delle scuole del Comune di Sant’Angelo di Piove di Sacco.

Per “A. C.” si intende l’Amministrazione Comunale di Sant’Angelo di Piove di Sacco, titolare della funzione, che affida all’Impresa i servizi oggetto dell’appalto.

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l’affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Sant’Angelo di Piove di Sacco ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno un Centro di Produzione Pasti proprio o comunque nella loro disponibilità. Il servizio è rivolto agli alunni e al personale scolastico operante nei plessi scolastici, che ne hanno diritto, delle scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune.

ART. 3 – QUALITA' DEI PRODOTTI UTILIZZATI

1) - PRODOTTI BIOLOGICI

Nella preparazione dei pasti dovranno essere impiegati i seguenti prodotti alimentari, appositamente certificati, provenienti da agricoltura biologica:

- **Pasta**
- **Passata di pomodoro**
- **Frutta**

Con il termine “prodotto biologico” si intende il prodotto derivato da coltivazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e successive modificazioni.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all’origine in confezioni sigillate, munite di apposita etichettatura conforme. Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

2) - OGM FREE

Tutte le derrate alimentari impiegate e consegnate non devono contenere organismi geneticamente modificati (OGM) secondo quanto previsto dalla L. R. Veneto 1 marzo 2002 n. 6

In riferimento ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione <contiene OGM>.

L' I. A. dovrà pertanto acquistare prodotti alimentari presenti sul mercato con indicazione in etichetta <non contiene OGM> o <OGM FREE> o con certificazione attestante tale assenza.

3) - PRODOTTI DOP E IGP

Nella preparazione dei pasti dovranno essere impiegati i seguenti prodotti alimentari con il marchio DOP e IGP.

- Formaggi: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Asiago DOP, Montasio DOP
- Salumi: Prosciutto crudo di Parma, San Daniele del Friuli

I marchi DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta)

sono prodotti che hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di prodotti tipici ai sensi del Reg. CE n. 510/2006.

I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

4) UTILIZZO DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE (KILOMETRO ZERO)

In ottemperanza a quanto previsto dalla legge regionale 28 luglio 2008, l'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire che nella preparazione dei pasti saranno utilizzati prodotti agricoli di origine regionale in misura non inferiore al 50 per cento, in termini di valore, dei prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

Costituisce titolo preferenziale per l'aggiudicazione, l'utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale in misura superiore alla percentuale di cui al punto precedente.

5) - CARNI

- Le carni bovine fresche refrigerate devono provenire da allevamenti nazionali conformi alla normativa CE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni). Deve essere conforme alle seguenti normative: D. Lgs. 507/1999, DM 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne

bovina – in vigore dal 1/01/2002) e deve inoltre provenire da animali assoggettati ad etichettatura volontaria (Reg. CE 1760/2000 e 1825/2000) in modo da garantirne la rintracciabilità

- Le carni avicunicole (di pollo, tacchino) devono essere di 1^ qualità e provenienza Nazionale, in conformità all'Ordinanza Ministeriale del 26/08/2005 e succ. mod. e alla circolare n. 2261/2005 (etichettatura delle carni avicole per determinare la tracciabilità)

ART. 4 - TRACCIABILITA' ALIMENTARE

Ai sensi della Legge Regionale Veneto n. 6 del 01/03/2002, al fine di assicurare maggiore tracciabilità alle forniture alimentari, l'I. A. ha l'obbligo di:

- a) applicare le modalità di etichettatura vigenti, sia obbligatorie che facoltative per gli alimenti di cui all'art. 3 della citata legge (carne bovina, pesce, uova, ortofrutta, carne avicola: certificazione di provenienza o di produzione)
- b) indicare il lotto di produzione della fornitura e della conservazione del pasto campione
- c) garantire la tracciabilità degli alimenti di provenienza biologica.

ART. 5 - PACCHETTO IGIENE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

L'I. A. è tenuta ed è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

ART. 6 - ACQUA POTABILE

Nell'ambito del servizio di refezione scolastica l'A. C. ha previsto l'impiego di acqua proveniente dall'acquedotto durante il pasto, con lo scopo di sensibilizzare i ragazzi all'utilizzo di acqua potabile, in sintonia con i progetti educativi della scuola e dell'Amministrazione comunale.

L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D. Lgs. 31/2001; l'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza dell'Azienda Ulss.

TITOLO II – SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

ART. 7 - DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica comprende le seguenti fasi e attività:

1. la preparazione, la fornitura ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del “legame differito fresco-caldo”, in multiporzione, ai refettori dei plessi scolastici più avanti indicati,;
2. la preparazione e fornitura delle merende per le scuole dell’infanzia,;
3. la preparazione e fornitura in monoporzione di diete speciali, documentate con certificazione sanitaria, di diete particolari, per motivi etici o religiosi, o personalizzate;
4. il ricevimento dei pasti nei vari refettori ed il loro collocamento negli appositi scaldavivande;
5. l’allestimento dei tavoli dei refettori;
6. la distribuzione con scodellamento dei pasti;
7. la fornitura delle attrezzature necessarie per mantenere la temperatura durante il trasporto e fino alla distribuzione dei pasti;
8. la fornitura delle attrezzature necessarie alla distribuzione dei pasti come carrelli termici con vasca riscaldata e degli strumenti per la rilevazione delle temperature;
9. la fornitura, la manutenzione e l’eventuale reintegro delle attrezzature, materiali ed utensili di consumo come guanti monouso, cuffie, divise e copri divise, sapone liquido carta assorbente, salviette asciugamani, pattumiere sacchetti e quant’altro necessario per l’attività complessiva di distribuzione dei pasti;
10. la fornitura ed il continuo reintegro dei seguenti materiali:
 - stoviglie, piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro infrangibile e tutti gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli inclusi tovagliette all’americana e tovaglioli in cellulosa biodegradabile
 - caraffe in plastica antiurto con coperchio per l’acqua
 - per i refettori delle scuole dove non è previsto il lavaggio delle stoviglie, l’I. A. dovrà fornire piatti stoviglie e posateria in plastica o materiale biodegradabile
 - su richiesta dell’A. C. la Ditta dovrà fornire posate confezionate monouso e quant’altro destinato al consumo dei pasti in condizioni ottimali;
 - in caso di problemi di lavaggio delle stoviglie è ammesso il ricorso a quelle monouso in plastica o materiale biodegradabile.

