



Città di Selvazzano Dentro

- Provincia di Padova -

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

**Da inserire nella Busta "A"
Documentazione Amministrativa
debitamente firmato**

Reg. Pubbl. n° 414 del 20.06.2014

Prot. n° 20804 del 20.06.2014

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI SELVAZZANO DENTRO
PER L'ANNO SCOLASTICO 2014/2015**

GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

CODICE IDENTIFICATIVO GARA (C.I.G.): 58006396BA

Allegato n° 3 alla determina n° 389 del 19.06.2014

TITOLO PRIMO
Indicazioni generali

ART. 1 – SCOPO E OBIETTIVI DELL'APPALTO

Con il presente capitolato, il Comune di Selvazzano Dentro (di seguito indicato S.A. Stazione Appaltante), si prefigge lo scopo di descrivere in modo chiaro ed esaustivo, ma non restrittivo, le specifiche tecniche e linee guida inerenti la gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a una Ditta Aggiudicataria (di seguito indicata D.A.) specializzata per l'anno scolastico 2014/15.

E' volontà della S.A. implementare un "servizio di ristorazione di qualità" secondo criteri di gestione efficienti e sostenibili basati sui requisiti di legge, sulla norma ISO 9001:2008 (Sistemi di Gestione della Qualità), sulla Comunicazione Commissione UE 2003/302 (Politica Integrata dei prodotti), sul DI 135/2008 (Piano d'Azione per la sostenibilità dei consumi nella PA) e sulle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto ed. aprile 2012 in grado di:

- ❑ valorizzare il patrimonio agro-alimentare del territorio (convenzionale, tipico, biologico);
- ❑ realizzare preparazioni gastronomiche della dieta mediterranea;
- ❑ garantire la preparazione e la presentazione di piatti salubri e gustosi agli utenti;
- ❑ educare ai corretti stili di vita e di consumo alimentare gli alunni e le loro famiglie;
- ❑ assicurare un contesto ambientale funzionale, gradevole, ergonomico per il consumo dei pasti da parte degli utenti scolastici;
- ❑ tutelare la salute dei lavoratori e dei consumatori.
- ❑ Tutelare l'ambiente

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Selvazzano Dentro a una Ditta Aggiudicataria di pasti caldi e freddi in pluriporzione che utilizzerà un centro di produzione pasti proprio o comunque nella sua disponibilità indicato in sede di presentazione delle offerte.

Il servizio di somministrazione pasti che la ditta garantirà in più edifici scolastici, comprende:

- preparazione, cottura, trasporto, consegna, scodellamento e servizio ai tavoli;
- il riassetto e la pulizia dei refettori con proprio materiale nonché dei locali accessori adibiti al servizio stesso.

Il servizio è destinato agli 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.

L'appalto ha il carattere di somministrazione continuativa ed è da eseguirsi a misura.

2. Rimane altresì a carico della D.A. la gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal Regolamento CE 852/2004 e s.m.i. secondo il principio dell' H.A.C.C.P.. Restano di competenza del personale delle Istituzioni scolastiche:

- Raccolta ordinativi e comunicazione alla Ditta del numero pasti giornaliero da servire;
- L'ordinaria vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

- a) Il presente appalto avrà la durata dell'anno scolastico 2014/15 con inizio del servizio per il giorno fissato dalle Istituzioni Scolastiche.
- b) La durata di cui sopra si intende riferita agli anni scolastici e al periodo di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica durante ciascun anno scolastico. Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti Scolastici serviti con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

- c) Al termine del contratto, fissato alla conclusione dell'anno scolastico 2014/15, lo stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.
- d) Su richiesta del Comune, qualora ciò si renda necessario per assicurare la continuità dell'erogazione del servizio nelle more dello svolgimento della successiva gara, la Ditta sarà obbligata a prorogare la fornitura dei servizi di cui al presente appalto, fino ad un massimo di un ulteriore quadrimestre scolastico, alle medesime condizioni in vigore per il contratto del presente. L'Amministrazione dovrà inviare formale richiesta di proroga almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto.
- e) Data l'urgenza della fornitura la stazione appaltante si riserva la facoltà insindacabile di procedere alla consegna sotto le riserve di legge con obbligo di iniziare il servizio nelle more di stipulazione del contratto, dopo il perfezionamento dell'aggiudicazione, previa presentazione della polizza assicurativa per danni di esecuzione e RCT verso terzi da costituirsi prima della consegna lavori/ordine di fornitura e comunque a partire dal 15.9.2014: in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal presente Capitolato anche nel periodo intercorrente tra l'affidamento e la stipula del contratto in via d'urgenza secondo quanto disposto dal comma 9 art. 11 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i. Tutte le spese occorrenti e consequenziali alla stipulazione del contratto (oneri e spese notarili, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, pubblicazione gara ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della D.A. In caso di mancato versamento ovvero di mancata consegna dell'attestazione di versamento dei relativi importi, la S.A. potrà anche trattenere la somma, aumentata degli interessi legali, dalle somme dovute.

ART. 4 - VALORE DELL'APPALTO

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006 ed all'art. 283 del D.P.R. 207/2010 e s.m.i.

Il valore contrattuale complessivo del presente appalto per l'anno scolastico 2014/15 è di € 307.692,31 (IVA al 4% esclusa), di cui € 1.425,00 di costi per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

Il prezzo, comprensivo di tutti i servizi richiesti in appalto, viene determinato come offerta in ribasso sul prezzo del singolo pasto, IVA esclusa, di € 4,32 comprensivo dei costi per i rischi da interferenza lavorativa pari a complessivi € 0,00 e del costo del lavoro calcolato in via presunta in € 1,32 a pasto per il servizio di preparazione, trasporto, produzione, confezionamento, scodellamento/distribuzione pasti, servizio al tavolo, pulizia locali con proprio materiale di pulizia. Il costo da interferenza lavorativa e il costo del lavoro non sono soggetti a ribasso.

Il costo da interferenza come da DUVRI redatto dalla S.A. riguarda non la preparazione e confezionamento dei pasti che avviene in locali esterni che rientrano nella disponibilità giuridica dell'appaltatore senza interferenze con l'attività del committente, ma il servizio di trasporto dei pasti, la porzionatura, il servizio ai tavoli e la pulizia locali mensa con proprio materiale di pulizia.

Non è ammessa alcuna anticipazione sul prezzo contrattuale (Legge n. 140/1997).

Non sono ammesse offerte in aumento sull'importo a base di gara. Tali prezzi, influenti ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica, sono riferiti all'intera durata dell'appalto e sono comprensivi di eventuali proposte migliorative.

Il servizio è finanziato con fondi propri di bilancio.

ART. 5 - LUOGO DI ESECUZIONE E GIORNI DI SERVIZIO

La preparazione, cottura e confezionamento dei pasti avviene presso il centro cottura dell'appaltatore.

L'appaltatore deve eseguire il trasporto dei pasti presso i plessi situati nel Comune di Selvazzano Dentro, di seguito descritti.

La distribuzione dei pasti, mediante scodellamento avverrà presso i refettori delle scuole sottoelencati:

UBICAZIONE SCUOLE PRIMARIE	UTENZA	TIPOLOGIA SERVIZIO	GIORNI
<p>“A. Vivaldi” via S. Marco, 2 frazione S. Domenico</p>	<p>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</p>	<p>Pluriporzione per ciascuna scuola</p>	<p>Da lunedì a venerdì per ciascuna scuola alle ore 13.15</p>
<p>“R. Giuliani” via M. Cesarotti, 1/B capoluogo Selvazzano</p>			
<p>“B. Marcello” via A. Manzoni, 6 frazione Caselle</p>			
<p>“D. A. Bertolin” via Don Bosco, frazione Tencarola</p>			

ART. 6 – NUMERO PRESUNTO PASTI

a) Il numero complessivo presunto di pasti previsto per il presente appalto è di **71.280** per l’anno scolastico 2014/15.

La quantità dei pasti è meramente indicativa per cui diminuzioni o aumenti del numero dei pasti effettivamente erogati non daranno diritto a revisione del pezzo unitario del pasto.

A titolo indicativo si segnala che nel corso dell’anno scolastico 2013/14 è stato somministrato il seguente numero di pasti in pluriporzione:

Tipologia utenti	Utenti	Pasti
Alunni scuole primarie	376	58.026
Personale scolastico	18	2.927
Totale	394	60.953

Nel prossimo anno scolastico alla scuola primaria “D. A. Bertolin” sarà avviato il servizio per una nuova classe in più.

b) Il numero dei pasti previsti, le giornate e i turni di svolgimento del servizio sono indicativi e, pertanto, non impegnativi per l’Ente appaltante essendo subordinati ad eventualità e circostanze non prevedibili. Il loro ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente consumati, pertanto l’Amministrazione Comunale si ritiene vincolata solo alla proposta tecnica offerta dalla ditta aggiudicataria.

In particolare si segnala che il numero dei pasti e dei plessi da servire dipende dall’organizzazione degli orari scolastici che saranno definiti dalle Istituzioni scolastiche e dalla normativa del settore.

c) Nei plessi in cui la capienza dei refettori non consente il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni, la ditta provvederà alla somministrazione in più turni senza costi aggiuntivi.

d) L’organizzazione del lavoro in senso stretto (orario della ristorazione, utilizzo dei pasti, trasporto degli stessi, ecc.) verrà concordata con l’Amministrazione Comunale seguendo le linee da questa proposte.

e) Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle ordinazioni presentate.

ART. 7 - CORRISPETTIVO

a) L’Amministrazione Comunale si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla D.A. dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le

disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali. Entro 30 giorni dalla presentazione di fattura sarà accertata la regolare effettuazione della relativa fornitura. La liquidazione avverrà entro i successivi 30 giorni, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva (mediante acquisizione D.U.R.C. da parte della S.A.)

- b) Ogni fattura mensile riepilogativa per plesso degli importi dovuti dovrà essere corredata da copia della bolle di accompagnamento relative alle consegne effettivamente eseguite.
- c) I pagamenti avverranno a consuntivo sulla base dei pasti effettivamente erogati.
- d) In base alle modalità organizzative dell'Ente, le fatture verranno liquidate dal responsabile del Settore servizi alla persona, previo nulla-osta del Direttore dell'esecuzione o del Responsabile del Procedimento il quale oltre a predisporre la liquidazione dei compensi decurtati del 0,50 per cento ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 207/2010, provvede pure in caso di necessità all'irrogazione alla ditta delle eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata, salvo che si pervenga ad un accordo scritto che determini in modo diverso (es: reintegrazione in forma specifica).
- e) Non saranno in ogni caso liquidate le fatture non accompagnate dalle bolle di accompagnamento a cui la ditta è obbligata per contratto.
- f) Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le prestazioni, le spese ecc. necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere, espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 8 - DOCUMENTAZIONE DEI PASTI EROGATI

Il quantitativo dei pasti fornito ad ogni plesso deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna emessa in duplice copia, sulla quale devono essere indicati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, il numero dei pasti per adulti, bambini, pasti speciali, l'ora esatta della consegna ed il nome del plesso.

Il prospetto viene ritirato dal responsabile di plesso o suo delegato incaricato della ricezione dei pasti il quale sottoscrive la bolla di consegna.

L'addetto alla sporzionatura/scodellamento segnala eventuali mancanze rilevabili sul momento (ad esempio: discordanza tra il numero dei pasti prenotati e quelli consegnati, o tra il numero dei pasti indicati in bolla e numero di pasti effettivamente consegnati)

I prospetti giornalieri, debitamente compilati, dovranno essere inviati al direttore dell'esecuzione mensilmente.

E' fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di stabilire diverse modalità per la documentazione dei pasti prodotti e distribuiti.

