



Città di Selvazzano Dentro

- Provincia di Padova -

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Allegato n° 2 alla determinazione R.G. n° 26 del 17/01/2019

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE
DI SELVAZZANO DENTRO PER UN PERIODO DI 36 MESI DAL _____AL

.

GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

CODICE IDENTIFICATIVO GARA (C.I.G.): 7694873A12

INDICE

Art. 1	OGGETTO DELL' APPALTO
Art. 2	LUOGO, DIMENSIONAMENTO DEL SERVIZIO E MODALITA' DI ESECUZIONE
Art. 3	SOPRALLUOGO
Art. 4	DURATA DELL' AFFIDAMENTO
Art. 5	VALORE D' APPALTO
Art. 6	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
Art. 7	ONERI GENERALI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE
Art. 8	ONERI A CARICO DEL COMUNE
Art. 9	PRODUZIONE DEI PASTI E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
Art. 10	MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI
Art. 11	DERRATE
	Art. 11.1 ETICHETTATURE DELLE DERRATE
	Art. 11.2 SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE MATERIE PRIME UTILIZZATE
Art. 12	MENU'
	Art. 12.1 VARIAZIONI E DIETE SPECIALI
Art. 13	IGIENE DELLA PRODUZIONE E PULIZIA
	Art. 13.1 SMALTIMENTO RIFIUTI
	Art. 13.2 PEST CONTROL
Art. 14	PERSONALE
Art. 15	FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE
Art. 16	PRENOTAZIONE DEI PASTI E SISTEMA INFORMATICO
Art. 17	CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO
	Art. 17.1 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONTRAENTE
	Art. 17.2 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO
	Art. 17.3 DIRITTO DI CONTROLLO DELLA STAZIONE APPALTANTE E DELLA COMMISSIONE MENSA
	Art. 17.4 ANALISI DI LABORATORIO PER CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO
	Art. 17.5 CONTESTAZIONI E PENALITA'
Art. 18	D.V.R. E D.U.V.R.I
Art. 19	VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA
Art. 20	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
Art. 21	DICHIARAZIONE DI CUI AL D.LGS. N. 39/2014 "LOTTA CONTRO LO SFRUTTAMENTO MINORILE SOTTO L'ASPETTO SESSUALE E DELLA PORNOGRAFIA"
Art. 22	AGGIORNAMENTO CORRISPETTIVI
Art. 23	GARANZIA DEFINITIVA
Art. 24	ASSICURAZIONI
Art. 25	SUBAPPALTO
Art. 26	VARIANTI INTRODOTTE DALLA STAZIONE APPALTANTE
Art. 27	CESSIONE DEL CONTRATTO
Art. 28	ONERI INERENTI IL CONTRATTO
Art. 29	SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 30	RECESSO
Art. 31	CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
Art. 32	RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI E TRATTAMENTO DATI
Art. 33	TUTELA DEL PROGETTO
Art. 34	CONTROVERSIE
Art. 35	NORME GENERALI
Art. 36	DOMICILIO LEGALE
Art. 37	PROTOCOLLO DI LEGALITA'
Art. 38	OBBLIGHI DERIVANTI DALLA NORMATIVA ANTICORRUZIONE
Art. 39	RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

TITOLO PRIMO
Indicazioni generali

PRINCIPI GENERALI

La finalità generale del servizio di refezione scolastica è quella di consentire agli alunni frequentati le sezioni a tempo pieno e con rientri pomeridiani delle scuole primarie “A. Vivaldi”, “P. R. Giuliani”, “B. Marcello” e “D. A. Bertolin” del Comune di Selvazzano Dentro di usufruire del servizio di ristorazione collettiva scolastica.

Il servizio richiesto dal presente capitolato speciale di appalto è ispirato alle esigenze educative, sociali e alla tutela della salute ed è volto ad agevolare i compiti educativi delle famiglie per rendere effettivo il diritto allo studio. Tali finalità rientrano nel più vasto concetto di “assistenza scolastica”, le cui funzioni amministrative sono state attribuite agli enti locali con l’art. 45 del DPR 24 luglio 1977, n. 616 e le modalità di realizzazione delle quali sono attribuite alla competenza legislativa regionale. Tale attribuzione ha trovato concreta espressione nella L.R. Veneto 2 aprile 1985 n. 31 e s.m.i..

L’obiettivo del servizio è quello di garantire a tutti gli utenti iscritti un’alimentazione sana ed equilibrata, presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute per una crescita ottimale.

ART. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO

Oggetto dell’appalto è l’esecuzione del servizio di refezione scolastica, nelle diverse fasi:

- a) dell’approvvigionamento alimentare e di tutti i materiali complementari alla preparazione;
- b) della preparazione, cottura, confezionamento;
- c) del trasporto, consegna e distribuzione dei pasti in pluriporzione nei plessi “A. Vivaldi”, “P. R. Giuliani”, “B. Marcello” e “D. A. Bertolin” del Comune di Selvazzano Dentro” diretti ad alunni delle scuole primarie, insegnanti aventi diritto e insegnanti di sostegno, operatori socio-sanitari e personale operanti presso i plessi scolastici, possibili ospiti autorizzati dal Comune;
- d) della preparazione, riordino e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per il servizio delle mense scolastiche;
- e) della manutenzione degli arredi e attrezzature, anche di proprietà comunale;
- f) della gestione della prenotazione pasti mediante il software del gestore o comunale, dell’eventuale implementazione del software stesso;
- g) esecuzione a proprie spese dei controlli di cui all’art. 17.4 del presente C.S.A.

Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica, la Ditta affidataria dovrà attenersi per tutta la durata dell’appalto, all’osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e a quanto previsto dal D.Lgs 50/2016 e s.m.i. (artt. 34 e 144) in materia di sostenibilità energetica ambientale e nello specifico della ristorazione, alle disposizioni contemplate nelle:

- “Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” – revisione 2017, elaborate dalla Regione del Veneto;
- “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, emanate dal Ministero della Salute, Conferenza Unificata, Provvedimento 29.04.2010, intesa ai sensi dell’art. 8, comma 6, della L. 05.06.2003, n. 131;
- “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, emanate dal Ministero della Salute, Direzione Generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione – Uff. 5 – Nutrizione e informazione ai consumatori del 16.04.2018.

ART. 2 – LUOGO, DIMENSIONAMENTO DEL SERVIZIO E MODALITA’ DI ESECUZIONE

Il numero complessivo dei pasti riferito all’intero periodo di durata dell’appalto è stimabile in n° 276.669 (anno 2019 n. 63.056, anno 2020 n. 92.412 anno 2021 n. 94.177 ed anno 2022 n.

27.024) s'intende onnicomprensivo per gli utenti degli Istituti indicati al precedente art. 1, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione comunale.

Il numero effettivo giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle prenotazioni realmente effettuate nei singoli plessi.

La fornitura deve essere effettuata nei giorni feriali indicati nella tabella successiva, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici.

La distribuzione dei pasti nei plessi scolastici, ubicati nel territorio del Comune di Selvazzano Dentro, viene svolta nell'attuale anno scolastico secondo gli orari indicati nella tabella di seguito riportata:

UBICAZIONE SCUOLE PRIMARIE	GIORNI	ORARIO INIZIO	N° PASTI GIORNALIERI (alunni/insegnanti)
“A. Vivaldi” via S. Marco, 2 frazione S. Domenico	da lunedì a venerdì	13.15	120 (115+5)
“P. R. Giuliani” via M. Cesarotti, 1/B Selvazzano cpl.	da lunedì a venerdì	13.15	132 (126+6)
“D. A. Bertolin” via Don Bosco, 172 frazione Tencarola	da lunedì a venerdì n. 3 classi	Primo turno 12.30	Primo turno 75 (72+3)
	da lunedì a venerdì n. 4 classi	Secondo turno 13.15	Secondo turno 86 (82+4)
“B. Marcello” via A. Manzoni, 6 frazione Caselle	Lunedì-martedì- giovedì-venerdì n. 2. classi	Primo turno ore 12.15	Primo turno 44 (42+2)
	Lunedì-martedì- giovedì-venerdì n. 3. classi	Secondo turno ore 13.15	Secondo turno 77 (74+3)
	Mercoledì n. 4 classi	Primo turno ore 12.15	Primo turno 97 (93+4)
	Mercoledì n. 4 classi	Secondo turno ore 13.15	Secondo turno 100 (96+4)

L'Amministrazione comunale si riserva, per tutta la durata dell'appalto, la facoltà di modificare il menù e gli orari previsti per il pasto.