11. lo sbarazzo e la pulizia dei locali mensa: tavoli sedie e lavandini, la pulizia del pavimento del refettorio del “cubo”, che non rientra tra gli edifici scolastici, entro il primo pomeriggio;
12. l’accurata raccolta differenziata di tutti i rifiuti prodotti in mensa;
13. la pulizia e la manutenzione di scaldavivande, carrelli, lavastoviglie, termometri e quant’altro utilizzato nella gestione del servizio;
14. il lavaggio e l’igienizzazione delle attrezzature usate per lo scodellamento: piatti, caraffe, bicchieri, posate e lo stoccaggio in appositi armadi,;
15. il ritiro dei contenitori sporchi, entro 24 ore dalla consegna, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie per il pranzo e la merenda e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli per il pranzo.

Alcuni servizi come il ricevimento dei pasti l’allestimento dei tavoli, lo scodellamento e la pulizia dei refettori, il lavaggio delle stoviglie e la gestione dei rifiuti di cui ai punti 4, 5, 6, 14, 15 e 17 potranno essere effettuati dagli operatori scolastici per conto del Comune. Nella compilazione dell’offerta l’Impresa dovrà pertanto indicare il prezzo complessivo offerto a pasto e, separatamente, il costo di tale servizio che sarà riconosciuto per i pasti scodellati nei refettori dove non ci si avvale della collaborazione degli operatori scolastici.

L’Impresa Aggiudicataria dovrà attivare e gestire a proprie spese il servizio di vendita e riscossione diretta dei buoni pasto in almeno tre punti del territorio comunale, uno per il capoluogo e gli altri due per le frazioni.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione.

Rimane a carico dell’Impresa Aggiudicataria la redazione e la gestione completa, per ogni Centro di refezione servito, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. Lgs n.° 155/97 (HACCP).

Il servizio di refezione scolastica deve essere effettuato nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati o dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità scolastiche competenti in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane, ed eventuali altri periodi che saranno individuati dall’Amministrazione, ad esclusione dei sabati, festività o sospensione delle lezioni per qualsiasi ragione.

La presuntiva dimensione annuale dei pasti, è calcolata su una media annua di 32 settimane per le scuole primarie e secondarie di 1° grado e 34 settimane per le scuole dell’infanzia.

I quantitativi indicativi dei pasti da fornire sono i seguenti:

Scuola	n. pasti settimana	giorni di fornitura	Refettorio
Scuola dell'Infanzia "G. Falcone" di Celesio	325	5 giorni settimanali	Refettorio della scuola "G. Falcone"
Scuola Primaria "Don Milani" di S. Angelo	600	5 giorni settimanali	Refettorio della scuola "Don Milani"
Scuola Primaria "G. Marconi" di Celesio	425	5 giorni settimanali	Refettorio della scuola "G. Marconi"
Scuola Primaria "Collodi" di Vigorovea	260	4 giorni settimanali	Refettorio della scuola "Collodi"
Secondaria di primo grado "Giovanni XXIII" di S. Angelo	110	2 giorni settimanali	Refettorio della scuola "Don Milani"
Totale annuo 48.000			

Il numero dei pasti sopra riportato è indicativo e potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione.

Le quantità sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione didattica dovute alla Riforma Scolastica e andamento scolastico), e potranno variare in più o in meno.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'I. A. possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta

Gli orari definitivi di inizio refezione (scuola per scuola) e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente all'I. A. da parte del Comune.

Il valore a base d'asta messo a gara è di euro 4,85/pasto, escluso IVA, come descritto all'art. 5 del bando di gara. Il valore presuntivo del contratto è indicativamente di euro 698.400,00 escluso IVA., per il triennio di contratto. Il contratto potrà essere rinnovato per altri due anni.

Una parte dell'importo sopra indicato sarà riscosso dalla ditta Aggiudicataria direttamente dagli utenti del servizio, a valere sulle tariffe poste a carico di questi ultimi, nella misura stabilita dalla manovra tariffaria approvata dall'Ente e con le modalità previste al successivo articolo 21, la parte rimanente sarà fatturata con le modalità previste al successivo articolo 39.

ART. 8 - CENTRO DI COTTURA.

E' fatto obbligo alla Ditta Appaltatrice di avere la disponibilità di un proprio autonomo Centro di Cottura con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto e in possesso dell'agibilità rilasciata dalla ASL territoriale.

Il Centro di Cottura deve essere ubicato ad una distanza non superiore ai 30 km, con una tolleranza di Km. 5, dalla sede del Comune di Sant'Angelo di Piove e comunque tale da consentire il trasporto e la consegna dei pasti ai vari plessi scolastici entro i 40 minuti

Il centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti nell'art. 28 del D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327, debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale ai sensi dell'art. 2 della legge n° 283 del 30 aprile 1962.