ART. 9 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO

- a) Il servizio consiste nella preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, scodellamento, servizio ai tavoli, pulizia locali con proprio materiale di pulizia di pasti prodotti in legame fresco-caldo in pluriporzione.
- b) Si provvederà quotidianamente a fornire le prenotazioni per ciascuno plesso ed entro l'orario definito tra le parti secondo il sistema di prenotazione via fax o diverso sistema concordato tra le parti.
- c) La D.A. dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso ogni singola scuola in relazione all'orario scolastico per essa stabilito. La Ditta Aggiudicataria deve affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno con l'elenco degli ingredienti.
- d) I pasti dovranno essere preparati solo ed esclusivamente presso la cucina centralizzata indicata e descritta nell'offerta tecnica, intendendosi per preparazione l'intera lavorazione dalla materia prima al prodotto finale. La Ditta Aggiudicataria deve dimostrare di avere la piena disponibilità della cucina almeno per tutta la durata dell'appalto.

- e) Ogni cibo e pietanza dovranno essere preparati e cotti nella giornata destinata al consumo; è vietata ogni forma di riciclo di cibi avanzati e/o scarti di produzione.
- f) Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80 e ss.mm.ii., tenuto conto di quanto previsto dalla normativa comunitaria, non dovrà mai superare 1 ora e trenta minuti e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento della temperatura di legge.
La non osservanza di quanto indicato comporterà l'avvio del procedimento di non conformità e dell'applicazione delle penali e/o risoluzione del contratto come dettagliato nel contratto di servizio, nonché segnalazione immediata alla ULSS competente per territorio.
- g) I primi piatti (pasta, riso, minestra in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo nonché dal grana padano/parmigiano reggiano; l'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto; altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata ecc...). A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e iodato, limone.
L'erogazione dei pasti e degli altri servizi deve essere garantita per ogni giorno della settimana dal lunedì al venerdì compresi negli orari e nei turni di servizio richiesti dall'Istituto Scolastico nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole (ordinariamente da settembre a giugno).
- h) Il servizio comprende le seguenti prestazioni e/o forniture:
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato;
 - l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
 - la preparazione, la cottura, il trasporto e la distribuzione dei pasti ai refettori delle scuole come descritto nel presente capitolato;
 - la preparazione e il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame a caldo" per alimenti da somministrare caldi e "legame a freddo" per quelli da somministrare a freddo nella tipologia di pluriporzione con menù fisso e possibilità di menù leggero in percentuale compresa entro il 10%.
- Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo", un contorno composto da due tipi di verdure, pane, frutta, yogurt o dessert o dolce, trasportati in idonei contenitori per alimenti termicamente isolati, in perfette condizioni e chiusi ermeticamente. Potrà essere somministrato anche il piatto unico su richiesta eventuale della P.A.. I pasti verranno porzionati in sede di utilizzo con sistema di scodellamento/distribuzione al tavolo e con personale idoneo della D.A.
- i) Nel servizio sono altresì previste:
- la fornitura di diete personalizzate;
 - la fornitura di acqua minerale in caso di chiusura momentanea o prolungata nel tempo dell'erogazione derivante dall'acquedotto comunale, a qualsiasi titolo determinata; nell'ordinarietà del servizio viene somministrata l'acqua dell'acquedotto come indicato nelle linee di indirizzo regionale e nazionale in materia;
 - la fornitura presso i plessi scolastici delle attrezzature necessarie al mantenimento della temperatura degli alimenti caldi e freddi come da vigente normativa;
 - l'apparecchiatura e l'allestimento dei tavoli dei refettori;
 - la ricezione e il porzionamento del cibo;
 - il servizio ai tavoli e l'assistenza alla distribuzione;
 - la spaccchiatura, la pulizia e la sanificazione giornaliera dei refettori e dei locali accessori utilizzati per il servizio, compresi i pavimenti nonché per i medesimi locali le pulizie straordinarie;
 - lavaggio materiale non a perdere;
 - la sistemazione materiali e stoviglie negli armadi;

- la compilazione delle schede del Piano di Autocontrollo;
- il ritiro dei contenitori sporchi;
- la gestione dei rifiuti;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione quali:
 - o strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, coltelli, mestoli e quant'altro di similare ad uso esclusivo del personale addetto);
 - o attrezzi taglia mele in numero congruo;
 - o ciotole e terrine di varie dimensioni;
 - o vassoi, caraffe di plastica consistente con coperchio, idonee vaschette a perdere (secondo necessità);
 - o portapane, contenitori monoporzione di formaggio grattugiato, oliere/saliere;
 - o porta-rotoloni per la cucina, guanti anallergici ove necessitano, copricapo, grembiuli.
- fornitura di articoli complementari, in base alla normativa vigente (decreto 25 luglio 2011 pubbl. Gazzetta-serie Gen.le n° 220 del 21.09.2011) quali:
 - o tovagliette all'americana in cellulosa;
 - o tovaglioli in cellulosa;
 - o set sigillato di posate in policarbonato di tipo pesante, non soggette a spezzatura e idonee al taglio degli alimenti;
 - o piatti e bicchieri monouso.

ART. 10 - RACCOLTA E GESTIONE ADESIONI AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Il numero dei pasti indicato nell'art. 1 "Oggetto dell'appalto" del presente capitolato è da intendersi a titolo indicativo.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultante dal numero degli alunni presenti e prenotanti e dal numero giornaliero previsto del personale scolastico avente diritto.

L'ordinazione dei pasti da veicolare in ogni singolo plesso avverrà attraverso l'impiego di idoneo sistema informatico, fornito dalla D.A. con le caratteristiche previste nel presente capitolato e conforme a quanto dichiarato in fase di offerta.

La comunicazione deve essere effettuata entro le ore 9.15 del giorno in cui è previsto il servizio, dalle persone autorizzate dall'Autorità scolastica o dall'Amministrazione Comunale e la Ditta Aggiudicataria deve indicare i nominativi e recapiti a cui trasmettere gli ordini/rettifiche.

Eventuali notizie riguardanti annullamenti o riduzioni superiori al 50% dell'utenza media giornaliera, saranno comunicate alla D.A. almeno 24 ore prima della prenotazione.

I menù eseguiti dovranno essere quelli richiesti dall'utenza e risultanti dalla prenotazione effettuata. La D.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dall'utenza attraverso gli Uffici comunali preposti, sia per motivi di patologie alimentari che per motivazioni etiche, religiose o culturali.

Nessun tipo di ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla D.A. da personale e con modalità diverse da quelle definite nel presente articolo.

ART. 11 - OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- a) disporre di un centro cottura con le caratteristiche di cui al successivo art. 29.
In caso di non proprietà del centro di cottura e/o sito produttivo, tutti gli oneri inerenti la locazione e/o il comodato d'uso delle attrezzature e degli arredi necessari al corretto funzionamento di tale centro di cottura e/o sito produttivo, confezionamento e trasporto dei pasti;
- b) produrre copia del "piano di sicurezza" relativo al servizio assunto;

- c) l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli alimentari;
- d) il pagamento diretto delle imposte e tasse comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute per l'impianto o per l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato;
- e) la fornitura dei contenitori e la manutenzione degli stessi per il trasporto dei pasti;
- f) l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa;
- g) il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura e/o sito produttivo alla sede delle scuole indicate all'art. 5 secondo l'effettuazione, le indicazioni e i tempi previsti compresa la sistemazione dei contenitori termici presso gli appositi locali adibiti al servizio di refezione scolastica; per tale trasporto la Ditta dovrà dotarsi di appositi carrelli o di altro mezzo ritenuto idoneo e comunque in ogni caso non potrà utilizzare i carrelli od altri mezzi in dotazione e di proprietà della scuola (qualora disponibili);
- h) per la distribuzione pasti pluriporzione la Ditta dovrà fornire carrelli termici o self-service opportunamente protetti (plexiglas di separazione tra fruitore e alimento);
- i) il prelievo, presso le scuole, a refezione ultimata, dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi; rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate impiegando specifici contenitori; tutti i residui (secco ed umido) devono essere smaltiti come rifiuti, provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti e contenitori. I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti con la massima attenzione e convogliati negli appositi contenitori come previsto dalle istruzioni per la raccolta differenziata dei rifiuti vigenti in questo Comune.

ART. 12 - GESTIONE PASTI INFORMATIZZATA

Il sistema informatizzato proposto dovrà essere compatibile con quello in uso alla S.A.

La gestione dei dati del servizio, con supporti informatici, deve operare nel rispetto della vigente normativa sulla privacy a tutela dei dati relativi dell'utenza con particolare riguardo a quelli sensibili (sanitari, religiosi, ecc.);

La proposta presentata, che può essere migliorativa della gestione informatizzata del servizio senza costi aggiuntivi a carico della S.A. e dell'utenza, sarà inserita nel piano di esercizio e deve prevedere l'adozione di un adeguato sistema informatico teso al raggiungimento del miglior risultato possibile in termini di efficienza ed efficacia del servizio erogato.

Nel Piano di esercizio la D.A. dovrà tener conto dei seguenti aspetti:

- a) garantire in comodato d'uso idoneo sistema informatico integrato per la gestione del servizio di prenotazione e pagamento dei pasti relativi al servizio, consistente nella fornitura dei programmi software e delle eventuali apparecchiature hardware necessarie a soddisfare le richieste dei plessi scolastici.
- b) Il sistema da realizzare dovrà comunque basarsi sull'uso di dispositivi idonei (terminali ottici o altro) che assicurino senza interruzione almeno la gestione delle seguenti attività:
 - Prenotazione e contabilizzazione quotidiana dei pasti da erogare;
 - Pagamento dei pasti;
 - Controllo degli aspetti finanziari connessi alla ristorazione scolastica;
 - Gestione del caricamento dei "crediti" dell'utente tramite sportelli bancari e con tipologie di pagamenti diversificate (contanti, bancomat oppure on line con bonifico e/o carte di credito);
 - Trasmissione al competente Ufficio Comunale del riepilogo mensile, per ciascun plesso, del quantitativo pasti forniti giornalmente alle scuole;
 - possibilità per gli utenti di accedere alla propria anagrafica e situazione contabile a mezzo password personali;
 - Visualizzazione per la S.A., in ogni momento sul sito web, tramite accesso protetto da password, degli estratti conto relativi all'utilizzo giornaliero della mensa e dei pagamenti effettuati;
 - Segnalazione all'utenza tramite SMS/e-mail dell'esaurimento credito pasti disponibile;

- Eventuali maggiori prestazioni.
- c) La soluzione proposta dovrà inoltre assicurare i seguenti requisiti minimi:
- Inviolabilità all'intrusione;
 - Capacità e flessibilità delle personalizzazioni;
 - Espansibilità;
 - Connettività.
- d) LA D.A. dovrà garantire, per tutta la durata dell'appalto, un supporto tecnico-informativo in forma continuativa agli uffici comunali oltre allo Start-Up del progetto.
Il software applicativo dovrà funzionare all'occorrenza in ambiente client server e fornire almeno le seguenti prestazioni:
- Gestione anagrafiche utenti;
 - Gestione dati scolastici;
 - Gestione dati prenotazione;
 - 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;
 - Controllo dei pagamenti;
 - Stampa solleciti e ingiunzioni di pagamento
 - Gestione comunicazioni famiglie-utenti su indicazione della S.A.
- g) Dovrà essere prevista l'istruzione di tutte le figure dell'ente e degli Istituti scolastici interessate dal progetto di informatizzazione.
- h) La D.A. provvede ai contratti di manutenzione per l'hardware ed il software e nessuna spesa sarà imputabile a carico della S.A.
- i) La D.A., a conclusione dell'appalto dovrà trasmettere la base dati (anagrafiche, situazione contabile crediti/debiti, altro) alla S.A.

ART. 13 - PROGRAMMA DI EMERGENZA PER INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del fornitore, non saranno considerate giustificatorie dell'interruzione del servizio stesso.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta dovrà di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 72 ore e provvedere a fornire un pasto equilibrato dal punto di vista nutrizionale alle condizioni previste nel capitolato da concordare preventivamente con il Comune.