Restano di competenza del personale delle istituzioni scolastiche:

- la comunicazione giornaliera, entro le ore 9,15 di ciascun giorno di servizio, alla Ditta fornitrice del numero e della tipologia di pasti necessari;
- la vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.

I pasti dovranno essere serviti al tavolo in pluriporzione.

La Ditta dovrà garantire per ogni plesso un numero minimo di addetti, durante la fase di somministrazione dei pasti nel turno considerato, volto ad assicurare la qualità del servizio di refezione non inferiore al rapporto di 1 unità di personale per n° 50 pasti distribuiti.

I quantitativi giornalieri dei pasti devono comprendere una maggiorazione del 5% sui pasti ordinati per rispondere ad esigenze impreviste, oltre a quanto previsto per i menù speciali. Tali incrementi non dovranno essere fatturati, ma considerati compresi nel costo unitario del pasto formulato all'atto dell'offerta.

Per l'allestimento dei tavoli dovrà essere fornito giornalmente per ciascuno utente un tovagliolo, un piatto ed un bicchiere biodegradabili, per l'intero tavolo, carta non colorata e la posateria in polycarbonato di tipo pesante, non soggetta a spezzatura e idonea al taglio della carne; i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 10% del numero dei pasti richiesti.

Dovrà essere assicurato altresì:

- l'approntamento dei refettori allestendo i tavoli come sopra indicato;
- un tempo massimo di distribuzione non superiore a 30 minuti ed un intervallo di tempo non superiore a 90 minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione;
- lo sgombero completo dei tavoli a fine servizio, il loro lavaggio e sanificazione, inclusa la raccolta differenziata (frazione umida e secca) dei rifiuti e il loro trasporto presso i contenitori posti all'esterno delle scuole e il lavaggio e lo sgrassaggio dei pavimenti delle sale mensa, delle porte, finestre e dei mobili degli spazi destinati alla refezione;
- l'invio dei pasti mancanti tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, in caso di consegne in quantità inferiore rispetto agli ordinativi.

Inoltre si ricorda che:

- i sughi e le salse con i quali condire pasta e riso asciutti vanno confezionati in contenitori termici ed inviati ai terminali periferici, dove, solo prima della distribuzione vanno aggiunti ai primi piatti da condire;
- i risotti vanno conservati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e vanno inviati ad ogni terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua di cottura per la pasta;
- il formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano stagionatura non inferiore a 18 mesi) va inviato ai terminali periferici in monoporzione nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- ai terminali periferici vanno inviati altresì la giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di buona qualità e sale fino, con il quale condire gli ortaggi; in ogni terminale vi debbono essere gli utensili per la misurazione della qualità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero di porzioni da servire.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti richiesti e delle modalità distributive, l'appaltatore è obbligato ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto del numero dei pasti indicati complessivamente, ivi comprese le attivazioni di nuove mense.

L'Amministrazione appaltante si riserva di recedere dal contratto di appalto al verificarsi delle fattispecie di cui all'art.1, comma 13 del D.L. 95/2012, convertito con modificazioni, nella L. 135/2012 e s.m.i.

ART. 3 - SOPRALLUOGO

Per la formulazione dell'offerta le Ditte concorrenti dovranno **obbligatoriamente** effettuare il **sopralluogo** presso le sedi di esecuzione del servizio. All'offerta dovrà essere allegata relativa attestazione di avvenuto sopralluogo rilasciata dalla Stazione Appaltante.

ART. 4 – DURATA DELL’AFFIDAMENTO

L'affidamento del servizio di refezione scolastica avrà durata di 36 mesi dal _____ al _____.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., è possibile prorogare la scadenza del contratto limitatamente al tempo strettamente necessario, per un massimo di sei mesi, alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente.

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

ART. 5 – VALORE D’APPALTO

Il valore complessivo dell'appalto al netto di IVA di legge, risulta determinato ai sensi dell'art. 35 quarto comma del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. come segue:

	Descrizione	Importi parziali	Importi totali
A	Importo stimato a base di gara per tutta la durata del contratto	€ 1.105.294,60	
B	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso di gara (derivati dal DUVRI)	€ 1.383,00	
C	Totale importo stimato a base d'asta (A+B) per tutta la durata del contratto	€ 1.106.677,60	
D	Importo stimato per opzione di proroga (al massimo 6 mesi)	€ 184.446,27	
E	Valore d'appalto (C+D)		€ 1.291.123,87

Il costo pasto stimato a base di gara, ammonta ad €4,00 al netto di IVA di legge, comprensivo di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 0,005.

Ai sensi dell'art. 23 c. 16 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. il costo onnicomprensivo della manodopera relativo all'appalto è stimato pari a € 183.518,46 annui sulla base del C.C.N.L. "Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" somma che rapportata a tutta la durata dell'appalto risulta pari a € 550.555,39.

Il personale rispetto al quale applicare la clausola sociale è meglio specificato al successivo art. 14.

L'affidamento del servizio avverrà sulla base di idonea procedura aperta di selezione dell'aggiudicatario ai sensi dell'art. 60 D.lgs. 50/2016 e s.m.i. mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del medesimo decreto.

I requisiti di ammissione, partecipazione ed i criteri di aggiudicazione sono stabiliti nel bando e nel disciplinare di gara.

Modalità di finanziamento

La fornitura è finanziata con fondi propri dell'ente, contribuzioni degli utenti e contributi statali (relativamente ai costi per i pasti forniti agli insegnanti e agli altri dipendenti dello Stato addetti alla vigilanza ed al controllo degli alunni).

ART. 6 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di dare avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, ai sensi art. 32 comma 8 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. in ossequio al principio di continuità dell'azione amministrativa, al fine di non interrompere un servizio rivolto alla cittadinanza nell'ambito dell'attività volta a rendere effettivo il diritto allo studio.

L'avvio d'urgenza, in pendenza della stipula del contratto dovrà prevedere:

- la costituzione di garanzia definitiva con le modalità di cui all'art. 23;
- la trasmissione di copia conforme della/e polizze specificate di cui all'art. 24;
- l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della Ditta affidataria, del documento Unico di Valutazione dei rischi di cui all'art. 18;
- la comunicazione del nominativo e dei recapiti del referente/responsabile del servizio;
- la trasmissione di copia conforme all'originale dei titoli di studio del Dietista e del Cuoco coordinatore, impiegati dall'affidatario per la gestione di cui all'art. 14.

ART. 7 – ONERI GENERALI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a svolgere ogni attività connessa alle fasi dell'erogazione del servizio di refezione scolastica come citate alle lettere a, b, c, d, e, f, g, dell'art. 1 del presente C.S.A.

Il Comune di Selvazzano Dentro mette a disposizione della Ditta appaltatrice i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica.

La Ditta li assume in uso ai soli fini inerenti al presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Restano a carico della Ditta appaltatrice:

- la manutenzione ordinaria dei locali (refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza); sono da intendersi interventi di manutenzione ordinaria anche le tinteggiature delle cucine dei refettori e delle dispense con pittura lavabile o similare per un'altezza di 2 metri, che dovranno essere effettuate nel periodo estivo di chiusura scuole dell'anno 2019 e realizzate esclusivamente con materiale ecocompatibile.
- l'osservanza verso i dipendenti impegnati nella esecuzione della prestazione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi, in particolare fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. n. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- l'osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del decreto legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso far rispettare il divieto di fumo sia presso il centro di cottura che presso le sedi di refezione;
- il pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa; per l'I.V.A. si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia; eventuali interessi di mora saranno a carico della Ditta appaltatrice;
- la realizzazione per ogni plesso servito di tutte le attività necessarie stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P;
- la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione, se non espressamente previsti dal presente capitolato, compresa l'eventuale integrazione di materiali ed attrezzatura durante la vigenza dell'appalto. Tali attrezzature e materiali al termine del contratto resteranno gratuitamente in disponibilità e proprietà dell'Ente;
- l'immediata sostituzione del personale assente e, in caso di dimissioni, del personale uscente.