Per i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti vengono preparati, lavorati o trasformati, si fa riferimento alla direttiva CEE n° 93/43 del 14 giugno 1993 e alla direttiva n° 155 del 1997 (HACCP) e successive.

ART. 9 - UTENTI DEL SERVIZIO

L'utenza è composta da alunni della scuola dell'infanzia comunale, delle scuole primarie, delle scuole secondarie di primo grado e dal personale operante presso i plessi scolastici che ha diritto al pasto in base alle disposizioni normative contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

Il Comune potrà richiedere per i mesi estivi, dopo il termine dell'anno scolastico, lo svolgimento di un servizio di refezione limitato alle scuole dove si svolgono i "Centri Estivi Comunali".

La Ditta appaltatrice si impegna a riportare giornalmente su apposito registro il numero dei pasti prodotti e confezionati divisi per tipologia e a consegnare in qualsiasi momento il registro all'A. C.

ART. 10 - FORNITURE SPECIALI

Qualora l'A. C. o le scuole organizzino attività nell'ambito dell'educazione alimentare che richiedano l'utilizzo di derrate alimentari non contemplate nelle tabelle merceologiche allegato, l'A. C. dovrà fornire i pasti richiesti in base ai menù appositamente predisposti.

ART. 11 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti saranno forniti in multiporzione e in monoporzione quelli per diete speciali o su richiesta dell'A. C.

Ogni scuola provvederà a prenotare quotidianamente il numero dei pasti da consumare nel corso della giornata con le modalità che verranno concordate.

Le stoviglie a perdere dovranno essere fornite in misura superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

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

L'I. A. dovrà garantire che tra il confezionamento e la distribuzione non passi più di un'ora intendendo per inizio distribuzione il primo piatto servito al tavolo.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire tassativamente all'ora concordata con le Dirigenze Scolastiche e comunicata dall'A. C all'inizio di ogni anno scolastico.

L'I. A. al momento della consegna dei pasti presenterà una bolla di consegna in duplice copia riportante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati (distinti per alunni e insegnanti), la data e l'ora di consegna.

Il personale incaricato al ricevimento dei pasti firmerà la bolla di consegna per ricevuta, restituendone copia all'I. A. e conservando l'originale che verrà successivamente inoltrato all'Ufficio Comunale competente per gli adempimenti contabili.

ART. 12 - PRENOTAZIONE DEI PASTI

La prenotazione viene fatta via fax o telefonicamente dalle singole scuole da parte delle persone autorizzate dall'Autorità scolastica, direttamente al Centro Cottura, entro le ore 9,30 comunicando il numero dei pasti e specificando le diete bianche e le diete speciali della giornata.

L'I. A. deve indicare i nominativi del personale autorizzato al ricevimento della prenotazione stessa.

ART. 13 - NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

L'I. A. è tenuta a recapitare a propria cura e spese i pasti e altro materiale presso i singoli plessi scolastici depositandoli nei locali destinati a mensa.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, appositi carrelli destinati esclusivamente al trasporto dei contenitori dal mezzo al locale destinato a mensa, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc). Detti contenitori dovranno a loro volta essere inseriti in idonei contenitori termici.

I contenitori termici utilizzati per il trasporto dovranno racchiudere contenitori richiudibili isotermici o termici multiporzione, tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti da consumarsi freddi e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C, il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.

All'esterno sulle casse dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- Il terminale di consegna
- Il contenuto della cassa
- Il numero dei pasti.

I contenitori impiegati per il trasporto delle paste asciutte dovranno avere un'altezza adeguata per evitare fenomeni di impaccaggio.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto e i contenitori termici devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "contenitore ad uso alimentare" o apposito logo.

Il numero dei mezzi utilizzati deve essere sufficiente per consentire le consegne nell'arco di un'ora a decorrere dal momento del confezionamento alla distribuzione.

I mezzi di trasporto dovranno essere chiusi, con il vano di carico separato dal piano di guida, coibentati isotermici e rivestiti in materiale liscio e lavabile e possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge (DPR 327/80 art.43) e muniti di idonea attestazione igienico-sanitaria per mezzi di trasporto e sostanze alimentari.

I mezzi dovranno recare la scritta esterna "trasporto pasti".

L'l. A. deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in idonei contenitori per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART. 14 - PARZIALE CONSEGNA

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, su segnalazione della scuola, la ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 20 minuti all'integrazione dei pasti mancanti per non incorrere nelle sanzioni previste al successivo articolo 41.

ART. 15 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle preparazioni dei pasti per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

L'l. A. dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo nella consegna e garantire la stessa nei modi e nei tempi previsti all'articolo precedente.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di cottura e alle modalità di trasporto o altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto all'art. 41 del presente capitolato.

ART. 16 - DISTRIBUZIONE

L'l. A. dovrà garantire la somministrazione dei pasti ai singoli utenti secondo le quantità prefissate nelle tabelle dietetiche.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

In tutti i refettori scolastici dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- garantire un rapporto minimo di un operatore ogni 40 utenti per la scuola primaria e secondaria di primo grado e uno ogni 35 per la scuola dell'infanzia;
- garantire un'ottimale distribuzione dei pasti agli utenti.

Le modalità di distribuzione dei pasti, anche diversificate per gli utenti di scuole diverse, compresa l'eventuale preparazione dei tavoli e la distribuzione saranno proposte dall'l. A. in sede di gara. Tale proposta farà parte del Piano Organizzativo – Qualitativo di cui al punto 6. B. 4 del Disciplinare di Gara per l'assegnazione del punteggio relativo agli elementi tecnici.

L'l. A. provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quanto altro necessario per la consumazione del pasto.