In caso di totale o parziale inagibilità del Centro produzione pasti, per cause dovute al verificarsi di calamità naturali, alla necessità di ottemperare ad ingiunzioni/prescrizioni dei competenti organi di controllo o ad altri gravi eventi, la Ditta è tenuta a provvedere comunque al servizio, garantendo il mantenimento delle caratteristiche di qualità definite nel presente Capitolato, mediante utilizzo di altre sedi proprie o strutture produttive alternative.

La Ditta è tenuta a presentare prima dell'avvio del servizio, un piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio (es. mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc.) e indicante per ogni altra emergenza le caratteristiche delle sedi di produzione alternative individuate e le modalità di erogazione del servizio che potrà essere attivato solo a seguito di formale approvazione da parte del Comune. In ogni caso non possono essere posti a carico del Comune eventuali oneri aggiuntivi.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, del servizio che non sia stata comunicata alla Ditta con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce alla Ditta un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze meteorologiche, conflitti, sommosse, disordini civili.

Qualora si verificassero situazioni di emergenza comportanti un'interruzione temporanea del servizio che richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente e alle cose, la Ditta si impegna, in accordo con il Comune, a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato, utilizzando altra/e strutture idonee, fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

ART. 14 - REFERENTI

La D.A. deve individuare e comunicare al Direttore dell'esecuzione e Responsabile del Procedimento i nominativi del responsabile e delle figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dell'appalto, garantendone la reperibilità.

In particolare la Ditta deve individuare ed indicare, possibilmente già in sede di offerta le seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

- un responsabile unico dell'appalto per conto della ditta che risponda al Comune;
- il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza, che può anche coincidere con la figura del responsabile dell'appalto;
- un responsabile dei servizi di produzione presso il centro produzione pasti della ditta, eventualmente scelto fra gli operatori, che risulti referente di utenti, operatori e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere. Tale figura è pure incaricata della tenuta della documentazione che norme e contratto prevedano dover essere reperibile presso il centro produzione stesso.

Per suo conto il Comune nominerà, oltre al responsabile del procedimento, prima dell'avvio del servizio, il Direttore dell'esecuzione con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.

Il Responsabile del procedimento e direttore dell'esecuzione, cura tutti i rapporti con la D.A. comprese l'irrogazione delle sanzioni pecuniarie.

La D.A. ed il Comune si impegnano reciprocamente a comunicare tempestivamente variazioni di nominativi.

TITOLO SECONDO

Il Contratto

ART. 15 – AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

- a) L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni fornite dalla S.A. per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'esecutore non adempia, la S.A. ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.
- b) Il Direttore dell'esecuzione/Rup redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'esecutore. Il verbale viene redatto in doppio esemplare firmato dal Direttore dell'esecuzione del contratto/Rup e dall'esecutore e una copia conforme può essere rilasciata all'esecutore, ove questi lo richieda.
- c) Dovendo l'inizio dell'attività avvenire in luoghi diversi, il Direttore dell'esecuzione del contratto/Rup provvede a dare le necessarie istruzioni nel verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.
- d) Nel caso l'esecutore intenda far valere le pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi, o dei mezzi o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, l'esecutore è tenuto a formulare esplicita contestazione sul verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.

- e) In caso di consegna anticipata del servizio, si dà atto, per le motivazioni esposte nella determinazione, il responsabile del procedimento procede alla consegna dell'esecuzione nelle more di stipula del contratto dell'ufficio come formalizzato.

ART. 16- DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'ESECUTORE

Nessuna variazione o modifica del contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal Direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla S.A..

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione.

ART. 17 – VARIANTI INTRODOTTE DALLA STAZIONE APPALTANTE

La S.A. 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 S.A., 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. 311 del D.P.R. 207/2010.
- 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 S.A. 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. 18 – VARIAZIONI ENTRO IL 20%

L'entità del servizio, indicata negli avvisi di gara e nelle richieste di offerta, ha per l'Ente valore indicativo. La Ditta esecutrice nei casi elencati alla a), b), c) del precedente articolo è, pertanto, tenuta ad eseguire il servizio sia per le maggiori come per le minori quantità rispetto a quelle indicate nell'avviso di gara, nei limiti di 1/5 di quest'ultima o del valore del contratto, senza aver diritto a reclamare, per tale motivo, indennità o compensi di sorta, fatta eccezione, in caso di incremento del servizio, del corrispettivo per la maggiore quantità di prestazioni richieste. In questo caso il corrispettivo, verrà attribuito alle medesime condizioni contrattuali pattuite per l'intero servizio.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite la S.A. procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore.

ART. 19 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA

Qualora la Ditta aggiudicataria non voglia sottoscrivere il contratto o lo dovesse disdire prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi, a titolo di penale su tutto il deposito cauzionale provvisorio o definitivo previsto nel presente capitolato.

Verrà, inoltre, addebitata alla Ditta aggiudicataria, la maggior spesa eventualmente derivante dall'assegnazione del servizio ad altre ditte concorrenti, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ART. 20 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla D.A., sotto pena di rescissione “de jure” del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto o qualsiasi sua forma di subappalto totale o parziale.

ART. 21 – DIVIETO DI CESSIONE

- a) Il contratto non può essere ceduto, in tutto o in parte, direttamente o indirettamente, pena la risoluzione del contratto stesso ed il risarcimento di tutte le spese ed i danni subiti dalla S.A.
- b) Non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.
- c) Nel caso di trasformazioni d’impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal Comune, che può a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.
- d) Il Comune non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di ragione sociale.

TITOLO TERZO

Personale

ART. 22 - IL PERSONALE

- a) Sono a carico della D.A. i seguenti oneri:
 - l’assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di cottura e/o sito produttivo nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto, nonché del personale necessario alla distribuzione dei pasti laddove richiesto, nell’osservanza delle leggi in materia igienico-sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro;
 - osservare e far osservare le norme igienico-sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione dei pasti, ottemperando a propria cura e spese, a quanto disposto dagli artt. 41 e 42 del D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii. e dalla L.R. n. 41/2003, in ordine a: attestazione corso di formazione periodico, igiene, divisa, pulizia del proprio personale impiegato, per eseguire i compiti previsti dall’appalto, sia per qualifica che per entità numerica, al fine di garantire sempre un servizio corretto all’utenza;
 - 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 S.A. e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni
 - affidare la conduzione di tutti gli interventi atti a garantire il rispetto delle leggi riguardanti l’aspetto igienico-sanitario e quanto espresso nel capitolato al responsabile del servizio di ristorazione che deve possedere titolo di studio adeguato e professionalità dimostrata per condurre; deve essere il diretto interlocutore con l’Amministrazione Comunale;
 - affidare il coordinamento per la preparazione dei pasti ad un cuoco diplomato e con documentata esperienza nell’ambito della ristorazione collettiva;

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, la S.A. ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

- b) Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti ed eseguire gli ordini di servizio impartiti.
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

ART. 23 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

- a) La D.A. dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.
- b) La D.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.
- c) La D.A. assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.
- d) La D.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.
- e) Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituirà causa di risoluzione del contratto.
- f) La D.A. è obbligata a tenere indenne la S.A. da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.
- g) Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.
- h) I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
- i) Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti e a segnalare eventuali irregolarità all'Ispettorato del Lavoro.
- j) Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della Ditta.
- k) La Ditta è tenuta al rispetto del D. Lgs. 151/2001, art. 7, relativo alla tutela della salute della donna e del bambino.

ART. 24 – OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA VERSO IL PERSONALE

La D.A. è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai servizi di cui al presente capitolato.

La ditta dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti di lavoratori e soci.

E' fatto carico alla stessa di dare piena attuazione, nei riguardi del personale utilizzato agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

La D.A. è sempre direttamente responsabile di tutti i danni a persone o cose comunque verificatisi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause di qualunque natura ad essa imputabili o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di alcun compenso da parte dell'Amministrazione Comunale.

Ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 207/2010 in caso di ottenimento da parte del responsabile del procedimento del D.U.R.C. che segnali un'inadempienza contributiva relativa ad uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il medesimo sospende il pagamento e appena determinato l'esatto ammontare del credito dovuto agli enti previdenziali ed assicurativi trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza.

Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il D.U.R.C. è disposto direttamente dagli Enti previdenziali ed assicurativi.

L'appaltatore riconosce che non avendo l'Ente Pubblico alcun potere di valutazione del merito delle controversie eventualmente in corso tra appaltatore ed Enti Previdenziali ed Assicurativi, trattandosi di adempimenti dovuti per legge, nessuna responsabilità potrà essere imputata all'Ente Pubblico per i pagamenti così disposti, cosicché in caso di contestazioni sui crediti riscossi dagli Enti a seguito di emissione di DURC negativo, l'appaltatore si rivarrà direttamente su questi ultimi mallevando espressamente il Comune.

In caso di ritardo della Ditta nel pagamento delle retribuzioni, accertato dal Responsabile del procedimento, il Comune potrà intervenire, anche in corso di esecuzione del contratto, su domanda dei soggetti interessati, a pagare direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, fino a concorrenza delle prestazioni rese nell'ambito del rapporto e non ancora regolate, detraendone il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore.

Il Responsabile del procedimento invita per iscritto l'esecutore a provvedervi entro i 15 giorni successivi.

Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, provvede al pagamento diretto ai lavoratori.

I pagamenti sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati.

Nel caso di formale contestazione delle richieste di pagamento delle retribuzioni arretrate, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla Direzione Provinciale del Lavoro per i necessari accertamenti.

La Ditta si impegna a permettere la visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti, soci ed altri collaboratori impegnati nei servizi di cui al presente appalto al Responsabile del Procedimento al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo.

Il Responsabile del Procedimento è tenuto al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito con il Comune di Selvazzano Dentro.

Art. 25 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'aggiudicatario deve:

- garantire lo svolgimento di almeno un corso di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.
A tali corsi potrà assistere anche uno o più delegati del Comune; a tale scopo la ditta informerà preventivamente il Responsabile del Procedimento e il Direttore dell'esecuzione circa il giorno, il luogo del seminario, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste, in ogni caso la Ditta è tenuta all'inoltro del verbale con i nominativi dei partecipanti ai corsi entro 5 giorni lavorativi dalla data di effettuazione.
- prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti corsi di formazione su aspetti igienico-sanitari e su aspetti legati alla produzione,

preparazione e somministrazione di diete speciali e celiachia programmati da organi competenti e/o professionisti del settore e registrati nel proprio Piano di Autocontrollo; copia del programma di formazione dovrà essere annualmente trasmessa al Comune e inserita nel Piano di autocontrollo;

TITOLO QUARTO

Caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti

ART. 26 – CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI UTILIZZATI

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica – ottobre 2013, elaborate dalla Regione del Veneto e a quanto indicato nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del 2010. In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle “schede prodotto” delle principali sostanze alimentari contenute nell’Allegato 3 – schede prodotti di detto atto regionale.

- a) Il Comune si riferisce alla norma UNI EN ISO 22005:2008, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.
- b) Il Comune richiede anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.
- c) Per prodotto “biologico” si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007.
- d) Per prodotto “a lotta integrata” deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando tecniche come previsto dal D. L.svo 150/2012 e reg. CE 1107/2009.
- e) Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati nel Regolamento CE n. 1151/2012 come:
 - “DOP” (Denominazione di Origine Protetta)
 - “IGP” (Indicazione Geografica Protetta)
 - “STG” (Specialità Tradizionale Garantita)
- f) La Ditta Aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta del Responsabile del Procedimento e/o del Direttore dell’esecuzione del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici o a lotta integrata così come previsto dalla Legge Regionale n. 6/2002.
- g) Si indica come OGM un organismo (pianta, animale o microrganismo) il cui materiale genetico è stato modificato per conferirgli caratteristiche particolari; le biotecnologie possono essere applicate sia per la modificazione genetica di piante che per animali; i prodotti alimentari forniti dalla ditta devono garantire l’assenza di organismi geneticamente modificati tramite apposite certificazioni. Tali dichiarazioni dovranno essere messe a disposizione degli organi di controllo previsti dal presente Capitolato.
- h) Prima della stipulazione del contratto, la Ditta deve inviare al Direttore dell’esecuzione/Rup l’elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc., a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati. Ogni modifica e/o aggiornamento dell’elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere tempestivamente comunicata al Direttore dell’esecuzione/RUP
- i) La Ditta deve far pervenire mensilmente al Direttore dell’esecuzione la calendarizzazione dei prodotti ortofrutticoli che fornirà; deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare la frutta biologica, a lotta integrata, secondo la periodicità, le tipologie e le indicazioni dell’ULSS n. 16.