La Ditta appaltatrice è inoltre tenuta alla copertura assicurativa RCT/RCO per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso come richiamato all'art. 24 del presente capitolato.

ART. 8 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato il Comune si impegna:

- a) alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento delle sedi interessate dal servizio;
- b) alla manutenzione straordinaria concernente gli edifici di proprietà comunale adibiti al servizio;
- c) al versamento dei corrispettivi pattuiti per il regolare e pieno adempimento delle prestazioni previste dal presente capitolato speciale d'appalto;

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale le seguenti procedure:

- determinazione delle tariffe annuali del servizio di refezione scolastica;
- iscrizioni al servizio;
- riscossione tariffe e riscossione coattiva insoluti.

ART. 9 – PRODUZIONE DEI PASTI E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare un unico centro di produzione dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Il Centro dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia, essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie e/o successiva registrazione presso la competente Autorità Sanitaria Locale e possedere tutte le caratteristiche tecniche ed organizzative per essere in grado di garantire quant'altro richiesto nel presente capitolato e nei relativi allegati, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara stabiliti nel relativo bando e in tale sede dichiarati.

- a) Il centro di cottura oggetto dell'appalto dovrà possedere la certificazione UNI EN ISO 22000/2005 (Sistema gestione sicurezza alimentare) o certificazione analoga.
- b) La cura dei locali del centro di cottura e/o sito produttivo deve sottostare ai requisiti CE pacchetto igiene Regolamenti 178/2002 e 852-853-882/2004.

Nei luoghi di conservazione e immagazzinamento delle derrate alimentari devono essere predisposti cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti del Comune.

Per la preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente. In particolare si richiede di:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè preferibilmente con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- lavare perfettamente le verdure da consumare crude e servirle pronte all'uso e condirle al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola ecc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- evitare, per limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la qualità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla

cottura a vapore o al forno;

- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati e serviti:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;

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

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. 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 90 minuti. E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate esclusivamente nella giornata di consumazione del pasto.

La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità indicate dalle Tabelle Dietetiche; in casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti. I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata; detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico della Ditta.

La Ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

ART. 10 - MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

I pasti preparati in legume caldo o freddo, devono essere confezionati in contenitori a chiusura ermetica termici multiporzioni, che garantiscano rispetto delle temperature previste dall'art. 31 del D.P.R. 327/80.

La Ditta, per il trasporto dei pasti in multiporzione e per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi a freddo da trasportare ai terminali periferici, deve utilizzare esclusivamente i contenitori indicati in sede di offerta tecnica; eventuali richieste di modifica saranno valutate ed autorizzate solo se migliorative.

Per le consegne dei pasti veicolati, la Ditta appaltatrice deve dotarsi di appositi automezzi:

- Muniti di apposita idoneità igienico-sanitaria prevista dalla vigente normativa;
- Adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo;
- In numero sufficiente a consentire che le consegne avvengano tassativamente nell'arco di 30 minuti a decorrere dal momento di partenza.

La consegna dei pasti deve essere accompagnata da documentazione che consenta di rilevare:

- l'orario di partenza dal centro cottura;
- l'orario di arrivo alla scuola;
- l'orario previsto di inizio distribuzione.

La Ditta appaltatrice deve dotare il centro ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti. Le rivelazioni devono essere effettuate quotidianamente all'inizio e alla fine della distribuzione e registrate in apposite schede. La Ditta aggiudicataria è impegnata al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

ART. 11 – DERRATE

Le derrate utilizzate devono corrispondere a quelle descritte nelle Tabelle Merceologiche – di cui all'Allegato 3 “Schede prodotti” delle Linee guida regionali – edizione 2017, possedere le caratteristiche ivi indicate.

Rimane a carico della Ditta appaltatrice la gestione completa, per ogni mensa servita del sistema di autocontrollo igienico come previsto dai Regolamenti C.E. 852-853-854 882 del 2004 a dal D.Lgs 193/2007 di attuazione della Direttiva 2004/41/C.E.

In ogni caso tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti previsti nei menù dovranno rispondere alle disposizioni relative alla tracciabilità delle forniture alimentare di cui alla D.G.R.Veneto n. 3642/2004.

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati i seguenti prodotti provenienti da agricoltura biologica:

- uova
- olio extravergine di oliva
- frutta
- legumi secchi
- pomodori pelati, passata di pomodoro
- pasta e riso
- cereali
- ortaggi
- latte e derivati.

L'acqua minerale non è inclusa nel menù giornaliero, ma dovrà essere fornita in caso di emergenza.

Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative (art. 59, comma 4, Legge 448/99 – Finanziaria 2000, L.R. del Veneto n. 6 marzo 2002) rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali.

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche, garantite e certificate, vale a dire con l'impiego di metodi di produzione in conformità alle norme sotto elencate, in tutte le fasi della produzione, preparazione, etichettatura e distribuzione:

- Regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio del 28/06/ 2007;
- Regolamento CE n. 889/2008 della Commissione del 05 /09/2008;
- Regolamento CE n.1235/2008 della Commissione del 08/12/2008 (regime di importazione di prodotti biologici di paesi terzi);
- Decreto Ministeriale n. 18354 del 27/11/2009 concernente “Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008, n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici”.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.);

- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti esclusivamente presso aziende che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Reg. CE n. 834/2007 e n. 889/2008 e che sono assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Specialmente quando si ha a che fare con ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti, freschi o trasformati, provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc), occorre fare attenzione che sulle confezioni dei prodotti certificati a norma del Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, siano attuate le prescrizioni relative alle etichette.

Siano esse cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere esposte le seguenti informazioni:

- lotto, o partita del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possono rintracciare i produttori delle materie prime;
- produttore e luogo di produzione, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- ente certificatore con il numero di riconoscimento come previsto dalle normative vigenti;
- codice produttore o del diverso operatore; numero dell'etichetta; data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per orto frutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli e altre conserve: vetro verde, e latte per alimenti;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta e i cereali: materiale idoneo per alimenti.

Specifiche generali per prodotti DOP e IGP

(DOP denominazione di origine protetta - IGP indicazione geografica protetta).

I marchi DOP e IGP sono stati introdotti con le nuove normative europee e in tema di tutela dei prodotti tipici. 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.

I prodotti DOP e IGP dovranno provenire da fornitori operanti all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento CE n° 1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del 20/03/2006.

I prodotti con marchi DOP e IGP si trovano in quasi tutte le categorie di alimenti; l'elenco dei prodotti richiesti sarà specificato nelle caratteristiche merceologiche di seguito riportate.

ART. 11.1 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. L'etichetta deve sempre riportare il luogo di provenienza e/o produzione, sotto forma di sigla, l'organismo di controllo (tre lettere) a norma del G.L. n. 842 del 27 aprile 1993, anch'esso sotto forma di sigla, il codice del produttore, il numero della confezione, preceduto da una lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. CE 889/2008 non saranno accettati. Per le ditte di ristorazione è prescritto che il centro di cottura da cui provengono i pasti sia sottoposto a verifica, controllo e alla certificazione di un Organismo di controllo riconosciuto ai sensi del Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni; in alternativa è prescritto che il contraente metta in atto un sistema di autocontrollo del processo di trasformazione delle derrate in pasti e che permetta, in ogni momento e fase, l'identificabilità del prodotto ottenuto con il metodo di produzione biologico. Tali ditte devono assicurarsi che i prodotti agricoli acquistati, siano essi vegetali o animali (eccezioni escluse), freschi e trasformati, siano certificati ai sensi del Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni. Durante tutto il processo di

trasformazione deve essere permesso, al personale amministrativo, medico e paramedico autorizzato al controllo, di riconoscere il prodotto biologico. Sia lo stoccaggio delle materie prime sia il processo di trasformazione di queste, deve garantire la netta separazione dai prodotti e dai processi che utilizzano derrate alimentari ottenute con altri metodi colturali. In ogni caso deve essere permesso il controllo dei documenti amministrativi e contabili inerenti il prodotto certificato ai sensi del Reg. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 11.2 – SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE MATERIE PRIME UTILIZZATE