La quantità da distribuire deve essere quella predefinita, in relazione alle indicazioni ricevute dal Centro Cottura;

Si precisa che in alcune scuole il servizio di distribuzione dei pasti potrà essere eseguito dagli operatori scolastici, nel caso si rinvia a quanto già previsto all'art. 7.

In alcuni refettori il servizio si svolge in due turni. In tal caso fra i turni di distribuzione il personale dell'I. A. provvede a rimuovere i residui e a ripristinare una situazione igienicamente adeguata per il turno successivo.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione alle diete speciali.

Durante la distribuzione il personale addetto deve indossare idonea divisa di colore chiaro, che deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il servizio, copricapo con capelli raccolti, non deve indossare anelli e bracciali e altro.

Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore ai 30 minuti.

Ogni attrezzatura necessaria alla distribuzione è posta a carico della ditta, compresi eventuali banconi per il self – service, contenitori gastronomici e i gli appositi carrelli (diversi da quelli utilizzati per il trasporto dei contenitori), che devono essere funzionali alla distribuzione e al mantenimento della temperatura ed esclusivamente dedicati alla distribuzione.

ART. 17 - NORME PER L'UTILIZZO ACQUA POTABILE

L'acqua utilizzata per il servizio di refezione scolastica proviene dall'acquedotto, quindi dovranno essere rispettate e seguite le seguenti procedure:

- pochi minuti prima dell'inizio della distribuzione, gli addetti dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato scorrere l'acqua per il tempo necessario a garantirne la freschezza,
- dopo il riempimento le caraffe dovranno essere riposte sopra i tavoli in maniera indicativa di litri 1 ogni 4 bambini,
- al termine della consumazione dei pasti le caraffe dovranno essere adeguatamente lavate,
- due volte al mese dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria con prodotti che permettano l'eliminazione di eventuali tracce di calcare depositato.

Le caraffe dovranno essere messe a disposizione dall'I. A. e adeguate a quanto richiesto.

In caso di necessità e nei refettori dove non è previsto il lavaggio delle stoviglie dovrà essere comunque garantita la fornitura di acqua in bottiglia.

ART. 18 - RIASSETTO SEDI DI REFEZIONE E SMALTIMENTO RIFIUTI

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i refettori devono rientrare nel manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che l'I. A. dovrà elaborare e consegnare al Comune prima dell'attivazione del servizio.

L'I. A. inoltre dovrà attivarsi per ottenere la relativa visione da parte dell'Azienda ULSS del piano suddetto.

Dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato collocare nella zona di distribuzione detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al Centro Cottura, ma deve essere eliminato in loco.

L'I. A. dovrà rendersi disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della L. 155/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" detta del "Buon Samaritano".

ART. 19 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'I. A. è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno presso il Centro di Cottura.

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

ART. 20 - MENÙ: VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

I menù e le diete speciali personalizzate (ad esempio per intolleranze alimentari o motivi religiosi) sono predisposti da incaricati dell'Amministrazione Comunale sulla base delle tabelle dietetiche accluse e sono diversificati per i tre ordini di scuola.

Le diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze e allergie alimentari, inoltre, verranno predisposte solo se documentate da apposita certificazione medica.

Sono articolati in menù autunno/inverno e primavera/estate in base alla stagionalità dei prodotti, strutturati in 4 settimane e prevedono, al termine delle 4 settimane una rotazione, al fine di garantire alle scuole "a modulo" che effettuano 2 rientri settimanali, variabilità del menù.

I menù verranno trasmessi all'I. A. che dovrà esporli in ciascun plesso scolastico fornito.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico e per interventi di educazione alimentare (menù internazionali e menù regionali) possono essere predisposti menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

Oltre al menù del giorno deve essere sempre previsto un menù speciale generale, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

1° piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine o minestrina in brodo vegetale

2° piatto: formaggi (parmigiano reggiano o grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

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

L'I. A. dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari.

In tale caso gli addetti al servizio dell'I. A., nel rispetto della normativa in materia di tutela della privacy prevista dal D. Lgs. 196/2003 e s.m.i, assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 4 del citato D. Lgs. 196/03.

I pasti per le diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzione sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, con indicazione del nome, della scuola e classe.

ART. 21 - GESTIONE TARIFFE UTENTI

L'I. A. dovrà provvedere direttamente alla riscossione della tariffa di fruizione a carico degli utenti, che viene stabilita annualmente dall'A. C e comunicata alla Ditta stessa.

L'A. C. prevede la prosecuzione dell'attuale sistema di gestione dei buoni pasto come di seguito organizzato:

- per il pagamento della tariffa gli utenti provvedono ad acquistare i buoni pasto;
- la ditta è tenuta a stampare a propria cura e spese i blocchetti di buoni pasto da dieci ciascuno;
- è garantita la massima capillarità (almeno n. 3 punti vendita distribuiti in tutto il territorio comunale, di cui almeno un punto vendita per ciascuna frazione) in flessibilità oraria per l'acquisto dei buoni pasto da parte degli utenti;
- sarà cura dell'Impresa occuparsi di ritirare e rimborsare agli utenti i buoni pasto non utilizzati alla fine di ogni anno scolastico e nel caso di variazione tariffaria.

L'I. A. dovrà proporre in sede di gara un sistema di gestione delle tariffe utenti che sarà introdotto nei tempi stabiliti dall'A. C. dopo l'affidamento dell'appalto. La proposta sarà valutata ai fini dell'assegnazione del punteggio relativo al Piano Organizzativo – Qualitativo di cui al punto 6. B. 4 del Disciplinare di Gara.

Qualsiasi onere derivante dal nuovo sistema di gestione dovrà essere a carico dell'I. A.