TITOLO QUINTO
Caratteristiche forniture e norme di stoccaggio

ART. 27 FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della D.A. a norma del presente capitolato, dovranno essere:

- a) di “prima qualità” sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- b) conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l’intero periodo di esplicazione dell’appalto;
- c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- d) conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- e) l’approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- f) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- g) è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- h) è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l’obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- i) l’approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- j) la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- k) le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso;

La D.A. è inoltre tenuta a fornire all’Ente appaltante, qualora l’Ente stesso lo richieda, tutti i documenti relativi ai prodotti biologici e non acquistati per il confezionamento dei pasti c/o mensa scolastica comunale (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci, necessari al fine di permettere l'eventuale recupero di contributi dell'Unione Europea, nazionali e regionali) sui prodotti in questione.

La D.A. non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

La D.A. si impegna inoltre a fornire alimenti privi di OGM e carni esenti da rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento CE n. 1760/2000. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. La S.A. si riserva la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso l'utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari, e di chiedere la sostituzione con altri tipi di carne o pesce. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Ente Appaltante.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimenti ed opportune temperature di conservazione per:

- verdura fresca, insalate miste fredde, piatti freddi, (es. pasta fredda)	T max.	9-10°C
- salumi e formaggi	T max.	6-7°C
- uova	T max.	6-7°C
- latte pastorizzato	T max.	0-4°C
- latticini freschi	T max..	0-4°C
- carni bovine, suine, ecc	T max..	4°C
- pollame, conigli	T max.	4°C
- carni già cotte	T max.	4°C
- carne macinata	T max.	2°C
- pesce surgelato	T min.	-18°C

Qualora il centro di cottura e/o sito produttivo svolga un servizio non finalizzato alla distribuzione dei pasti per la sola Amministrazione Comunale, nel magazzino devono essere previsti degli scaffali riportanti la dicitura "Riservato al Comune di Selvazzano Dentro".

La Ditta Aggiudicataria deve prevedere la consegna all'Ente di un elenco di tutte le derrate alimentari e del materiale non alimentare (per la distribuzione e la sanificazione) previsto dal presente capitolato.

La Ditta Aggiudicataria deve provvedere alla consegna alle scuole delle derrate alimentari e dei materiali di gestione e di pulizia (piatti, posate, bicchieri, tovagliette, tovaglioli, vassoi, portapane, caraffe con coperchio, boule per frutta, camici, guanti, mascherine, copricapi, sacchi idonei per rifiuto secco e umido e relativi bidoni con porta-bidone e bidoncini, termometri ad infissione, ecc.).

La consegna del materiale non alimentare deve sempre essere effettuata separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

ART. 28 - RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata tranne per quanto contemplato nel presente capitolato.

TITOLO SESTO
Igiene della produzione, manipolazione e cottura

ART. 29 - CENTRO DI COTTURA

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

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di Km 40 dalla sede municipale di Selvazzano Dentro, Piazza Guido Puchetti, 1 - pena l'esclusione dalla gara, da quantificare usando la funzione "Indicazioni stradali" del servizio online Google Maps). Tale distanza dovrà essere indicata dalla ditta in sede di gara, specificando anche il percorso, fermo restando i tempi di consegna e distribuzione dei pasti.

Disponibilità e/o impegno a dotarsi in caso di aggiudicazione di un centro di cottura alternativo, per l'intera durata dell'appalto, posto ad una distanza percorribile in un tempo massimo, di 45 minuti (da quantificare usando la funzione "Indicazioni stradali" del servizio online Google Maps), in caso di inagibilità del proprio centro di cottura o per diversa organizzazione, anche temporanea, del servizio di refezione scolastica. Tale tempo è quello intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto nel centro di cottura ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa che non deve comunque superare 1 ora e 30 minuti. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

- b) 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 dalla D.A. sotto la propria responsabilità.
- c) Il centro di cottura e/o sito produttivo oggetto dell'appalto dovrà risultare certificato, da un ente certificatore accreditato, per il sistema qualità ai sensi delle norme vigenti UNI EN ISO 9001:2008 e/o ISO 22000:2005;
- d) 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;
- e) 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.

ART. 30 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

- a) La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
- b) Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.
- c) Durante tutte le operazioni di produzione, il personale deve utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti nel presente Capitolato.
- d) Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
- e) La D.A. deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche che la stessa si impegna a far rispettare dal proprio personale addetto. Tale regolamento dovrà essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia aggiornata al RUP e al Direttore dell'esecuzione datato e firmato dal responsabile della procedura.

ART. 31 - NORME E METODI DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n.134 del 11 giugno 2010 e Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica 2013.

- a) I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.
- b) La ditta aggiudicataria deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto da tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.
- c) La Ditta deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.
- d) La Ditta deve individuare un responsabile del sistema di rintracciabilità che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).
- e) La S.A. si riferisce inoltre:
 - al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", dell'Unione Europea;
 - alla norma ISO 22005:2007: "Rintracciabilità nell'ambito della filiera agroalimentare e della filiera per la produzione di mangimi, principi generali e requisiti base per la progettazione e l'implementazione dei sistemi di controllo", che rappresenta la naturale evoluzione delle norme;
 - alla norma UNI EN ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare".
- g) Nell'espletamento del servizio, la D.A. deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:
 - g.1)
 - riporre gli alimenti da conservarsi con la catena del freddo divisi per natura merceologica evitando la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
 - evitare scorte e stoccaggi;
 - curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
 - non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
 - g.2)
 - non ricongelare le materie prime congelate;
 - non congelare le materie prime acquistate fresche;
 - non congelare il pane;
 - effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
 - non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
 - mettere sottovuoto gli alimenti solo se in possesso di una precisa registrazione sanitaria dell'ULSS competente per territorio;
 - g.3)
 - mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
 - mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);

- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C.

g.4)

- condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengano la temperatura costantemente al di sopra dei 60°C: tra fine della cottura e somministrazione non devono intercorrere più di un'ora e 30 minuti;
- mantenere secondi piatti e contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: devono giungere ai terminali di distribuzione a temperatura max di 10°C;
- condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in gastronomia in acciaio inox;
- ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

g.5)

- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili mono uso;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolino alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.

h) Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/+10°C in contenitori chiusi con acqua potabile, e contro l'imbrunimento, conservate con limone e/o aceto);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budini, arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore dei prodotti entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti).

i) Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

ART. 32 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°, in conformità all'art. 31 del D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

ART. 33 - LINEA REFRIGERATA

- E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura consentita dalla normativa vigente.
- Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:
 - la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro due ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
 - la cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
 - la cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).
- E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 34 - PENTOLAME E COTTURA

- a) Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.
- b) Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
- c) I ragù e i sughi devono essere cotti in brasière.
- d) La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.
- e) Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci dovranno essere identificate correttamente e collocate separatamente.

ART. 35 - CONDIMENTI

- a) Le paste asciutte, per la tipologia pluriporzione devono essere trasportate alle mense, unicamente condite con olio extravergine di oliva. Il condimento (pomodoro, ragù, pesto, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano stagionatura non inferiore a 18 mesi) sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.
- b) Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987.

TITOLO SETTIMO

Menù per l'utenza

ART. 36 - PREDISPOSIZIONE DEI MENU'

Le Ditte devono predisporre e presentare in allegato, pena l'esclusione dalla gara, la proposta dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale e sulla base delle seguenti indicazioni generali:

- a) rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti;
- b) differenziazioni:
 - per alunni età 5-11 anni;
 - personale della scuola primaria;
- c) variazione e strutturazione dei menù almeno su cinque settimane a rotazione, in base alla stagionalità dei prodotti;
- d) stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
- e) formulazione menù di emergenza
- f) descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- g) possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e concordate tra il SIAN, il Comune, la Commissione Mensa e la Ditta;
- h) capacità di formulare diete speciali e per la celiachia;
- i) capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche e/o religiose, presenti nella scuola;
- j) adozione del modello alimentare mediterraneo con apporto consistente di cereali e loro derivati, con apporto sostanziale di legumi, verdura e frutta e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi.

La Ditta dopo l'acquisizione dell'appalto deve ottenere la validazione dei menù, compresi quelli speciali e di emergenza, da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'U.L.S.S. 16, con l'obbligo di attenersi alle varie prescrizioni. Tutti i menù dovranno essere valutati e approvati dal Servizio Sian competente per territorio.

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quelli precisati nelle disposizioni delle:

1. “Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione Veneto, anno 2012, in particolare:
 - allegato n. 3 “Schede prodotti” per le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate che devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari;
 - allegato n. 4 “La qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” per i criteri nutrizionali.
2. “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, anno 2010, a cura del Ministero della Salute-Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti.

Le indicazioni contenute nei documenti sopracitati, risultano parti integranti e sostanziali del presente capitolato anche se materialmente non allegate.

La qualità del pasto confezionato e servito nell’ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che pertanto, dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

Tutti i materiali forniti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge comprensivo il Decreto Ministeriale 25.7.2011: “Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l’acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”.

Il materiale monouso e per lo sporzionamento dei cibi dovrà essere fornito periodicamente in modo tale che tutte le scuole dispongano di una sufficiente ed adeguata scorta.

Alla Ditta competerà altresì il lavaggio di tutti gli strumenti d’uso quotidiano compresa la posateria, oltre ai vassoi e caraffe ed attrezzatura mobile fornita e ubicata nei luoghi in cui opera con autonoma distribuzione, nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria.

E’ assolutamente vietato l’utilizzo di cibi e materie prime geneticamente modificati.

Le Ditte che abbiano dichiarato l’intenzione di costituire un raggruppamento temporaneo d’impresa devono svolgere con proprio personale i servizi che si siano impegnate ad assicurare direttamente in sede di offerta.

Detto personale deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle norme in vigore che devono essere disponibili presso il centro produzione pasti o nelle altre sedi di lavoro ove il personale sia impiegato.

La D.A. dovrà garantire che lo svolgimento del servizio avvenga nel pieno rispetto dei reg. CE (pacchetto igiene) con adeguato piano di autocontrollo e relativi piani allegati (pulizie, derattizzazione-lotta agli insetti, inventario stoviglie ed attrezzature ecc.); in caso di aggiudicazione deve essere consegnata al Comune copia dei manuali e degli allegati.

La D.A. dovrà svolgere ogni adempimento previsto dalla citata normativa quali a titolo esemplificativo e non esaustivo, la compilazione delle schede di rilevazione e gli interventi di autocontrollo (tamponi ambientali ed esame chimico-biologico dei cibi, nonché modalità di conservazione e stoccaggio delle materie prime) compresa l’adeguata formazione del personale addetto e risponderà direttamente di fronte alle autorità competenti in relazione ad eventuali irregolarità nell’applicazione della normativa, sollevando il Comune da qualsiasi responsabilità.

La D.A. dovrà certificare le forniture utilizzate, oltre che in riferimento alla regolarità con le procedure HACCP anche sulla garanzia della provenienza.