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti e di prima qualità. Per qualità si intende: qualità igienica, merceologica, nutrizionale, compresa la gradevolezza del gusto. In ottemperanza all'art. 2 della Legge Regionale del Veneto n. 7 del 25/07/2008 modificata dalla Legge Regionale 3/2010, si deve garantire che nella preparazione dei pasti siano 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. Dare preferenza ai prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o di "filiera corta"), come previsto da suddetta Legge Regionale, ha valore per la tutela della salute, dell'ambiente e come promozione dello sviluppo sostenibile. Tutti i prodotti alimentari trasformati e non, utilizzati per le forniture in oggetto, **non dovranno derivare o contenere alimenti transgenici (OGM)** o sostanze indesiderate, in riferimento all'articolo 3 della Legge Regione Veneto n° 6 del 1-03-2002. Il Contraente dovrà perciò acquistare prodotti alimentari presenti sul mercato con indicazione in etichetta "non contiene OGM" o "OGM FREE" e con certificazione di tutte le materie prime attestante tale assenza. Il contraente dovrà trasmettere l'elenco dei fornitori e l'eventuale cambio degli stessi, durante il servizio, che dovrà essere autorizzato preventivamente dalla Stazione Appaltante. Il contraente dovrà inoltre inviare all'Ufficio Pubblica Istruzione l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche e ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco.

I parametri generali cui far riferimento per le derrate alimentari sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione, garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- fornitura regolare e peso netto al crudo;
- completa ed esplicita compilazione dei documenti di trasporto e delle fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto stabilito nel foglio delle condizioni;
- etichette con indicazioni esaurienti secondo quanto previsto del D.Lgs. n. 109/1992 e s.m.i. e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana. Per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti allergenici, devono essere obbligatoriamente indicati in etichetta secondo il D.Lgs. 114/2006 e successive modifiche e integrazioni e Reg. (UE)1169/2011;
- termine minimo di conservazione o di scadenza dei prodotti, ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc..;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc..);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc..);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione e a norma;
- provenienza da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e

seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

ART. 12 – MENU'

I menù mensili, strutturati almeno su quattro settimane a rotazione, dovranno essere proposti sulla base delle tabelle dietetiche di cui alle linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nella ristorazione scolastica della Regione Veneto.

Le eventuali variazioni rispetto al menù attualmente in uso (allegato 9), corrisponderanno a quanto presentato in sede di gara, completo di grammature per singola porzione e composizione degli ingredienti.

Sulla base degli schemi di menù allegati, alla Ditta è richiesta la predisposizione di almeno tre menù stagionali. Tali menù verranno successivamente validati dal SIAN (Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione) dell'AULSS 6 Euganea, con l'obbligo per la Ditta di attenersi alle varie prescrizioni.

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa. La Ditta dovrà inoltre esporre un menù per ogni plesso scolastico con l'indicazione delle grammature a crudo e a cotto per ogni pietanza.

Sono consentite in via temporanea variazioni nei seguenti casi:

- guasto degli impianti;
- interruzione temporanea della produzione per sciopero o interruzione dell'erogazione di energia elettrica. La sostituzione delle pietanze dovrà essere autorizzata dall'Amministrazione comunale.

La Ditta appaltatrice è tenuta a rispettare scrupolosamente i menù giornalieri e le grammature previste. Variazioni ai menù potranno essere proposte in dipendenza di particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell'ULSS, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, proposte migliorative della Commissione Mensa e della Ditta appaltatrice, casi di emergenza, limitatamente allo stato di necessità. Le variazioni sopra indicate verranno introdotte previo formale nulla osta dell'Ufficio Pubblica Istruzione che è obbligato ad acquisire preventivamente il parere favorevole del SIAN dell'AULSS 6 Euganea.

Ai bambini verrà somministrata acqua potabile erogata dal servizio pubblico. La Ditta appaltatrice fornirà allo scopo delle caraffe di plastica consistente con coperchio che dovranno essere quotidianamente sanificate e sostituite in caso di evidenti incrostazioni calcaree, graffi e lesioni. L'Ufficio comunale competente potrebbe chiedere alla Ditta di effettuare dei controlli sull'acqua (oltre a quelli eseguiti dall'ULSS sulla rete idrica) nei plessi scolastici dove è prevista la somministrazione dei pasti, senza che ciò comporti costi aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

In occasione delle ricorrenze di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico la Ditta predispone menù particolari approvati dagli uffici comunali competenti, comprensivi eventualmente anche di dolci senza che ciò comporti oneri ulteriori.

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale potranno essere introdotti giornate con menù a tema – menù di tradizione veneta, regionale, o cucina etnica (per un massimo di 2 giornate per stagione).

La programmazione del menù deve essere esposta settimanalmente nei locali di consumo dei pasti e fornita all'utenza iscritta al servizio. L'elenco degli ingredienti va esposto e/o messo a disposizione dell'utenza secondo quanto previsto dal Reg. CE 1169/2001.

ART. 12.1 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La Ditta si impegna a fornire menù speciali in casi di intolleranza alimentare, allergie a particolari cibi o malattie metaboliche di alcuni alunni e pasti alternativi per motivi etico-

religiosi o culturali che dovessero essere segnalati avendo comunque cura di garantire la varietà degli alimenti del pasto.

I menù speciali dettati da intolleranze alimentari, allergie o causate da malattie metaboliche saranno necessariamente motivati da certificazioni mediche, raccolte dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, che assumerà le necessarie direttive, mentre per quelli richiesti per questioni etiche/religiose/culturali, è sufficiente la semplice richiesta dei genitori inoltrata all'Ufficio Pubblica Istruzione. I menù speciali dovranno essere preventivamente valutati dal SIAN dell'AULSS 6 Euganea.

Deve essere sempre prevista, inoltre, la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno un menù di transizione generale fino ad un massimo del 10% dei pasti per plesso, così composto: - primo piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extravergine) o minestrina in brodo vegetale; - secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di cinque giorni consecutivi o per un periodo superiore in caso di certificazione medica. Anche in occasione dei menù speciali per particolari ricorrenze dovranno essere previsti menù per diete speciali adeguati alle esigenze dei bambini ed il più simili possibile ai menù standard, comprensivi di dolci, ecc...

ART. 13 – IGIENE DELLA PRODUZIONE E PULIZIA

La produzione deve rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti; la Ditta deve far rispettare al personale addetto il proprio Manuale di Autocontrollo, conservato all'interno della struttura produttiva e conosciuto per la parte/i di riferimento, agli addetti ai terminali di distribuzione.

Il contraente dovrà provvedere al riassetto dei refettori e dei terminali di distribuzione, all'eventuale lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire saranno regolamentati da un adeguato e dettagliato Piano di Pulizia e sanificazione che il fornitore dovrà elaborare all'atto d'offerta ed adeguare successivamente, nel caso di differenti soluzioni organizzative disposte per l'erogazione del servizio. Il Contraente dovrà impegnarsi allo sgombero completo dei tavoli a fine servizio, al loro lavaggio e sanificazione, oltre alla pulizia giornaliera degli arredi e delle attrezzature. La pulizia dei pavimenti e delle finestre dei locali adibiti a refettorio sarà a carico del contraente aggiudicatario.

La Ditta è tenuta a rispettare le disposizioni contenute agli artt. 34 e 144 del D. lgs. 50/2016 e s.m.i. in materia di materia di sostenibilità energetica ambientale e ristorazione, oltre che le specifiche tecniche contenute nei CAM (criteri ambientali minimi) approvati con decreto del Ministero dell'ambiente.

La scelta dei prodotti, categoria di detersivi e disinfettanti, deve, quindi, essere orientata su aziende qualificate del settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze e corredati di schede tecniche e di sicurezza. I prodotti devono, inoltre, essere rispondenti alle normative vigenti in Italia, risultare atossici, biodegradabili al 90%, testati e differenziati per le diverse operazioni, rispondenti alla normativa vigente per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità, ecc. I prodotti utilizzati dovranno, infine, avere il marchio europeo di certificazione ambientale Ecolabel.