La quota a carico dell'A. C. deriva dall'intero costo del pasto meno la tariffa stabilita a carico dell'utente.

Per quanto riguarda le tariffe a carico degli utenti, il recupero di eventuali somme dovute e non versate compete in via esclusiva al Comune.

Un utente, qualora si trovi momentaneamente sprovvisto di “buono-pasto” potrà accedere ugualmente al servizio con l'obbligo di provvedere a regolarizzare la propria situazione al più presto.

L'I. A. e l'A. C. attivano tutte le procedure utili per il recupero dei crediti (avvisi, colloqui, rateizzazioni, ecc).

L'eventuale esclusione dal servizio di un utente dovrà essere comunque preventivamente concordato con il Comune.

Possono essere concordate esenzioni o riduzioni del buono pasto.

TITOLO III - NORME GENERALI

ART. 22 - DURATA DELL'APPALTO E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO.

Il contratto avrà durata di anni tre con inizio dal 01.09.2010 al 31.08.2013, rinnovabile per altri due anni ai sensi e per quanto previsto all'articolo 57, c. 5, lettera b) del codice dei contratti pubblici, D. Lgs 163/2006, s.m.i..

L'A. C si riserva comunque la facoltà di prorogare il termine del contratto alla naturale scadenza per il periodo di tempo strettamente necessario ad addivenire ad una nuova aggiudicazione, qualora non si riuscisse a completare la procedura del nuovo affidamento. La Ditta è tenuta ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal contratto e dal capitolato.

Per scioperi del personale della Ditta, la stessa dovrà impegnarsi comunque alla produzione dei servizi secondo menù semplificati concordati con il Comune.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia, erogazione gas e gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione menù alternativi concordati con l'A. C.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 giorno al massimo

In caso di interruzione del servizio per causa imputabile all'I. A., l'A. C. si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

ART. 23 - ATTIVAZIONE DEI SERVIZI

La fornitura e somministrazione dei pasti per la refezione scolastica avrà inizio indicativamente a metà settembre dell'anno scolastico 2010/2011 e per gli anni successivi sulla base di quanto stabilito dalle istituzioni scolastiche per ogni singolo plesso.

La data di inizio servizio verrà comunicata a cura del competente servizio comunale.

Il servizio di refezione cesserà, a titolo indicativo, nei primi giorni di giugno o fine maggio per le scuole primarie e secondarie di primo grado e alla fine di giugno per le scuole dell'infanzia.

ART. 24 - FORNITURE PER SERVIZI PARTICOLARI

In occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze e attività ricreative varie, l'A. C. potrà richiedere all'I. A. condizioni diverse da quelle previste nel presente Capitolato; il menù dovrà di volta in volta essere

concordato ed il prezzo di questi risulterà svincolato totalmente dal prezzo offerto in sede di aggiudicazione dell'appalto di cui all'oggetto.

ART. 25 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L' l. A. dovrà individuare il responsabile del servizio a cui è affidata la direzione.

Il Responsabile dei servizi individuato, professionalmente qualificato, sarà il referente responsabile nei confronti dell'A. C. e quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l' l. A. e dovrà garantire la reperibilità e disponibilità a recarsi presso questo Ente quando richiesto dallo stesso.

Il responsabile dei servizi dovrà avere almeno 5 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva e il diploma di Dietista o la laurea di Dietologo o titoli equipollenti.

Nominativo e curriculum dovranno essere indicati in sede di gara.

Il responsabile del servizio sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno con obbligo di reperibilità negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio.

Questo garantirà la massima collaborazione possibile all'A. C.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc) l' l. A. provvederà a nominare un suo sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Il Responsabile dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi, ed è responsabile del prodotto finito e distribuito, cioè che i pasti presentino tutte le caratteristiche di qualità, merceologiche, sensoriali ed organolettiche previste dal presente Capitolato, Tabelle Merceologiche e Tabelle Dietetiche.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze contestate da questa Amministrazione al Responsabile del Servizio dell' l. A. si intendono come presentate direttamente all'Impresa stessa.

ART. 26 - PERSONALE

L' l. A. provvederà a propria cura e spese all'assunzione del personale necessario al funzionamento del servizio e in prima istanza ed in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impiegato nel servizio nel rispetto della normativa vigente.

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

- igiene degli alimenti;

- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Ai fini della sottoscrizione del contratto di appalto deve essere prodotto al Comune di Sant'Angelo di Piove di Sacco il piano della formazione triennale di cui sopra.

Il programma formativo dovrà prevedere almeno 12 ore di formazione all'anno per ogni operatore di cucina ed almeno 5 ore di formazione all'anno per ogni operatore addetto alla distribuzione.

L'I. A. è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello comunale, statale o altro avente diretta causa con i servizi oggetto dell'appalto.

L'organico deve essere dichiarato in fase di offerta dall'I. A. e dovrà essere esplicitato il numero degli addetti che si intendono impiegare, il monte ore giornaliero e settimanale, le qualifiche e mansioni.

Qualsiasi variazione del personale, sia in termini di consistenza numerica e di qualifiche deve essere preventivamente comunicata all'A. C. per l'approvazione formale, senza la quale non si può procedere ad alcuna variazione.

L'I. A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. In Ottemperanza all'art. 6 della Legge 123/2007 il personale dovrà essere dotato di tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

L'Amministrazione potrà richiedere all'I. A. la sostituzione di personale ritenuto non idoneo, che dovrà avvenire entro un congruo tempo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri.

L'I. A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti in materia di Prevenzione degli Infortuni sul Lavoro, in materia di igiene sul lavoro, assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

La responsabilità della sicurezza del personale è dell'I. A.