ART. 37 - ARTICOLAZIONE DEI MENU'

- a) Il pasto giornaliero per la ristorazione scolastica dovrà corrispondere, per tipo e qualità al presente Capitolato.
I menù saranno articolati in Menù Invernale (indicativamente dal 1 ottobre al 30 aprile) e Menù Estivo (indicativamente dal 1 maggio al 30 settembre). Tali date potranno essere modificate dalla S.A. tenendo conto della situazione climatica contingente.
- b) Per tutti i servizi dovranno essere proposti i tipi di menù giornalieri previsti per i diversi servizi, di cui uno in bianco, fermo restando l'obbligo della D.A. di provvedere alle diete personalizzate.
- c) La programmazione del menù deve essere esposta nei locali mensa e fornita, nelle sue due articolazioni, all'utenza iscritta al servizio.
- d) Tutte le variazioni dei menù dovranno essere concordate con gli uffici preposti del Comune, salvo casi di forza maggiore che dovranno comunque essere comunicati (guasti agli impianti, avarie, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.).
- e) In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'Amministrazione Comunale, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di richiedere menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.
- f) Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 5% sui pasti prenotati per rispondere alle eventuali necessità.

ART. 38 - VARIAZIONI DEI MENU'

I menù possono subire variazioni stagionali o essere modificati in base alle esigenze delle scuole, del gradimento dell'utenza e applicazioni di nuove indicazioni in campo nutrizionale. Le parti possono effettuare, ove ricorrano le esigenze, una ricognizione sulla necessità dei servizi.

ART. 39 - CESTINO DA VIAGGIO, PASTI "PACKET LUNCH"

- a. Il Comune può richiedere alla Ditta, al prezzo di aggiudicazione, la fornitura di cestini da viaggio per le gite scolastiche autorizzate.
- b. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.
- c. I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima del giorno del consumo; devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede da concordare con il Comune, previo alloggiamento in idonei contenitori isotermitici.
- d. Il cestino da viaggio per tutte le utenze (bambini e adulti), deve essere così costituito:
 - panini n. 2 uno con formaggio e uno con prosciutto cotto, senza polifosfati gr.70
 - succo di frutta monoporzione privo di zuccheri aggiunti in tetrabrik ml. 200 n. 1
 - tè monoporzione in tetrabrik ml. 200 n. 1
 - biscotti (pacchetto monoporzione) gr. 30 n. 1
 - crackers o schiacciatine (pacchetto monoporzione) gr. 30 n. 1
 - frutta: una banana e un frutto di stagione
 - acqua minerale naturale ml. 500
 - tovaglioli a perdere n. 2
 - bicchieri monouso n. 2
- e. La Ditta s'impegna a fornire, al prezzo di aggiudicazione, pasti "packet lunch" per situazioni scolastiche, ove la sede di ristorazione non consenta la distribuzione ed il consumo del pasto previsto dal menù base.
- f. La composizione del pasto "packet lunch" verrà concordata tra la Ditta ed il Dirigente Scolastico al quale deve essere fornito.

- g. Dovranno essere assicurati anche i cestini da viaggio e i “packet lunch” per i bambini/adulti con diete speciali.

Art. 40 – NORME PER L'APPLICAZIONE DEI MENU'

Nell'utilizzare i menù previsti nell'offerta si raccomanda di seguire le sotto elencate indicazioni:

- le grammature degli alimenti si intendono al netto e al crudo degli scarti;
- utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone ecc. Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare (vedi linee guida)
- la pasta al pomodoro, per il pasto veicolato, verrà preparata bianca con il sugo separato, per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco;
- si consiglia di preparare la minestra di orzo passandolo con verdure o legumi a cui verrà aggiunta la pasta;
- i passati di verdura devono essere cremosi e non troppo densi;
- utilizzare gnocchi di patate freschi;
- il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- l'uso della maionese va limitato ad accompagnamento di pesce e/o di uova sode per non più di una volta alla settimana;
- il purè deve essere cremoso e preparato con patate fresche;
- la verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni;
- utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
- come frutta si possono fornire anche i kiwi accompagnati da cucchiaino;
- non somministrare prodotti simili organoletticamente allo yoghurt;
- non effettuare la precottura;
- evitare la sovra cottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.;
- privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento perché sia il più basso possibile;
- utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- cuocere al forno, in brasièra o a vapore, gli ortaggi ed i tuberi da consumare come contorni cotti;
- cuocere esclusivamente preparazioni che prevedono l'impiego di brodo vegetale;
- preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti dadi, concentrati; se necessario preferire sale iodato;
- aggiungere olio extra vergine o burro o panna da latte vaccino a fine cottura utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno;
- i condimenti di minestre, passati, risotti, puree, vanno aggiunti a freddo alla preparazione ultimata; preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche) evitando assolutamente l'impiego di zucchero quale correttore di acidità, gli ortaggi frantumati vanno incorporati nella preparazione della salsa;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno;

- approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del trasporto.

E' vietato l'uso di:

- Carni al sangue
- Cibi fritti
- Cibi precotti fritti
- Dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Fornitura materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Soffrittura

ART. 41 - LIMITI DI TOLLERANZA SULLE GRAMMATURE

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

ART. 42 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

- a) Il centro di cottura e/o sito produttivo deve avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, prevedendo ove necessario, l'adeguamento delle strutture.
- b) Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità.
- c) La Ditta deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione.
- d) Deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, la possibilità di richiedere direttamente dall'utente, anche tramite la scuola in caso di indisposizione dell'utente stesso, un menù dietetico generale predefinito fino ad un massimo del 10 % dei pasti per refettorio, 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, ricotta, mozzarelle) od, in alternativa, carni bianche al vapore o alla piastra con patate o carote cotte al vapore.
- e) Il menù dietetico può essere richiesto, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di cinque giorni consecutivi, dietro presentazione di certificato medico;
- f) Altre diete comuni richieste dall'utenza sono destinate a:
 - soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, patologie metaboliche o altre patologie certificate;
 - soggetti celiaci con "dieta no glutine" per la quale la ditta dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri.
- g) Diete correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono previste su espressa richiesta scritta della famiglia, purchè rispondenti a quanto previsto dalle linee guida regionali e nazionali sulla ristorazione scolastica e purchè prevedano la possibilità di equilibrio nutrizionale, considerando il servizio della mensa quale momento educativo e di socializzazione per i bambini, anche allo scopo di garantirne l'integrazione.
- h) Gli utenti che necessitano di una dieta certificata per motivi di salute dovranno presentare annualmente richiesta al Comune allegando obbligatoriamente adeguata certificazione medica. La procedura per l'erogazione della dieta speciale deve essere la seguente:

- Il Comune raccoglie la richiesta completa di certificazione medica e la trasmette alla Ditta;
 - La Ditta invia al SIAN, per la vidimazione, copia del menù della dieta speciale con relativo certificato medico;
 - La Ditta invia al Comune, per conoscenza, il menù definitivo vidimato dal SIAN.
- i) I pasti dovranno essere forniti in mono-porzione con indicazione del nome del bambino evidenziato tramite apposito sistema informatizzato.
- j) Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportata in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.
- k) In ottemperanza alle vigenti Linee Guida in materia di ristorazione scolastica elaborate dalla Regione del Veneto, la Ditta dovrà offrire diete speciali nell'ambito di un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata, varia pur nel rispetto delle esigenze cliniche di bambini con diagnosi certa di reazione avversa ad alimenti, evitando di farli sentire "diversi" ed isolati e cercando di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto. Conseguentemente le diete speciali dovranno essere il più possibile uguali alle pietanze normalmente erogate nella giornata.

Art. 43 - PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

La D.A. si impegna a fornire agli utenti adeguato materiale informativo relativo all'esatta composizione dei menù invernale ed estivo, nonché il programma di distribuzione mensile dei cibi biologici o a lotta integrata.

La D.A. si impegna inoltre a realizzare un programma di educazione alimentare indirizzato agli utenti dei servizi oggetto del presente capitolato con costi a carico della ditta.

Il programma dovrà essere sottoposto all'approvazione del Direttore dell'esecuzione e della scuola.

La D.A., in accordo con il Comune e gli Istituti scolastici 1 e 2 del Comune di Selvazzano Dentro dovrà dare la disponibilità per eventuali interventi di educazione alimentare da attuarsi con Istituzione Pubbliche che operano nel settore agro-alimentare e sanitario (SIAN) volti a proporre:

- Iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti)
- Progettazione di strumenti che permettano il coinvolgimento dell'utenza del servizio;
- Progettazione di indagini che evidenzino la qualità percepita dall'utenza da attuarsi nel corso del periodo di vigenza del presente appalto.

TITOLO OTTAVO

Norme per la veicolazione e consegna dei pasti

ART. 44 - CONTENITORI

Per il trasporto dei pasti dalla cucina centralizzata ai vari plessi la D.A. dovrà utilizzare mezzi idonei, coibentati, lavabili ed utilizzati esclusivamente per il trasporto dei pasti, come da direttive dell'ULSS di Padova.

Il cibo, contenuto in contenitori gastronomici, dovrà essere inserito in contenitori termici aventi un coefficiente globale di trasmissione termica uguale o inferiore a 0,7 W/m²c e 0,4 W/m²c o da altra tipologia di contenitori in modo che la temperatura dei cibi cotti, al momento dell'apertura per la distribuzione sia superiore ai 60°, come da vigente normativa legge n. 283/1962 e D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i.; per gli altri alimenti il trasporto deve avvenire mantenendo le temperature ottimali di conservazione. Eventuali contenitori alternativi dovranno essere proposti con l'accompagnamento di una relazione tecnico/descrittiva nonché delle prove sul mantenimento delle temperature sopra riportate nel piano di esercizio debitamente predisposto.

I contenitori devono essere dotati di resistenza elettrica con possibilità di attacco alla 220V; nel caso di alimenti freddi gli stessi contenitori inibiranno lo scambio termico, mantenendo le temperature ottimali di conservazione.

Tutti i contenitori utilizzati dovranno rispettare le disposizioni previste dalle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti .

Tali contenitori e gli automezzi predisposti al loro trasporto vanno sanificati giornalmente.

I cibi per diete speciali saranno separati dagli altri.

Il pane, confezionato ed etichettato a norma di legge, sarà riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta, che dovrà essere già lavata, sarà trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare e muniti di coperchio.

ART. 45 - NORME, MODALITA' E ORARI DI TRASPORTO DEI PASTI

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n.327/80) e s.m.i..

Il trasporto dei pasti dal centro cottura e/o sito produttivo alla sede scolastica deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame caldo e del legame freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzioni nei casi di diete speciali e contenitori termici, messi a disposizione dalla D.A. che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge.

Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici coibentati.

Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti.

Per il pane, la frutta e quant'altro da trasportare nel refettorio, dovranno essere utilizzati contenitori idonei alla protezione degli alimenti secondo normativa vigente.

I contenitori termici devono risultare in perfette condizioni.

Devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 60°C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi a una temperatura non superiore a + 10°C.

La Ditta Aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Per le consegne la D.A. dovrà avvalersi di appositi mezzi registrati secondo la normativa vigente e le Direttive Cee in materia, adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti.

Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano in un tempo non superiore ai 45 minuti. Tale tempo è quello intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto nel centro di cottura ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa che non deve comunque superare 1ora e 30 minuti.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Per ogni terminale di distribuzione la D.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia, recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dalla D.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Il personale della scuola addetto al ritiro del pasto firmerà per ricevuta, restituendone la copia alla D.A. ed inoltrando l'originale al competente Ufficio del Comune, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile nelle modalità indicate nel capitolato.