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. Il contraente deve conservare, fin dal momento dell'attivazione del servizio e presentare in sede di offerta, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e con le indicazioni di sicurezza.

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

Le operazioni di pulizia accurata della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico, sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato.

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

La Ditta 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 i luoghi dove si espleta il servizio.

ART. 13.1 – SMALTIMENTO RIFIUTI

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti, salvo diversa indicazione, saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il contraente dovrà provvedere, durante il riassetto e la pulizia, alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il contraente provvederà allo stoccaggio e allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della sede di refezione.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. La fornitura dei sacchi, dei contenitori delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura del contraente.

Eventuale consegna dei pasti residui a terzi, dovrà avvenire nelle modalità espresse in sede di offerta dal progetto presentato alla luce di quanto previsto dalla L. 166/2016 "anti spreco".

ART. 13.2 – PEST CONTROL

Il contraente dovrà prevedere in tutti i locali dedicati alla refezione scolastica la tutela dal punto di vista igienico attraverso specifici programmi di derattizzazione e sanificazione che dovranno essere descritti nell'offerta tecnica (punto B2.a) .

ART. 14 – PERSONALE

La Ditta appaltatrice, per assicurare l'espletamento dell'appalto, procede in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio, dando comunque attuazione alle previsioni contrattuali del settore.

A tal fine si precisa che il personale rispetto al quale applicare la clausola sociale è costituito dalle seguenti unità:

N° unità	Qualifica	Livello	Monte ore giornaliero	Ore annue
12	ASM distribuzione	6S	33	
2	Cuoco	3	8	1.320
1	Aiuto cuoco	4	4	660
2	ASM Confezionamento	6S	4	330
1	Autista	5	1	165

La violazione alla normativa contrattuale, previdenziale, assistenziale ed assicurativa a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, è motivo per l'Amministrazione Comunale di dichiarare la risoluzione del contratto come meglio indicato all'art. 31 del presente C.S.A..

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere all'impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tal caso l'impresa

dovrà provvedere celermente a quanto richiesto senza che ciò comporti maggiore onere per l'Amministrazione comunale.

La Ditta appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 e dalla L. 98/2013 e s.m.i, in materia di igiene degli alimenti.

La Ditta appaltatrice dovrà avere a disposizione personale qualificato ed in particolare almeno un dietista che segua giornalmente, e ogni qualvolta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete, sia normali che particolari e che effettui i normali controlli. Detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio della Stazione Appaltante e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

La Ditta appaltatrice dovrà nominare un referente responsabile del servizio verso la Stazione appaltante.

L'impiego del personale deve corrispondere all'organico dichiarato in sede di offerta di gara, per numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico, ecc..

L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare il pericolo di disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

Tutto il personale in servizio dovrà adeguarsi alle disposizioni di cui alla L.R. del Veneto n. 41/2003 e dovrà mantenere un comportamento riguardoso e corretto. Il Contraente si impegna a richiamare, censurare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta corretta. L'allontanamento dal servizio di addetti che risultassero non idonei potrà essere richiesto anche dall'Amministrazione, in questo caso il contraente dovrà riscontrare la richiesta entro otto giorni dal ricevimento della stessa. Il contraente deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di protezione degli infortuni sul lavoro (D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.). Il Contraente è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con i terzi e di tutti i danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Diritto di sciopero

Si fa riferimento a quanto previsto dalla Legge n. 146 del 12.06.1990 "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati" e dalla Legge n. 83 dell'11.04.2000 "Modifiche ed integrazioni della Legge 12 giugno 1990, n. 146".

Nulla è dovuto al soggetto aggiudicatario per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo.

A tale fine l'impresa concorda con il proprio personale un codice di autoregolamentazione del diritto di sciopero, il quale, garantisca, in caso di sciopero del personale, i contingenti minimi ai sensi della vigente normativa in materia di servizi pubblici essenziali, e preveda il rispetto di quanto fissato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 256/2002, pag. 26 e segg.;

La Ditta dovrà rispettare pienamente, nell'ambito delle vertenze sindacali all'interno dell'impresa, quanto previsto dalla Legge 146 e successive modifiche e integrazioni ed eventuali successivi protocolli applicativi, con particolare riguardo all'obbligo di congruo preavviso.

ART. 15 – FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione, cottura, confezionamento, trasporto, porzionatura e distribuzione degli alimenti nonché rassetto dei locali, deve possedere

i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene degli alimenti, adeguata professionalità, e deve conoscere ed essere aggiornato costantemente sulle norme e sugli aspetti igienico sanitari.

I corsi verteranno sulle seguenti tematiche:

- la conoscenza dei principi della corretta alimentazione stabiliti dalle Linee Guida (I.N.R.A.N.)
- merceologia degli alimenti
- l'educazione al consumo consapevole
- la funzione educativa del momento pranzo
- l'alimentazione dietetica
- l'autocontrollo nella ristorazione collettiva
- l'igiene e microbiologia degli alimenti
- la salute e sicurezza sul lavoro
- la pulizia, sanificazione, disinfezione
- la comunicazione con l'utenza
- il comportamento in situazioni d'emergenza
- l'organizzazione e tempistica del servizio
- l'igiene degli automezzi e dei contenitori
- la temperatura di mantenimento del pasto trasportato.

ART. 16 – PRENOTAZIONE DEI PASTI E SISTEMA INFORMATICO

Il numero dei pasti indicato nell'appalto è da intendersi indicativo. La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultante dalle prenotazioni dei pasti trasmesse dal personale scolastico Ata e riferite al responsabile incaricato. Tale comunicazione deve avvenire entro le ore 9.15 del mattino. La Ditta appaltatrice deve indicare i nominativi del personale autorizzato al ricevimento della prenotazione. Nessuna prenotazione può essere accettata se effettuata da personale non autorizzato.

Eventuali notizie riguardanti annullamenti o riduzioni superiori al 50% dell'utenza media giornaliera, saranno comunicate dalla scuola alla Stazione Appaltante e per conoscenza alla Ditta appaltatrice almeno 24 ore prima della prenotazione.

Il Contraente dovrà subentrare nella gestione dell'attuale sistema "E-civis" informatizzato di prenotazione dei pasti comprensivo del portale dei genitori. La Stazione Appaltante si riserva di valutare eventuali sistemi migliorativi proposti dalla Ditta aggiudicataria.

Il Contraente in caso di nuova fornitura dovrà garantire la migrazione di tutti i dati presenti dal sistema attuale per poterne fruire ed operare al fine di chiudere contabilmente le partite ancora aperte e consultarne i dati. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di effettuazione del servizio. Per sistema si intende compreso ogni onere e accessorio per dare il servizio completo e funzionante in ogni suo aspetto. Si precisa che la Stazione Appaltante non si assume alcun onere economico legato alla gestione di detto sistema.

A carico del contraente sarà la gestione ordinaria consistente in:

- aggiornamento anagrafiche e inserimento degli utenti nuovi iscritti;
- redazione, stampa e imbustamento delle informative;
- predisposizione estratti conto;
- assistenza tecnica;
- registrazione del pagamento dei pasti;
- trasmissione al competente Ufficio Comunale del riepilogo mensile, per ciascun plesso, del quantitativo pasti forniti giornalmente alle scuole suddiviso per alunni e insegnanti, altro personale scolastico;
- possibilità per gli utenti di accedere alla propria anagrafica e situazione contabile a mezzo password personale;
- visualizzazione per la Stazione Appaltante, in ogni momento sul sito web, tramite accesso protetto da password, degli estratti conto relativi all'utilizzo giornaliero della mensa e dei pagamenti effettuati;
- attività amministrative e rendicontazione dati contabili.

Il contraente è tenuto ad adempiere inoltre a quanto offerto o proposto in sede di gara.