L'I. A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

L'A. C. si riserva il diritto di richiedere all'I. A. la documentazione attestante l'adempimento degli obblighi predetti. L'I. A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali del settore e contratto integrativo provinciale, anche nel caso in cui la Ditta non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

ART. 27 - PROGRAMMA DI EMERGENZA

L'I. A. deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il Centro Cottura producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato, utilizzando uno o più Centri di produzione alternativi, siti a massimo entro 30 Km dai confini comunali.

ART. 28 - CONTROLLO TECNICO-ISPETTIVO

L'A. C. per i servizi di refezione scolastica, si avvale di propri incaricati per attività di consulenza, predisposizione menù, diete speciali, controllo e vigilanza tecnico ispettiva e di tutte le norme previste nel presente Capitolato, i cui costi sono a carico dell'I. A. . A tal fine l'I. A. dovrà versare al Comune un contributo annuo di euro 4.000,00, da corrispondere entro il mese di ottobre per tutto l'anno scolastico

I suddetti importi comprendono tutte le attività di vigilanza e controllo sui servizi oggetto dell'appalto nei suoi vari aspetti, merceologico, dietetico ed organizzativo e sull'esecuzione e rispetto del Capitolato d'appalto attraverso, ad esempio:

- ✓ controlli presso il Centro cottura,
- ✓ controlli presso i refettori,
- ✓ elaborazione e revisione menù e diete speciali,
- ✓ incontri con Comitati mensa, i genitori, gli insegnanti, i dirigenti scolastici, i servizi dell'Azienda ULSS, finalizzati alla verifica qualitativa del servizio,
- ✓ verifica delle contestazioni di irregolarità o di non conformità ove la Ditta non attenda alle disposizioni del Capitolato,
- ✓ comunicazioni del monitoraggio svolto,
- ✓ compilazione di check-list di valutazione igienico sanitaria e controllo sulla corretta applicazione delle procedure previste dal piano di autocontrollo,

- ✓ monitoraggio del sistema HACCP,
- ✓ corsi di educazione alimentare per la scuola.

Qualora, a seguito insorgenza di problematiche o violazioni da parte dell'I. A., si rendano necessarie ulteriori controlli analitici sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro, tali controlli verranno effettuati d'urgenza dall'A. C. e i costi posti a carico direttamente all'I. A.

ART. 29 - VERIFICHE E CONTROLLI

E' facoltà dell'A. C. effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I. A. alle prescrizioni contrattuali.

Si prevedono tre tipi di controllo:

- Controllo Igienico - sanitario e Nutrizionale a carico dell'Azienda ULSS di competenza che sarà esercitato nei modi previsti dalla vigente normativa
- Controllo Tecnico – ispettivo a carico del Comune, svolto da incaricati dall'A. C. secondo le modalità di cui all'articolo precedente e comprendente: controlli presso il Centro di Cottura, l'ispezione dei refettori al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato per quanto di competenza, la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore, il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna e distribuzione dei pasti trasportati.
- Controllo sul servizio di refezione scolastica da parte dei Comitati Mensa. Nomina, compiti e funzioni dei Comitati mensa sono disciplinati dal relativo Regolamento Comunale. I soggetti suddetti effettueranno, anche individualmente, nell'orario di refezione presso i plessi scolastici il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, mantenimento temperature, sulla sua presentazione ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Il controllo avverrà nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

I membri delle Commissioni Mensa potranno segnalare il disservizio e le irregolarità all'A. C. o all'azienda ULSS per quanto di competenza.

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

Qualora le carenze fossero gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserva la facoltà di applicare le penali previste nel presente capitolato e/o di risolvere il contratto.

ART. 30 - CONTROLLI DI QUALITA' E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

L'I. A. deve predisporre un manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP, che comprenda refezione scolastica, pulizia e sanificazione refettori scolastici da presentare all'A. C. entro 10 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima dell'avvio del servizio.

Nel manuale deve essere altresì esplicitamente indicato il responsabile del sistema HACCP.

L'I. A. deve applicare correttamente tutte le procedure previste nel manuale ed eseguire un dettagliato e minuzioso controllo delle pietanze. Queste non devono presentare alcuna alterazione, nemmeno di tipo organolettico. E' severamente vietato distribuire pasti non conformi alle caratteristiche sensoriali ed organolettiche.

La Ditta ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

ART. 31 - CARATTERISTICHE ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti leggi.

La Ditta dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Prima dell'avvio dei servizi oggetto del presente appalto la Ditta dovrà fornire le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dalle tabelle merceologiche, ed è obbligata a comunicare ogni variazione della lista stessa e di attendere l'autorizzazione prima di avvalersi del nuovo fornitore

Ai sensi della Legge Regionale Veneto n. 6 del 01/03/2002, gli operatori della ristorazione hanno l'obbligo di rispettare la tracciabilità di filiera alle forniture alimentari.

Dovrà inoltre essere rispettato il D. lgs. 8.02.2006 che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

ART. 32 - RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo nell'ambito dei servizi oggetto del presente appalto.

Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

TITOLO IV - ONERI INERENTI L'APPALTO

ART. 33 - PERMESSI ED AUTORIZZAZIONI

L'I. A. appaltatrice è tenuta a procurarsi ogni licenza, permesso od autorizzazione necessaria per il regolare svolgimento dell'attività oggetto del presente capitolato e a farne pervenire copia al Comune prima possibile.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato l'I. A. ha l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che possono venire eventualmente emanate durante il corso del contratto.

ART. 34 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

L'I.A. è direttamente responsabile nei riguardi del Comune e di terzi di ogni evento comunque connesso ai servizi oggetto del presente Capitolato resi presso le strutture comunali, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell'A. C.