TITOLO NONO
Norme concernenti la distribuzione dei pasti

ART. 46 - MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

- a) La somministrazione dei pasti avverrà presso i luoghi preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dalla S.A. per tipologie d'utenza a cura della D.A., che ne assume in pieno ogni responsabilità.
- b) Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.
- c) La distribuzione dei pasti pluriporzione per gli alunni delle scuole primarie avviene con sistema di scodellamento e distribuzione self-service e ai tavoli.
- d) La Ditta dovrà garantire per ogni sala mensa un numero minimo di addetti, durante la fase di somministrazione dei pranzi nel turno considerato, volto ad assicurare la qualità del servizio e pari ad un rapporto di 1 unità per 50 bambini presenti nelle scuole primarie. Qualora al momento del pasto il numero dei bambini superi di 5 unità le suddette proporzioni dovrà essere garantito un operatore in più.
Le eventuali assenze di personale devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pranzi distribuiti.
- e) Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:
- lavare accuratamente le mani, togliere anelli ed ori in genere;
 - indossare camice e copricapo, che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
 - esibire il cartellino di riconoscimento;
 - preparazione dei tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, oliere, acqua e piatti;
 - all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità del cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto al tavolo;
 - la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e crudo;
 - distribuire ad ogni utente il pasto prenotato, secondo le due diverse tipologie;
 - eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli termici o sistema di mantenimento temperature;
 - aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 - per la distribuzione dovranno essere utilizzati utensili adeguati;
 - la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
 - distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
 - utilizzare contenitori di pane, frutta e formaggio in materiale perfettamente lavabile e sanificabile;
 - il pane dovrà essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.
- f) In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.
- g) Per quanto riguarda la distribuzione di pane, yogurt e frutta, la D.A. dovrà farli pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto.

ART. 47 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE DOPO LA SOMMINISTRAZIONE

Il personale della D.A. dovrà provvedere al termine di ogni pasto, presso ogni plesso scolastico:

- allo sparcchiamento e sanificazione dei tavoli;
- alla sistemazione materiale in dotazione negli appositi armadi;
- alla pulizia e sanificazione giornaliera del locale adibito a refettorio compreso il pavimento;
- alla pulizia e sanificazione straordinaria del locale adibito a refettorio compreso il pavimento secondo piano specifico HACCP relativo alla pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature delle sedi mensa;
- alla gestione dei rifiuti (è prevista la raccolta differenziata);
- alla pulizia di stoviglie, contenitori, utensili (da effettuarsi sia a scuola che presso il proprio centro di cottura).

Art. 48 - CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto, la D.A. dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica da parte della S.A. a sostituire o a integrare i pasti contestati. In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali.

I pasti preparati con alimenti non rispondenti a norme di legge o alle prescrizioni di cui al presente capitolato, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

TITOLO DECIMO

Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo

ART. 49 - PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E DI SANIFICAZIONE

Nell'esecuzione della pulizia e della sanificazione vanno rispettate le regole fondamentali qui di seguito riportate tenendo presente che la ditta è obbligata a redigere il piano di pulizia e sanificazione sia per le strutture di produzione e consumo che per i locali mensa.

Oltre alla spazzatura a secco (rimozione con scope, spazzole od altri utensili dei residui di lavorazione e dello sporco dai pavimenti o dalle superfici), alla detersione con soluzioni (meglio se in acqua calda) detergenti più o meno alcaline che rimuovono il grasso, occorre risciacquare ed igienizzare con soluzioni igienizzanti disinfettanti a base di cloro o alcool.

Inoltre è previsto l'uso di detergenti acidi per la rimozione del calcare dalle superfici.

Occorre comunque tenere presente che:

- le pulizie possono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai locali mensa e sono stati riposti nei frigoriferi o magazzini; è comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione da pavimenti od attrezzature (affettatrice, pelapatate ecc.) se queste sono lontane da altri alimenti in lavorazione e non si genera polvere;
- le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante il distacco della spina dalla presa a muro;
- vanno seguite le proposte di lavoro contenute nel piano di sanificazione e rispettate le indicazioni dei prodotti chimici riportate sulle schede tecniche. Al termine delle operazioni di pulizia è necessario lavare tutte le attrezzature utilizzate e riporle in un luogo esclusivamente utilizzato a tale scopo, o comunque isolarle dal resto delle derrate;

- ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia (ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere) deve essere prontamente segnalati al direttore dell'esecuzione/Rup ed all'Amministrazione Comunale.

All'interno del locale di cucina devono essere appesi i seguenti cartelli riguardanti:

- pulizia della persona,
- divieti,
- indumenti,

e deve essere informato il personale sul contenuto degli stessi.

Pulizia della persona

E' indispensabile lavare accuratamente le mani con sapone disinfettante:

- prima di toccare gli alimenti;
- dopo essere stati in bagno;
- quando si passa dalla manipolazione di alimenti crudi a quelli cotti;
- dopo ogni pausa pranzo;
- ogni qualvolta si sono maneggiati rifiuti, terra, sporcizia;
- dopo ogni volta che ci si è soffiati il naso.

Le mani vanno asciugate con asciugamani di carta a perdere. Le unghie vanno mantenute corte, pulite e senza smalto. Vanno mantenute la pulizia e l'igiene della persona e della capigliatura.

Indumenti

- tutti gli operatori devono indossare indumenti protettivi puliti.
- i capelli devono essere sempre raccolti in cuffie o berretti.
- gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente nel posto di lavoro.
- gli abiti indossati al di fuori del posto di lavoro vanno lasciati in appositi armadietti.

Divieti

Deve essere appeso all'entrata della porta della cucina il divieto di entrata ai non autorizzati.

E' vietato:

- assaggiare il cibo con le dita;
- manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con gli appositi ditali o appositi guanti;
- indossare braccialetti, anelli, orologi da polso;
- fumare;
- starnutire o tossire sugli alimenti.

Evitare:

- il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti (bisogna utilizzare guanti a perdere, cucchiari, spatole, coltelli, pinze ecc. naturalmente puliti);
- di toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso.

Sanificazione

La sanificazione consiste nelle due operazioni di detersione (eliminazione dello sporco presente sulle superfici) e di disinfezione (procedimento che tende ad eliminare o limitare drasticamente i microbi presenti nell'ambiente, sulle attrezzature e sugli utensili, da compiersi secondo le seguenti linee guida:

- la detersione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e anche durante brevi soste del lavoro e all'intervallo di pranzo;
- si devono impiegare detergenti adatti allo scopo e cioè per ambienti di produzione alimentare;
- il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalle superfici (es. tavoli, ripiani ecc.), attrezzi (es. affettatrici, impastatrici, ecc.), utensili (es. posate, ecc.);
- le attrezzature devono essere smontate ogni giorno in ogni loro parte;
- il detergente va sciacquato;

- disinfettare con prodotto idoneo utilizzandolo scrupolosamente in concentrazione consigliata dal fornitore;
- è consentito che gli utensili e le parti smontate delle attrezzature sostino durante la notte nella soluzione disinfettante: al mattino si deve risciacquare tutto prima di riprendere il lavoro.

Per la scelta dei vari prodotti, cioè detersivi e sanificanti, si dovrà rivolgere l'attenzione ad aziende qualificate del settore che possano offrire:

- personale professionale che affianchi gli operatori con consigli concreti;
- la serie dei prodotti giusti per gli impieghi adeguati;
- la stesura di piani di pulizia personalizzati e rispondenti alle reali necessità del singolo plesso.

Art. 50 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

La Ditta è tenuta, ai sensi del Reg. CE n. 852/2004, a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione preventiva e relativo monitoraggio dei locali di ristorazione (cucina, dispensa, refettori, locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, zone di pertinenza) ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio.

La Ditta è tenuta ad effettuare il monitoraggio con cadenza trimestrale e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento entro 15 gg.; nei casi di infestazione manifesta il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita.

Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso ogni relativa sede di ristorazione.

La Ditta è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

La Ditta è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

La Ditta è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alle scuole di riferimento. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

La Ditta è tenuta ad effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione dei locali di ristorazione, all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento.

Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere effettuati anche in caso di presenza di animali infestanti nel corso dell'anno.

ART. 51 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Occorre provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti vanno svuotati quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio. I coperchi non devono mai mancare; i bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.

E' necessario procurare dei contenitori in numero adeguato per mantenere accuratamente raccolte sia le immondizie che i rifiuti; i contenitori devono essere costruiti in materiali a lunga durata, non devono produrre cessioni né assorbire liquidi.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

LA D.A. è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali, residui di cottura. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

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

TITOLO UNDICESIMO

Norme di prevenzione, sicurezza, antinfortunistica e igiene sui luoghi di lavoro

ART. 52 – NORME DI SICUREZZA

Il Committente Comune ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. ha redatto il DUVRI (Documento Unico di valutazione dei rischi da interferenze) in cui i costi della sicurezza da interferenze sono pari a € 0.02 a pasto per il servizio di preparazione, trasporto, scodellamento, servizio ai tavoli e pulizia locali (con proprio materiale), documento che è parte integrante e sostanziale del presente atto anche se non materialmente allegato, così per complessivi € 1.425,00=. Il DUVRI è da intendersi documento dinamico che le parti si impegnano a rivedere ogni qualvolta le modalità esecutive dell'appalto cambino in maniera tale da modificare il quadro dei rischi da interferenza lavorativa.

Nell'importo di contratto sono comunque compresi tutti i costi riguardanti l'applicazione delle misure di sicurezza a carico dell'impresa connessi ai rischi relativi alle proprie attività, restando immutato l'obbligo per l'impresa di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

ART. 53 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI

LA D.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42, D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii.) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui

al D. Lgs. n. 626/94 e s.m.i., alla L. 123/2007 e s.m.i. e D.Lgs. n° 81/2008 integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

In particolare la D.A. deve mettere a disposizione degli addetti:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di sanificazione;
- guanti anallergici monouso per tutte le operazioni di monda, porzionatura delle carni crude e cotte, preparazione di piatti freddi, alloggiamento del cibo nei contenitori gastro-norm, da sostituire tra un'operazione e l'altra;
- guanti anallergici monouso per la distribuzione nei refettori e comunque in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate quali la preparazione di piatti freddi (formaggi, prosciutti, insalate di riso, ortaggi crudi, ecc.).
- copricapi da utilizzare durante le lavorazioni e la distribuzione idonei a contenere la capigliatura;

Gli indumenti devono riportare il nome della Ditta e consentire l'identificazione del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e di colore diverso per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80 art. 42.

Il personale deve indossare tute e sopravvesti di colore chiaro o monouso, sopra le proprie vesti pulite, nonché idonei copricapo che contengano completamente la capigliatura; le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo devono essere rigorosamente puliti.

La Ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

I direttori e gli ispettori della Ditta sono tenuti ad indossare camice e copricapo nel momento della loro presenza presso il centro e la sede di ristorazione.

La ditta deve fornire camice e cuffia monouso ai rappresentanti delle commissioni mensa in visita presso i Centri Produzione Pasti e Fornitura Derrate e presso le sedi di ristorazione al personale di vigilanza e ispezione.

ART. 54 - CONTROLLO SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Tutto il personale della D.A. comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente ed è tenuto a curare l'igiene personale e l'abbigliamento e a eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'ULSS di competenza di sottoporre il personale della D.A. a controlli sanitari occasionali. Si richiederà l'immediato allontanamento per i soggetti risultati portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici per tutto il periodo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

L'U.L.S.S. 16 può sottoporre o disporre in ogni momento accertamenti clinici nei confronti del personale della Ditta ed adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute degli utenti (D.P.R. n. 327/80 art. 37)

ART. 55 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

La Ditta ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive, tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal committente nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE) e D. M. n. 388/2003.

La Ditta deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

La Ditta dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Selvazzano Dentro deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra la Ditta e i suoi dipendenti.

ART. 56 - SOPRALLUOGO PER COMUNICAZIONI DEI RISCHI E SOTTOSCRIZIONE DI APPOSITO VERBALE

La Ditta dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito, unitamente al rappresentante in loco del Comune di Selvazzano Dentro, un attento e approfondito sopralluogo dei locali ove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver sottoscritto il relativo verbale congiunto di presa visione e d'atto e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori;
- di aver preso visione, ed eventualmente integrato ove concordemente ritenuto opportuno, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi (D.U.V.R.I), elaborato dal Datore di lavoro Committente, indicante le misure adottate per eliminare i rischi sul lavoro dovuti alle

interferenze sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi del D.lgs 626/94 e s.m.i., della legge 123/2007 e s.m.i. e D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i.