Il software applicativo dovrà funzionare all'occorrenza in ambiente client server e fornire almeno le seguenti prestazioni:

- Iscrizioni on line
- Gestione anagrafica degli iscritti con gestione costi su tutore per più bambini;
- Gestione dati scolastici;
- Gestione pasti e diete speciali;
- Calcoli e rilevazioni statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale diversificato per periodo, plesso, utenti alunni e adulti;
- Gestione solleciti;
- Gestione comunicazioni famiglie-utenti in formato cartaceo e/o elettronico su indicazione della Stazione Appaltante e memorizzazione storico comunicazioni;
- Trasmissione a richiesta dell'Ente, del riepilogo debiti/crediti di tutti gli utenti suddiviso per plesso e classi con diversificazione debiti pregressi e correnti.

ART. 17 – CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità del servizio indicati dal presente capitolato sono da considerarsi minimi.

ART. 17.1 – MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONTRAENTE

Il Contraente deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. I pasti forniti devono essere preparati a regola d'arte, secondo le più accurate procedure che ne garantiscano la qualità organolettica e l'assoluta sicurezza igienica.

Il Contraente, oltre a garantire un elevato livello di qualità dei servizi, è sempre tenuto a fornire, su richiesta della Stazione 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 e garantire quindi la tracciabilità e l'identificazione di quanto viene usato per la fornitura dei pasti.

ART. 17.2 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti ai controlli di cui all'articolo precedente sono:

- Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'AULSS territoriale che svolge istituzionalmente il controllo igienico sanitario e nutrizionale sui pasti somministrati.
- Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Selvazzano Dentro, che potrà incaricare o delegare soggetti esperti in materia, attraverso ispezioni relative alle condizioni generali del servizio di refezione scolastica.
- La Commissione Mensa istituita presso gli Istituti Comprensivi. I componenti della Commissione anzidetta saranno opportunamente informati attraverso la sottoscrizione per presa visione delle disposizioni in merito al Disciplinare Comunale per la Commissione di controllo sulle mense scolastiche ed al presente C.S.A. ed ogni altra documentazione che la Stazione Appaltante ritenga utile per la conoscenza delle caratteristiche del servizio. I membri della Commissione Mensa potranno richiedere l'intervento del Comune di Selvazzano Dentro per problemi o anomalie che dovranno essere segnalati in maniera tempestiva, precisa e circostanziata al fine di consentire interventi efficaci.

ART. 17.3– DIRITTO DI CONTROLLO DELLA STAZIONE APPALTANTE E DELLA COMMISSIONE MENSA

E' facoltà della Stazione Appaltante effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di cottura nonché presso le sale refezione delle varie scuole servite, al fine di verificare la rispondenza del servizio reso alle norme contrattuali e giuridiche previste, o richiamate, dal presente capitolato.

Il Contraente sarà tenuto a conservare, presso il proprio centro di cottura, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Lo stesso va posto in idoneo ed igienico contenitore chiuso, munito di etichetta recante la data del prelievo, il nome del responsabile della preparazione, e conservato alla temperatura di +2°/+4° C per 72 ore.

Il controllo di tale campione di pasto e le analisi microbiologiche collegate allo stesso saranno effettuati dalle competenti autorità sanitarie.

La corretta esecuzione del servizio da parte del Contraente sarà oggetto di controllo permanente effettuato dai comitati per la mensa scolastica istituiti presso tutte le scuole servite. Qualora le verifiche effettuate in corso di esecuzione del servizio evidenzino carenze che, a giudizio della Stazione Appaltante siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'ente informa per iscritto il Contraente delle modifiche e degli interventi da eseguire, i quali dovranno essere immediatamente apportati senza oneri per l'appaltante. Se, al contrario, le carenze accertate siano gravi ed irrimediabili, l'ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto secondo quanto prescritto dal presente capitolato.

Il Contraente libera la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

ART. 17.4 ANALISI DI LABORATORIO PER CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO

Il Contraente dovrà eseguire con costi a proprio carico almeno 2 analisi di laboratorio mensili nel centro di cottura ed 1 analisi di laboratorio annuale su ciascun plesso sui campioni prelevati al fine di verificare il rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti e dei luoghi di lavoro, alla corrispondenza qualitativa delle derrate alimentari al contenuto delle tabelle dietetiche e merceologiche del presente capitolato, oltretutto alla corretta metodologia nella preparazione e cottura dei pasti.

Il Contraente dovrà trasmettere puntualmente alla Stazione Appaltante gli esiti degli esami di laboratorio effettuati non oltre il termine di 10 giorni dal ricevimento degli stessi.

ART. 17.5 – CONTESTAZIONI E PENALITA'

Il Contraente, nell'esecuzione del presente appalto avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti ed il contenuto del presente C.S.A. che riguardano il servizio stesso.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si individuano le seguenti penalità applicabili nei casi di mancato rispetto delle disposizioni indicate:

STANDARDS IGIENICO SANITARI

- euro 25.000 per utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente;
- euro 25.000 per utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o paste contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana;
- euro 10.000 per somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente
- euro 3.000 per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- euro 2.000 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello sostitutivo;
- euro 1.000 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione;
- euro 1.000 per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto le singole sedi di ristorazione;
- euro 1.000 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nella fase di distribuzione nei plessi; inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti;

- euro 1.000 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti o addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione;
- euro 1.000 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto del pasto veicolato.

STANDARDS MERCEOLOGICI

- euro 3.000 per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara;

MENU' BASE E DIETETICI

- euro 5.000 per mancata consegna totale o parziale delle derrate per la preparazione di diete personalizzate; mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie; mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete;
- euro 500 per fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche;
- euro 500 per consegna di prodotti alimentari non previsti dal menù;
- euro 500 per mancato rispetto del menù previsto- primo e secondo piatto;
- euro 500 per mancato rispetto del menù previsto - contorno e dessert;

QUANTITA'

- euro 5.000 per mancata consegna dei pasti veicolati, nella singola sede di ristorazione;
- euro 3.000 per parziale consegna delle portate previste nel menù giornaliero;
- euro 3.000 per non corrispondenza del peso della merce consegnata alle cucine con quello dichiarato nella bolla di trasporto,
- euro 1.000 per non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato dalle sedi di ristorazione;
- euro 1.000 per distribuzioni di porzioni non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 5 porzioni casuali per ogni piatto, con tolleranza del 5% rispetto a quanto previsto in tabella
- euro 1.000 per mancato invio, anche solo parziale, dei pasti sostitutivi ("menù dietetico generale")

TEMPISTICA

- euro 3.000 per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole;
- euro 3.000 per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi;

PERSONALE

- euro 3.000 per rapporto pasti/personale, nella distribuzione, non corrispondente a quanto dichiarato in sede di gara.

L'applicazione delle penali di cui sopra non pregiudica l'esercizio degli ulteriori diritti del Comune per le eventuali violazioni della Ditta Aggiudicataria.

Le contestazioni verranno formulate dalla Stazione Appaltante per iscritto normalmente a mezzo posta elettronica certificata o in alternativa attraverso raccomandata A/R e sempre per iscritto, il contraente potrà produrre le proprie controdeduzioni entro otto giorni dal ricevimento della contestazione.

Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, il Responsabile dei Servizi alla Persona provvederà a determinare la relativa penale, salvo gli altri rimedi contrattuali.

Il Comune provvede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dal contraente.

La comminazione della penalità suddetta fa comunque salva la risarcibilità dei danni ulteriori.

ART. 18 – D.V.R. E D.U.V.R.I.

Il Comune di Selvazzano Dentro mette a disposizione il proprio documento di valutazione dei rischi interferenti redatto in relazione agli adempimenti connessi al servizio di cui trattasi.

La Ditta aggiudicataria, deve adempiere agli obblighi del D.Lgs. 81/2008 s.m.i.. In particolare dovrà provvedere alla redazione del proprio documento di valutazione del rischio di cui all'art. 28 del decreto citato, documento che la Ditta si obbliga a mettere a disposizione dell'Amministrazione comunale, secondo e le modalità sottoindicate. Con la stipula del contratto la Ditta aggiudicataria assumerà a proprio carico l'onere di adottare nell'esecuzione di tutti i servizi, le misure, le procedure e gli apprestamenti tali da prevenire fenomeni infortunistici e danni eventuali alla salute di operatori e di terzi, garantendo inoltre agli stessi un'attività lavorativa salubre, utilizzando idonee attrezzature e mezzi, atti a prevenire inoltre eventuali danni a beni pubblici e privati.