Per tutta la durata del servizio l'I. A. necessariamente è tenuta a stipulare una polizza assicurativa, con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, per qualsiasi danno che la Ditta possa arrecare al Comune, ai loro dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, ecc.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- € 300.000,00 per danni a cose
- € 5.000.000,00 per danni a persone

Copia della polizza dovrà essere prodotta all'Amministrazione prima dell'attivazione del servizio.

Il Comune si riserva in qualsiasi momento di chiedere l'eventuale aggiornamento dei massimali se giudicati insufficienti.

ART. 35 - RESPONSABILITA' NEI CONFRONTI DEI FORNITORI

L'I. A. è l'unica responsabile nei confronti dei fornitori, per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio oggetto del presente capitolato.

ART. 36 - DIVIETO DI CESSIONE, SUBAPPALTO E AVVALIMENTO

E' fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio oggetto del presente appalto.

Per la particolarità del servizio non è permesso in alcun caso l'avvalimento.

ART. 37 - CAUZIONI

Per la partecipazione alla gara il concorrente è chiamato a versare una cauzione partecipativa pari al 2% del valore dell'importo presunto dell'appalto indicato nel bando, costituita con le modalità indicate nel disciplinare e di cui all'art. 75 del D. Lgs. 163/2006.

La cauzione provvisoria prestata dall'aggiudicatario è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto e ai non aggiudicatari la cauzione è restituita successivamente all'aggiudicazione definitiva.

La Ditta aggiudicataria del servizio dovrà versare all'atto della stipulazione del contratto cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale con le modalità di cui all'art. 113 del D. Lgs 163/2006 e deve essere costituita: mediante versamento in contanti presso la Tesoreria del Comune di Sant'Angelo di Piove di Sacco, oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione

economica.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il

fideiussore;

b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- ◆ prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel 2° comma dell'art. 1957 cod. civ.;
- ◆ escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- ◆ prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;
- ◆ prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;

- ◆ prevedere la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- ◆ indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Padova.

La garanzia deve essere presentata, in carta legale o resa legale, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso.

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito e sarà svincolata in conformità alle norme di legge vigenti.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

In caso di variazioni al contratto, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

ART. 38 - SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora per l'Ente appaltante si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I. A. in caso di risoluzione del contratto per cause imputabili alla Ditta stessa, l'Ente si riserva la facoltà di incaricare alla gestione del servizio in oggetto la seconda Ditta in graduatoria, previa valutazione.

I danni economici derivanti saranno imputati all'I. A.

TITOLO V – PREZZO E PAGAMENTI

ART. 39 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

I pagamenti saranno eseguiti entro novanta (90) giorni dalla data in cui la fattura perviene al Protocollo dell'Ente, con fatturazione mensile differita, salvo che l'Ente stesso disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, conseguentemente, alla loro contestazione.

In tal caso il pagamento verrà effettuato non appena rimossi i motivi di contestazione.

L'I. A. nelle fatture indicherà il numero dei fruitori del servizio suddivisi per plesso, numero dei pasti forniti agli alunni per ogni fascia contributiva e personale docente.

Contestualmente all'invio delle fatture l'A. C. può richiedere la trasmissione dei documenti in originale per eventuali verifiche a campione ("buoni mensa", tabulati riepilogativi, ecc)

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, si intendono interamente compensati dall'A. C. tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico dell'I. A.

L'A. C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo di ritenuta da operarsi in sede dei corrispettivi di cui sopra.

ART. 40 - AGGIORNAMENTO PREZZI

Il corrispettivo dovuto si intende fisso ed invariabile per i tre anni di servizio, salva la revisione dei prezzi secondo la normativa vigente, su richiesta della ditta da presentare entro il primo settembre per richieste che avranno decorrenza dal primo gennaio dell'anno successivo.

In mancanza della determinazione dei costi standardizzati ai sensi dell'art. 7 comma 4, lettera C del D. Lgs. 163/2009 e s.m.i. vi provvede il responsabile della stazione appaltante su base ISTAT, applicando la media degli ultimi 12 mesi dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI).

Tali variazioni verranno applicate ai prezzi in vigore e saranno corrisposte all'I. A. dal mese di gennaio di ogni anno a partire dal mese di gennaio 2012.

TITOLO VI CONTENZIOSO

ART. 41 - PENALITA'

L'I. A. nell'esecuzione del servizio previsto dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'I. A. qualora non attenda o violi gli obblighi di cui sopra, è tenuta al pagamento di una penalità che varia secondo la gravità dell'infrazione.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione mediante fax al numero appositamente fornito dalla ditta.

Entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione scritta, l'I. A. deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel seguente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione all'I. A. entro 30 giorni dalle controdeduzioni o, in mancanza, della scadenza del termine per la presentazione delle stesse. L'A. C. procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'I. A.