ART. 57 - DIVIETI

E' fatto divieto al personale della Ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e /o attrezzature, energia elettrica, sostanze e/o preparati, ecc.

ART. 58 - IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME E DEI REGOLAMENTI

LA D.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare deve imporre al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

LA D.A. deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne e i regolamenti vigenti all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 59 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

La Ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 60 - PIANO DI EVACUAZIONE

Il Comune e/o la scuola, nei rispettivi ambiti di competenza relativamente ai locali adibiti a mensa, deve predisporre un piano di evacuazione e di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro) con apposita segnaletica.

ART. 61 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dei prescritti Dispositivi di Protezione Individuale (D.P.I.).

ART. 62 - PULIZIA DI IMPIANTI E ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, i locali e le attrezzature utilizzate devono essere perfettamente lavate, deterse e disinfettate, conformemente a quanto previsto dal presente capitolato.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua tali da interessare quadri elettrici ed apparecchiature sotto tensione.

ART. 63 - IMPIEGO DI IMPIANTI

Il Comune assicura la predisposizione degli impianti e per quanto riguarda la sicurezza del personale e quella delle altre persone presenti, ogni responsabilità connessa è a carico della ditta.

TITOLO DODICESIMO

Controlli di qualità della produzione e del servizio

ART. 64 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

La vigilanza sul servizio compete alla S.A. per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò

costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente.

La S.A. si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, avvalendosi anche di laboratori per i controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nel centro di cottura che nei locali delle sedi scolastiche adibite a servizio mensa allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

ART. 65 – AUTOCONTROLLO

La D.A. deve essere dotata di un sistema di auto valutazione interno sullo svolgimento e qualità dei servizi oggetto del presente appalto, da esplicitarsi nell'offerta. I risultati di detto sistema di auto-controllo vengono inviati al Comune.

La D.A. dovrà, tra gli altri, prevedere i controlli di ordine batteriologico e chimico di seguito esposti con le frequenze ivi indicate:

1. Con la frequenza di almeno una volta a trimestre, analisi di laboratorio microbiologiche su alimenti in entrata e in uscita e sulle attrezzature di cucina secondo le seguenti modalità :
 - a) attrezzatura da cucina: tampone per rilevare i seguenti parametri:
 - carica batterica a 30°C
 - coliformi fecali
 - streptococchi fecali o enterococco
 - salmonella
 - listeria monocytogenes
 - b) primi piatti, pietanza, frutta, verdura :
 - carica batterica a 30°C:
 - californi totali
 - escherichia coli
 - salmonella
 - clostridi solfito riduttori
 - stafilococco aureo

Le risultanze dei controlli debitamente certificate, dovranno essere trasmesse ogni 3 mesi alla S.A.

2. Con frequenza trimestrale, verifica in base alle norme di legge e regolamentari inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
3. Con frequenza trimestrale, supervisione tecnica di controllo della produzione di pasti;
4. Con frequenza trimestrale, rilascio di giudizi di qualità espressi con riferimento agli standard previsti dalla normativa vigente redatti dal laboratorio analisi e dalla dietista;
5. Con frequenza trimestrale, verifica delle strutture e degli strumenti di produzione tramite sopralluoghi e conseguente rilascio di specifiche dichiarazioni.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere in qualsiasi momento i controlli di cui sopra.

Per il servizio di distribuzione pasti, la ditta integra le forme di verifica di cui sopra con le seguenti:

- puntualità nella consegna delle pasti,
- precisione nei quantitativi consegnati rispetto all'ordinato,
- rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari, per la distribuzione pasti;
- competenza e cortesia del personale impegnato,

- disponibilità e grado di collaborazione coi collaboratori scolastici eventualmente impegnati nelle medesime funzioni.

I risultati di detti controlli verranno verbalizzati su apposite schede.

E' facoltà della ditta inserire sui diversi servizi del presente appalto ulteriori casistiche di autocontrollo; l'impegno in tal senso sarà valutato in sede di offerta.

ART. 66 – CONTROLLI

I controlli sui servizi di ristorazione di cui al presente capitolato possono suddividersi, al fine di maggior chiarezza, in: ispezioni presso il centro cottura, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio e controllo dei lavori di adeguamento. Tali controlli saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

1) Le ispezioni riguardano, in particolare:

- stato, condizioni igieniche e relativi impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
- prodotti semilavorati e prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- etichettatura, data di scadenza e presentazione dei prodotti alimentari;
- modalità di conservazione e stoccaggio nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;
- temperature di servizio delle celle;
- igiene dell'abbigliamento di servizio del personale;
- processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di manipolazione e cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei detergenti e sanificanti;
- caratteristiche dei detergenti e sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni della stessa pietanza);
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio comprese le schede di rilevazione HACCP;
- controllo della documentazione relativa alla gestione delle non conformità interne;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del magazzino;
- controllo della preparazione e distribuzione diete speciali.

2) I controlli sensoriali riguardano in particolare la verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e dei prodotti finiti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla ditta o dai tecnici incaricati dal Comune o dagli organismi preposti al controllo.

3) Gli accertamenti analitici sono tesi in particolare alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti dalle aziende ASL locali o da laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici potranno essere compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

In base ai risultati dei controlli effettuati, il Direttore dell'esecuzione potrà disporre ordini di servizio per risolvere le criticità e le difformità eventualmente riscontrate, fatta salva l'irrogazione delle penalità con le modalità e nei casi previsti nel presente capitolato.

Le insegnanti ed il personale addetto alla ricezione e distribuzione dei pasti potranno effettuare controlli quotidiani sulla consistenza dei pasti e sulle modalità generali di funzionamento del servizio.

Eventuali rilievi sul mancato rispetto di clausole contrattuali potranno essere effettuate da tutti i soggetti precitati per le materie di rispettiva competenza ed inoltrati in forma scritta al Direttore dell'esecuzione / Responsabile del Procedimento per la comminazione di eventuali penalità.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà insindacabile di effettuare controlli in qualsiasi momento sulla qualità e sulla provenienza delle materie prime utilizzate, sulla qualità e consistenza dei pasti serviti, sull'igiene delle cucine, dei contenitori termici e dei mezzi di trasporto e in generale sulle modalità di funzionamento del servizio, anche delegando personale specializzato per la verifica di aspetti tecnicamente complessi dello svolgimento dei servizi.

Il Comune si riserva di svolgere ogni altra forma di controllo utile alla verifica di efficienza ed efficacia dei servizi di cui al presente capitolato, anche utilizzando questionari da somministrarsi agli utenti.

Il Comune si riserva infatti la facoltà di sottoporre questionari e interviste agli utenti in merito allo svolgimento dei servizi appaltati.

All'inizio del servizio, la ditta, in accordo con il Comune, dovrà predisporre appositi stampati o schede di controllo approvati dal Responsabile del Procedimento e/o del Direttore dell'esecuzione, che saranno distribuiti alle scuole, atti a verificare:

- puntualità di consegna pasti
- temperatura dei componenti il pasto
- conformità della pietanza al menù
- gradimento del pasto
- rispetto delle grammature previste
- altri aspetti ritenuti significativi per la qualità del servizio

Gli stampati o schede attestanti la buona esecuzione del servizio, dovranno essere consegnate al Responsabile del Procedimento e/o al Direttore dell'esecuzione.

ART. 67 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la D.A.:

- a) dovrà prelevare un campione rappresentativo (almeno 100g. per alimento campionato) del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, conservarlo ad una temperatura non superiore a 4° per 72 ore e tenerlo a disposizione dell'autorità competente (almeno 3 prelievi) di ciascun piatto previsto in menù per gli eventuali controlli. Il Comune si riserva la facoltà di analizzare o fare analizzare detti campioni in qualsiasi momento.
- b) E' tenuta a conservare presso il Centro di Cottura e/o sito produttivo un campione rappresentativo del pasto completo del giorno per ciascuna Scuola primaria servita.
I campioni prelevati di venerdì verranno conservati fino al martedì successivo.
- c) I campioni prelevati vanno posti singolarmente in idonei e igienici contenitori chiusi, con etichetta in cui viene segnata la data del prelievo, il nome della persona responsabile della preparazione, conservati a +2/+4°C per un tempo di 72 ore.

- d) Detti campioni verranno identificati con la scritta “Alimenti soggetti ad eventuale verifica” con data di produzione e tipologia di alimento.
- e) I campioni servono per le eventuali analisi nel caso di sospetta tossinfezione alimentare.
L’U.L.S.S di competenza, nell’eventualità si verificasse un caso di sospetta tossinfezione dovrà venire immediatamente informata per i provvedimenti da adottare.
- f) La D.A. deve garantire la conservazione dei campioni anche se dovesse verificarsi una interruzione forzata della produzione pasti, utilizzando una struttura produttiva alternativa.

Art. 68 - COMMISSIONE MENSA COMUNALE

Il direttore dell’esecuzione verrà affiancato nell’attività di controllo dalla Commissione mensa istituita dal Comune per il tramite Disciplinare Comunale per la commissione di Controllo sulle mense scolastiche approvato con D.G.C. n° 75 del 05.05.2003 e successiva modifica D. G.C. n° 161 del 14.10.2009 e composta da:

- un dirigente medico del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’Az. ULSS 16.
- un Presidente della Commissione nominato fra i genitori eletti
- quattro rappresentanti dei genitori per ogni plesso scolastico in cui è attivo il servizio mensa, di cui uno sarà nominato quale coordinatore del plesso.

Alle riunioni della Commissione potranno partecipare, senza diritto di voto, anche un rappresentante del Comune ed almeno un rappresentante della D.A. del servizio.

ART. 69 – VERIFICA DI CONFORMITÀ

- a) Fermo restando quanto sopra, poiché l’importo contrattuale complessivo è inferiore a € 500.000,00 il Comune, ai sensi degli artt. 300 e 314 comma 1 del DPR n. 207/2010, dà atto che la verifica di conformità delle prestazioni dedotte in contratto sarà eseguita dal RUP o dal Direttore dell’esecuzione del contratto.
- b) Poiché le caratteristiche dell’oggetto contrattuale non consentono la verifica di conformità per la totalità delle prestazioni contrattuali, verranno effettuati, in relazione alla natura dei servizi ed al loro valore, controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell’esecuzione contrattuale.
- c) La verifica di conformità verrà eseguita alla fine dell’anno scolastico prevista per il 31.08.2015 utilizzando le risultanze degli atti di controllo di cui al precedente art. 66 (ispezioni presso il centro cottura, controlli sensoriali, accertamenti analitici,) e comunque attraverso gli accertamenti e riscontri che il soggetto incaricato della verifica di conformità ritenga necessari.
- d) Ai controlli partecipano l’esecutore ed il direttore dell’esecuzione e l’esecutore verrà invitato con preavviso di almeno cinque giorni .
- e) Della verifica di conformità è redatto processo verbale sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti conforme all’art. 319 del DPR n. 207/2010.
- f) Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono svolte a spese dell’esecutore.
- g) L’esecutore, a propria cura e spesa, deve mettere a disposizione del soggetto incaricato della verifica di conformità i mezzi necessari ad eseguirli.
- h) Nel caso in cui l’esecutore non ottemperi a siffatti obblighi, il direttore dell’esecuzione o il soggetto incaricato al controllo dispongono che sia provveduto d’ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all’esecutore.

TITOLO TREDICESIMO

Penali

ART. 70 – CONTESTAZIONI

Qualora venissero rilevate mancanze da parte della D.A., il RUP su proposta del Direttore dell’Esecuzione e/o di altri soggetti competenti ai controlli previsti per legge e/o determinati dal presente capitolato, procede alla contestazione diretta al responsabile dell’appalto per la ditta.

Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere controdedotte entro 7 giorni dal ricevimento dell'addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, il Responsabile del Procedimento provvederà all'irrogazione delle sanzioni di cui al successivo articolo 71.