Prima della stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale, copia della valutazione dei rischi specifici presenti nell'attività e le misure concordate di cooperazione e collaborazione tra i datori di lavoro ai quali fanno capo tutti i lavoratori presso le sedi di esecuzione dell'appalto. Nel caso di inosservanza da parte dell'appaltatore degli obblighi contenuti nei documenti indicati, l'Amministrazione comunale si riserva di procedere alla risoluzione del rapporto contrattuale.

Quanto previsto nel presente articolo va esteso senza riserva alcuna e a completo carico della Ditta aggiudicataria a tutti i prestatori d'opera o esecutori, nessuno escluso (anche artigiani e professionisti).

ART. 19 – VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

Il contraente dovrà prevedere un sistema di monitoraggio della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema sarà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine sarà effettuata con modalità diverse e dovranno essere previsti due strumenti d'indagine:

- questionario annuale per tutta la durata della contratto sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli alunni, degli insegnanti e dei componenti del commissione mensa;
- questionario annuale sulla qualità, quantità ed appetibilità percepita del pasto da parte delle famiglie.

Inoltre, il Responsabile del servizio nominato dal contraente dovrà vigilare anche con la sua presenza presso i plessi scolastici in merito alla qualità del servizio.

ART. 20 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Nel prezzo unitario di un pasto si intende compreso ogni corrispettivo dovuto per qualsiasi fornitura e servizio attinente l'oggetto del presente contratto ed ogni altro onere o prestazione accessoria a carico della Ditta aggiudicataria.

Il Contraente deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture elettroniche relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta.

Il corrispettivo sarà pagato da Comune di Selvazzano Dentro nel termine di 30 (trenta) giorni, o diverso termine in base a specifico regolamento o disposizione di legge in materia, dalla presentazione di regolare fattura elettronica ex Legge 244/2007 utilizzando il seguente Codice Ufficio UF599D.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

L'affidatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Nel caso di subappalti e/o sub-contratti, l'appaltatore deve inserire in tali contratti le clausole relative alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e verificarne il rispetto. E' obbligo che, in caso di subappalti e/o sub-contratti, l'impresa subappaltatrice o

subcontraente trasmetta tempestivamente, copia del contratto di subappalto o subcontratto al Comune di Selvazzano Dentro.

Sulle fatture da trasmettere al Comune di Selvazzano Dentro dovrà essere indicato:

- il c/c dedicato,
- il C.I.G di Gara: 7694873A12

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale o degli altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della L. 13/08/2010, n° 136 e s.m.i.

La risoluzione si verifica di diritto quando la Stazione Appaltante dichiarerà alla Ditta aggiudicataria che intende avvalersi della clausola risolutiva.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 bis del D.P.R. n. 602/1973 e del D.M. 18.1.2008, n. 40, prima di effettuare pagamenti di importo superiore a diecimila Euro, la Stazione Appaltante verificherà se l'appaltatore è inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo; in caso affermativo, la Stazione Appaltante non procederà al pagamento e segnalerà la circostanza all'agente della riscossione competente per territorio, al fine dell'esercizio dell'attività di riscossione delle somme iscritte a ruolo. Le fatture dovranno essere accompagnate da riepiloghi su base mensile del numero dei pasti somministrati, suddivisi e distinti per plesso scolastico, con ulteriore distinzione, in ragione degli utenti, tra alunni e personale scolastico addetto alla vigilanza ed al controllo.

La Ditta aggiudicataria dovrà emettere fattura mensile, riepilogativa per plesso, degli importi dovuti corredata da copia dei documenti di trasporto relativi alle consegne effettivamente eseguite.

ART. 21 – DICHIARAZIONE DI CUI AL D.LGS. N° 39/2014 “LOTTA CONTRO LO SFRUTTAMENTO MINORILE SOTTO L'ASPETTO SESSUALE E DELLA PORNOGRAFIA”.

1. Se ne ricorrono le condizioni, in attuazione degli obblighi previsti dal D. Lgs. n. 39 del 4 marzo 2014, attuativo della Direttiva Comunitaria 2011/93, finalizzato alla lotta contro lo sfruttamento minorile sotto l'aspetto sessuale e la pornografia ed in particolare l'art 25 al D.P.R. n. 313/2002, l'affidatario dichiara di assumere tutti gli obblighi relativi alla richiesta di certificato penale del casellario giudiziale dal quale risulti l'assenza di condanne ai sensi degli articoli 600- bis, 600 – ter, 600 – quater, 600 – quinquies, 609 – undieces del codice penale e l'assenza di misure interdittive che comportino il divieto di contatti diretti e regolari con minori per le figure che sono impiegate allo svolgimento di attività professionali organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori.

ART. 22 – AGGIORNAMENTO DEI CORRISPETTIVI

I prezzi si intendono fissi per tutta la durata dell'appalto.

ART. 23 – GARANZIA DEFINITIVA

Il Contraente è obbligato a costituire la garanzia definitiva di cui all'art. 103, comma 1 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., pari al 10% dell'importo contrattuale, mediante polizza fideiussoria sia bancaria che assicurativa. Saranno applicate le riduzioni previste dalla Legge.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%, ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria è disciplinato dall'art. 103, comma 3, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte della Stazione Appaltante.

ART. 24 - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità civile per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o ad altre cause ad esso connesse, dovessero derivare al Comune o a terzi, cose o persone, all'Amministrazione Comunale o ai suoi dipendenti si intende a totale carico del Contraente.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Il Comune, i suoi dipendenti e i suoi obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che in via stragiudiziale, da chiunque instaurata.

La Ditta aggiudicataria risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati direttamente nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

E' inoltre a carico della Ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

La Ditta aggiudicataria provvederà alla copertura assicurativa dei propri operatori.

La Ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposita polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi con primaria Compagnia di Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio ed espressamente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, tossinfezioni conseguenti all'ingestione di cibi e/o bevande avariate e/o contaminate utilizzate dalla Ditta aggiudicataria e per ogni danno anche se ivi non menzionato.

Le polizze di assicurazione devono essere stipulate secondo i seguenti massimali:

Polizza RCT non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro e per persona;

Polizza RCO non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro - € 3.000.000,00 per persona;

La presentazione di copia delle suddette polizze è condizione essenziale per la sottoscrizione del contratto ed in ogni caso per l'inizio dei servizi oggetto del presente capitolato.

Le coperture assicurative decorrono dalla data di avvio del servizio alla data di conclusione dello stesso e comunque fino alla data di emissione dell'ultimo certificato di verifica di conformità.

L'Amministrazione Comunale è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

A ulteriore precisazione, la Ditta appaltatrice riconosce la qualifica di terzo, oltre agli Utenti che usufruiscono del servizio di mensa, anche al Comune di Selvazzano Dentro e ai suoi collaboratori e/o incaricati dei controlli sui servizi prestati, compresi i genitori dei bambini che dovessero accedere alle sale mensa e agli incaricati degli altri organismi deputati al controllo, indicati all'art. 17.4 del presente capitolato.

ART. 25 – SUBAPPALTO

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti. Il mancato possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del Codice, ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori comporta l'esclusione del concorrente dalla gara.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

ART. 26 - VARIANTI INTRODOTTE DALLA STAZIONE APPALTANTE

La Stazione Appaltante può introdurre variazioni al contratto nei seguenti casi:

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause imprevedute ed imprevedibili, accertate dal responsabile del procedimento e direttore dell'esecuzione o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- c) per la presenza di eventi inerenti alla natura ed alla specificità dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto;
- d) nell'esclusivo interesse della Stazione Appaltante, le varianti, in aumento o in diminuzione, finalizzate al miglioramento o alle migliori funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, entro i limiti e condizioni stabilite dall'art. 106 del D.lgs. 50 e s.m.i.
- e) inoltre l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale, non comportanti maggiori oneri per l'esecutore e che siano ritenute opportune dalla Stazione Appaltante e che il direttore dell'esecuzione del contratto abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.