L'applicazione delle penalità non preclude eventuali azioni per danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Le penalità previste sono le seguenti:

- **STANDARD IGIENICO SANITARI**
 - € 25.000,00 per utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente;
 - € 25.000,00 per utilizzo di alimenti o fornitura pasti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana;
 - € 1.000,00 per somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente;
 - € 1.000,00 per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
 - € 1.000,00 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto;
 - € 1.000,00 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione;
 - € 1.000,00 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di distribuzione, inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti;

- € 1.000,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto ai trasporti pasti, addetto alla distribuzione pasti e rigoverno dei locali;
 - € 1.000,00 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata rispondenza delle temperatura indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati;
 - € 2.000,00 per mancato rispetto del piano di sanificazione previsto per i refettori scolastici;
- MENU' BASE E DIETETICI
 - € 1.000,00 per fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche;
 - € 2.000,00 per mancata produzione o consegna di dieta speciale e non rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;
 - € 10.000,00 per distribuzione al consumatore di dieta speciale di un pasto non corrispondente alla dieta personalizzata dello stesso.
- QUANTITA'
 - € 5.000,00 per mancata consegna dei pasti veicolati anche in una singola sede di ristorazione. Si intende per mancata consegna, la non consegna dei pasti ovvero il ritardo nella consegna oltre l'orario previsto che ne pregiudica la consumazione da parte dell'utente;
 - € 1.000,00 per la mancata consegna di una o più portate previste nel menù giornaliero;
 - € 1.000,00 per la consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato;
 - € 1.000,00 per la non rispondenza alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 20 porzioni casuali, con una tolleranza del 5% rispetto a quanto previsto in tabella;
- TEMPISTICA
 - € 1.000,00 per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con l'A. C.
 - € 1.000,00 per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi;
- VARIE
 - € 2.000,00 in caso di non rispondenza dei fornitori rispetto a quelli dichiarati in sede di gara;

- € 500,00 per ogni violazione all'art. 6 della Legge 123/2007;
- Da € 500,00 a € 3.000,00, su provvedimento della Giunta Comunale, per ogni violazione riscontrata e non espressamente contenuta nel presente elenco.

In caso di ripetuta violazione l'Amministrazione si riserva la facoltà di raddoppiare la sanzione prevista.

ART. 42 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento agli obblighi contrattuali l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto nei seguenti casi:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime ed il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal Capitolato
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'A. C.
- Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto
- La sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata
- Subappalto del servizio
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale

Nel caso di inadempienza di cui al precedente articolo l'A. C. si riserva la facoltà di risolvere il rapporto con preavviso di trenta giorni, senza alcun diritto della ditta inadempiente di avanzare richieste di danno per mancato guadagno. Rimane invece salva la facoltà del Comune di Sant'Angelo di Piove di Sacco di richiedere il risarcimento dell'eventuale danno arrecatogli.

ART. 43 - RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DEL FORNITORE

Qualora il Fornitore, senza giustificato motivo, dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, il Comune si rivarrà, a titolo di risarcimento danni, su tutto il deposito cauzionale.

TITOLO VII – NORME FINALI

ART. 44 - CONTROVERSIE

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere fra le parti sull'interpretazione o esecuzione del presente capitolato, competente e giudicante sarà il Foro di Padova.

ART. 45 - SICUREZZA

L'affidatario è tenuto al rispetto del D. Lgs. 81/08 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e, dove necessario, dovrà intervenire con personale appositamente formato in materia.

Si precisa che, con riferimento alle disposizioni contenute nella L. 123/07 (secondo quanto previsto dalla determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 5/3/2008), nell'appalto in oggetto non sussistono rischi da interferenze che richiedono misure preventive e protettive supplementari rispetto a quelle già a carico dell'impresa, connesse ai rischi derivanti dalle proprie attività.

Ai sensi dell'art. 26, comma I, lettera b), del D. Lgs. 81/08, il Comune di Sant'Angelo di Piove di Sacco ha predisposto il Documento Unico di valutazione dei Rischi e Interferenze relativo a possibili interferenze che esulano dall'attività ordinaria.

ART. 46 - RISPETTO DEL D. Lgs. 196/2003

L'I. A. è tenuta all'osservanza di quanto stabilito dal D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali". e s.m.i..

Il personale dipendente dell'I. A. dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti, dei quali abbia avuto notizie durante l'espletamento del proprio servizio, in particolare si richiama la suddetta normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

ART. 47 - RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI E TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" si forniscono le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali.

I dati inseriti nelle buste previste dal disciplinare di gara vengono acquisiti dal Comune di Sant'Angelo di Piove di Sacco per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara e, in particolare,

delle capacità amministrative e tecnico-economiche dei concorrenti richieste per l'esecuzione dei servizi del presente capitolato, nonché per la successiva aggiudicazione e, per quanto riguarda la normativa antimafia, in adempimento di precisi obblighi normativi.

I dati forniti dall'Impresa aggiudicataria vengono acquisiti dal Comune ai fini della stipula del contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso.

Tutti i dati acquisiti potranno essere trattati anche per fini statistici.

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa, tuttavia, il rifiuto di fornire i dati richiesti potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione della gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dell'aggiudicazione.

Il trattamento dei dati verrà effettuato dal Comune di Sant'Angelo di Piove di Sacco in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e tematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla normativa sulla privacy.

I dati potranno essere comunicati:

- al personale del Comune di Sant'Angelo di Piove di Sacco che cura il procedimento di gara o a quello in forza ad altri uffici di che svolgono attività ad esso attinente;
- a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti che prestino la propria attività di consulenza o assistenza al Comune di Sant'Angelo di Piove di Sacco in ordine al procedimento di gara;
- ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della normativa vigente;
- I dati conferiti dai concorrenti, trattati in forma anonima, nonché il nominativo dell'Impresa Aggiudicataria e il prezzo di aggiudicazione della fornitura, potranno essere diffusi tramite il sito internet www.santangelopiove.net

Titolare del trattamento per il Comune di Sant'Angelo di Piove di Sacco è il Responsabile dell'Area 5^A Zecchin dr. Vittorino.

ART. 48 – SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali e quelle inerenti e conseguenti alla stipula del contratto sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 49 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile e alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

ART. 50 - ALLEGATI AL CAPITOLATO

Sono allegati al presente capitolato e ne fanno parte integrante:

- Tabelle dietetiche
- Caratteristiche merceologiche