ART. 27 – CESSIONE DEL CONTRATTO

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità. Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione non hanno effetto nei confronti del Comune fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione non abbia provveduto alle comunicazioni di cui all'art. 1 del DPCM 187/91, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dalla vigente normativa in materia degli appalti pubblici. Nei sessanta giorni successivi, il Comune può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, qualora non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 67 del D.Lgs. 159/2011, e successive modificazioni. Decorso il suddetto termine senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge. Eventuali cessioni di credito potranno essere effettuate solo a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti d'impresa. Ai fini dell'opponibilità al Comune, le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate al Comune stesso. La cessione di credito è efficace e opponibile al Comune qualora la stessa non la rifiuti con comunicazione da notificarsi al Contraente e al cessionario entro 15 giorni dalla notifica dell'atto di cessione. In ogni caso, il Comune può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al Contraente in base al contratto.

ART. 28 – ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Il contratto sarà redatto e stipulato in forma pubblica amministrativa.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione e bolli, ivi comprese le relative variazioni nel corso dell'esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico del Contraente.

ART. 29 – SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Responsabile del Procedimento su proposta del Direttore dell'esecuzione del contratto ordina la sospensione dell'esecuzione delle prestazioni del contratto qualora circostanze particolari ne impediscano temporaneamente la normale esecuzione.

Di tale sospensione verranno fornite le ragioni.

La sospensione della prestazione, potrà essere ordinata per:

- a) cause di forza maggiore;

- b) altre circostanze speciali che impediscano l'esecuzione o la realizzazione a regola d'Arte della prestazione.

Il Responsabile del procedimento del contratto, con l'intervento dell'esecutore o di un suo legale rappresentante, compila apposito verbale di sospensione in cui sono esplicitate le ragioni della sospensione.

Non appena sono venute a cessare le cause di sospensione, il Responsabile del procedimento redige i verbali di ripresa dell'esecuzione del contratto.

Nel verbale di ripresa il Responsabile del procedimento indica il nuovo termine di conclusione del contratto, calcolato tenendo in considerazione la durata della sospensione e gli effetti da questo prodotti.

ART. 30 – RECESSO

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualunque momento nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 109 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i..

L'affidatario ha l'obbligo di proseguire la gestione per tutta la durata del contratto, salvo cause di forza maggiore o altra situazione non imputabile all'affidatario che renda impossibile la prosecuzione del servizio.

ART. 31 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Si procede alla risoluzione del contratto nelle fattispecie e con la procedura previste dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.. Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile, per i casi di inadempimento degli obblighi contrattuali, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono ulteriori cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- apertura di procedura concorsuale a carico del Contraente;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività;
- impiego di personale non dipendente dal Contraente;
- grave violazione ed inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle disposizioni del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- grave violazione delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dei pasti;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al D. Lgs. 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE;
- caso di grave tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro, anche in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa;
- interruzione non giustificata del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- violazione grave delle norme di sicurezza e prevenzione;
- violazione grave nello svolgimento del servizio.

Nei casi previsti la risoluzione del contratto si verificherà di diritto a seguito della semplice dichiarazione della Stazione Appaltante di avvalersi della clausola risolutiva.

Il deposito cauzionale verrà incamerato dal Comune e la Ditta dovrà risarcire ogni danno.

ART. 32 – RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI E TRATTAMENTO DATI

Ai sensi del Regolamento UE 679/2016 General Data Protection Regulation (GDPR) i dati personali saranno utilizzati secondo principi di necessità, liceità, correttezza proporzionalità e trasparenza per il perseguimento del legittimo interesse del Comune di Selvazzano Dentro a consentire lo svolgimento della presente procedura, la stipula e gestione del contratto. I dati sono trattati in modo manuale e informatizzato dall'Ufficio Servizi alla Persona e dall'Ufficio contratti ambito di comunicazione/diffusione: uffici interni alla P.A. interessati al procedimento e, a richiesta e nel rispetto delle norme sul diritto di accesso agli atti amministrativi, altre P.A, imprese partecipanti alla procedura, terzi interessati. Gli uffici interni alla P.A. sono altresì responsabili del trattamento dei dati personali inerenti il servizio affidato.

I dati sono inseriti nella banca dati del Comune di Selvazzano Dentro e sono trattati in conformità alla normativa vigente e in ogni caso in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza, da prevenirne la divulgazione, gli utilizzi non autorizzati, l'alterazione o la distruzione.

Il Comune di Selvazzano Dentro garantisce i diritti di:

- accesso ai dati personali;
- ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento di quelli che la riguardano;
- portabilità dei dati,
- revocare il consenso: ove previsto la revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso prima della revoca.

Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Selvazzano Dentro. Responsabile della protezione dei dati personali è il Segretario Generale dott. Stefania Malparte.

ART. 33 – TUTELA DEL PROGETTO

Le Ditte concorrenti ai sensi dell'art. 53 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. potranno esercitare il diritto di accesso agli atti di gara. Qualora i concorrenti intendessero tutelare il know how dei progetti presentati dovranno espressamente dichiararlo e motivarlo nella documentazione di gara.

ART. 34 - CONTROVERSIE

Qualunque controversia dovesse insorgere tra le parti, sulla interpretazione o esecuzione del contratto, sarà definita avanti al foro di Padova.

È esclusa la competenza arbitrale.

ART. 35 – NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal codice civile, con particolare riguardo all'art. 1655.

ART. 36 – DOMICILIO LEGALE

Per gli effetti del presente affidamento la Ditta affidataria è tenuta ad eleggere un proprio domicilio legale.

A tale domicilio si intendono ritualmente effettuate tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto.

ART. 37 – PROTOCOLLO DI LEGALITÀ

L'Affidatario è tenuto ad adempiere agli obblighi contenuti nel "Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture", siglato a Venezia in data 07.09.2015, dal Presidente della Regione del Veneto, i Prefetti delle Province venete, il Presidente dell'Unione Regionale delle Province del Veneto e dal Presidente dell'Associazione Regionale Comuni del Veneto.

La mancata comunicazione dei tentativi di pressione criminale da parte della Ditta affidataria porterà alla risoluzione del contratto.

ART. 38 – OBBLIGHI DERIVANTI DALLA NORMATIVA ANTICORRUZIONE

La Ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 dichiara di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti o incaricati del Comune che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali, per conto del Comune medesimo, nei suoi confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

L'Affidatario si impegna inoltre a rispettare, per quanto compatibili, il D.P.R. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e il Codice di comportamento dei dipendenti

pubblici dell'ente, rinvenibile sul sito internet nella sezione "Amministrazione Trasparente". Ai sensi dell'art. 2 comma 3 del D.P.R. 62/2013 infatti, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento" sono estesi, per quanto compatibili, ai collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di servizi all'Amministrazione. Il contratto sarà pertanto risolto in caso di violazione da parte del gestore degli obblighi derivanti dai citati codici.

L'Aggiudicatario deve altresì impegnarsi a rispettare i principi generali enunciati nel Piano Triennale di Prevenzione della corruzione e della Trasparenza (P.T.P.C.T.) di cui alla deliberazione di Giunta Comunale n. 22/2018 pubblicata sul sito istituzionale, promuovendone l'osservanza tra i propri dipendenti e collaboratori.

La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce causa di risoluzione del contratto.

ART. 39 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 31 D.lgs. 50/2016 e s.m.i. viene nominato Responsabile Unico del Procedimento (RUP) la dott.ssa Orietta Valente, Responsabile Settore Servizi alla Persona.

In relazione all'importo contrattuale e alla particolare complessità delle prestazioni da effettuare, le verifiche e i controlli e tutti gli altri compiti previsti dalla vigente normativa sull'esecuzione del contratto sono attribuiti all'Istruttore direttivo sig.ra Teresa Tosetto che sarà il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), ed in sua assenza ne assumerà il ruolo lo stesso RUP.

Selvazzano Dentro, li _____

Il Responsabile
Settore Servizi alla Persona
dott.ssa Orietta Valente