ART. 71 – PENALITÀ

- a) E' prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:
- i. non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù = penale pari a Euro 250,00 per ogni campione mancante;
 - ii. ritardo nell'avvio del servizio = penalità di Euro 10.000,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale; decorsi 5 giorni lavorativi senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale; il mancato espletamento del servizio dà luogo a risoluzione del contratto;
 - iii. fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù: penale da Euro 100,00 a Euro 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - iv. fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale la mancanza di pane, frutta, condimenti ed in genere tutto ciò che è a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da Euro 100,00 a Euro 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - v. ingiustificata violazione degli orari concordati per la consegna dei pasti alle singole destinazioni: penale da Euro 500,00 a Euro 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - vi. fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti qualità espressi nell'offerta resasi aggiudicataria; utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penale da Euro 500,00 a Euro 10.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - vii. variazioni al menù non concordate previamente con la dietista dell'ULSS e con il Responsabile del Procedimento e/o del Direttore dell'esecuzione da Euro 100,00 a Euro 1.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - viii. consegna di diete speciali sbagliate: penale da Euro 500,00 a Euro 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - ix. mancata comunicazione delle date dei corsi e relativi verbali: penale da Euro 100,00 a Euro 1.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - x. mancata osservanza delle indicazioni dell'Amministrazione Comunale in materia di comunicazione: penale di Euro 100,00;
 - xi. mancato rispetto delle temperature di riferimento: penale da Euro 500,00 a Euro 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto.
- b) Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla Ditta.
- c) Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto il Responsabile del Procedimento e/o del Direttore dell'esecuzione potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da Euro 100,00 a Euro 5.000,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.
- d) L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte del Responsabile del Procedimento e/o del Direttore dell'esecuzione secondo le modalità previste nel presente capitolato.

- e) Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.
- f) Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a 5.000,00 Euro e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un quadrimestre scolastico.
- g) Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

TITOLO QUATTORDICESIMO

Oneri Ditta

ART. 72 – ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA

Oltre a quanto previsto dal presente capitolo, la D.A. dovrà inviare al referente prima della firma del contratto:

- copia del proprio manuale di HACCP;
- l'elenco dei fornitori, suddiviso per gamma merceologica.
- l'elenco del personale impiegato presso il centro di cottura con specifica delle mansioni e dei titoli professionali
- se i controlli sono fatti da soggetto esterno, l'indicazione del laboratorio di analisi convenzionato con la ditta medesima per i controlli di ordine batteriologico e chimico, indicandone tipologia e frequenza.

Aggiornamenti e variazioni della documentazione di cui sopra dovranno essere costantemente e prontamente inviate al referente comunale per tutta la durata di esecuzione del contratto

Oltre a quanto previsto in altri articoli, sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino poste espressamente a carico del Comune; in particolare, a titolo indicativo e non esaustivo, :

- a) ogni spesa inerente il personale;
- b) ogni spesa inerente le assicurazioni;
- c) ogni spesa inerente l'acquisto dei generi alimentari necessari per la fornitura dei pasti, compresi quelli specifici per celiaci o altre diete speciali.
- d) il trasporto dei pasti, dei generi alimentari e degli altri materiali di consumo presso le sedi di utilizzo;
- e) la manutenzione e l'integrazione delle attrezzature ed arredi necessari all'espletamento del servizio;
- f) l'aggiornamento, le altre iniziative e le azioni di cui la ditta si sia assunta l'onere in sede di offerta, comprese le eventuali migliorie che la ditta si è impegnata a realizzare nei tempi indicati;
- g) ogni aspetto relativo alla comunicazione all'utenza del servizio (lettere, menù, ecc...) dovrà avvenire nelle modalità indicate dalla S.A.

Art. 73 - Consegna e restituzione attrezzature - DVR e DUVRI

- a) Al termine del contratto la Ditta dovrà riconsegnare le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale il Comune farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo delle attrezzature stesse.
- b) La Ditta appaltatrice prima dell'inizio del servizio deve predisporre il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori come previsto dalla L. 55/1990, che verrà interamente richiamato nel contratto per costituirne parte integrante.

- c) La Ditta aggiudicataria deve adempiere agli obblighi del D. Lgs. 81/08, ed in particolare 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 le modalità sotto indicate senza sollevare eccezione alcuna o pretendere qualsiasi tipo di compenso. La Ditta dovrà inoltre comunicare all'Amministrazione Comunale i nominativi del responsabile della S.P.P., del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e del medico competente se ne ricorrono gli obblighi di nomina, sempre ai sensi del D. Lgs. n. 81/08.
- d) Con la stipula del contratto la Ditta aggiudicataria assume l'onere completo a proprio carico 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 degli operatori e di terzi, garantendo inoltre agli stessi un'attività lavorativa salubre, utilizzando idonee attrezzature e mezzi, atti anche a prevenire danni eventuali a beni pubblici e di privati.
- e) La Ditta s'impegna a dare piena attuazione, per quanto attinente con l'attività oggetto d'appalto, a quanto previsto dal D. Lgs. 09.04.2008 n.81, dal D. Lgs. 475/1992, dal D. Lgs. 27.1.2010 n. 17 e loro successive modificazioni ed integrazioni. Qualsiasi responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sulla Ditta, la quale godrà per l'espletamento dei servizi appaltati di piena autonomia gestionale nell'organizzazione dei lavori oggetto d'appalto.
- f) Prima della stipula del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale copia della valutazione dei rischi specifici presenti nell'attività e le eventuali misure concordate di cooperazione e collaborazione tra i datori di lavoro. In analogia con il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori, a titolo esemplificativo ma non esaustivo si segnala il rischio di incendio medio secondo il D.M. 10.03.1998 per i plessi con più di 100 presenze contemporanee.
- g) In caso di non osservanza da parte della Ditta degli obblighi precedentemente indicati l'Amministrazione Comunale potrà procedere con la risoluzione del rapporto contrattuale. In funzione dell'attività lavorativa svolta, al fine di garantire le necessarie misure di prevenzione e protezione individuale, selezionati secondo i criteri stabiliti dal D. Lgs. 475/1992, congrui ed adeguati alla valutazione del rischio effettuata.
- h) Quanto previsto nel presente articolo va esteso senza riserva alcuna e a completo carico della Ditta aggiudicataria a tutti i prestatori d'opera, nessuno escluso, siano essi artigiani, professionisti, od esecutori di opere che a qualsiasi titolo e merito operano per conto della Ditta aggiudicataria nell'ambito dei lavori regolati dal presente contratto. Ai fini della sicurezza tutte le macchine operatrici dovranno essere conformi al D. Lgs. 27.1.2010 n. 17 e successive modifiche ed integrazioni e riportare dichiarazione di conformità e marcatura C.E.

ART. 74 – POLIZZA ASSICURATIVA

- a) La D.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingestione da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.
- b) Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico della D.A.
- c) L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.
- d) La D.A. nel termine previsto per la trasmissione dei documenti necessari alla stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, è tenuta a produrre una polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi con massimale non inferiore a €. 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per sinistro a persone e € 400.000,00 (euro quattrocentomila/00) a cose.

- e) L'esistenza di tale polizza non libera l'impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.
- f) E' fatta salva la facoltà degli utenti destinatari dei pasti di richiedere direttamente il risarcimento dei danni per eventuali anomalie del servizio, inadempimenti e rischi derivanti dal medesimo, alla D.A. la quale dovrà espressamente inserire nella suddetta polizza, fra i beneficiari unitamente al Comune di Selvazzano Dentro, anche gli adulti e gli alunni destinatari dei pasti, questi ultimi in persona di chi esercita la potestà.
- g) La polizza assicurativa deve essere a prima richiesta e deve riportare la formula della rinuncia del beneficio della preventiva escussione (art. 1944 del c.c.) nei riguardi della Ditta obbligata e prevedere il formale impegno dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 15 giorni (quindici) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.
- h) La presentazione della polizza è condizione essenziale per la sottoscrizione del contratto ed in ogni caso per l'inizio del servizio.
- i) La copertura assicurativa decorre dalla data di avvio del servizio e cessa alla data di emissione dell'ultimo certificato di verifica.

ART. 75 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

In attuazione degli obblighi previsti dalla legge 136/2010 l'Appaltatore si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge in oggetto.

Le parti danno atto che il contratto può essere risolto in attuazione dell'art. 1456 c.c. laddove la S.A. ritenga di avvalersi della clausola risolutiva espressa, allorquando le transazioni oggetto del contratto vengano effettuate senza l'utilizzo di banche o della società Poste Italiane S.p.a.

ART. 76 – DOMICILIO LEGALE

Per gli effetti del presente appalto l'appaltatore elegge il proprio domicilio legale presso xxxxxxxx. A tale domicilio si intendono ritualmente effettuate tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto.

TITOLO QUINDICESIMO

Cause di risoluzione del contratto

ART. 77 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, le parti concordano che il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:
 - a) Fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
 - b) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della Ditta;
 - c) Impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la Ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
 - d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla Ditta, anche a seguito di diffida del Comune che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;
 - e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
 - f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo D. Lgs. 193/2007;
 - g) Uno (n. 1) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della Ditta;
 - h) Errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;

- i) Interruzione non motivata del servizio;
 - j) Gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della Ditta;
 - k) Aver subappaltato;
 - l) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;
 - m) Violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
 - n) Cessione del contratto, a qualsiasi titolo;
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto dal Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del Responsabile del Procedimento su proposta del Direttore dell'esecuzione, a mezzo di lettera raccomandata A/R o posta certificata di volersi avvalere della clausola risolutiva.
 3. In tal caso alla Ditta non spetta alcun indennizzo ed il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.
 4. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la ditta ha l'obbligo comunque di continuare il servizio se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.
 5. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.
 6. Alla Ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.
7. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta. In caso di ottenimento del D.U.R.C. dell'appaltatore non in regola per due volte consecutive, il Responsabile del procedimento acquisita una relazione particolareggiata predisposta dal Direttore dell'Esecuzione, propone, ai sensi dell'art. 135 comma 1 del codice contratti la risoluzione del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

Art. 78 - MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Nei limiti e con le modalità indicate nel precedente articolo corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

- a) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- b) i costi di pubblicazione aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

ART. 79 – DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della D.A. sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

ART. 80 - NORMA DI RINVIO

- a) Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia, alle disposizioni contenute nel Codice Civile in generale.
- b) L'Amministrazione Comunale a seguito dell'affidamento, si ritiene comunque esonerata da qualsiasi responsabilità connessa con l'espletamento del servizio.

ART. 81 - INFORMATIVA L. 196/03

Ai sensi dell'art. 10 del D. Lgs n. 196/2003 si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti delle imprese concorrenti e della loro riservatezza. La D.A. è obbligata a non utilizzare la banca dati a fini commerciali. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire lo svolgimento della presente procedura e la

successiva stipula e gestione del contratto. I dati sono trattati dal Settore Servizi alla Persona; 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; titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Selvazzano Dentro e Responsabile è il Caposettore Servizi alla Persona.

TITOLO SEDICESIMO

Controversie

ART. 82 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro di Padova.

TITOLO DICIASSETTESIMO

Norme Finali

Art. 83 - RECUPERO CONTRIBUTI SUI PRODOTTI LATTIERO CASEARI

- a) La D.A. dovrà fornire tutta la documentazione necessaria che la S.A. dovesse eventualmente scegliere di richiedere con apposito atto di Giunta Comunale ai fini di attivazione delle procedure per l'ottenimento dell'aiuto comunitario sul consumo dei prodotti lattiero caseari e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.
- b) La Ditta dovrà rispettare i termini indicati dalla S.A. per la consegna della documentazione sopra indicata.

Art. 84 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME GENERALI

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato d'appalto si fa rinvio alle Leggi e Regolamenti in vigore, oltre che al Regolamento dei contratti del Comune di Selvazzano Dentro, e, in quanto applicabili, alle disposizioni del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

La Ditta è tenuta all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonché all'osservanza della Direttiva Presidente del Consiglio dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto "Divieto di fumo in determinati locali della pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici" e della Circolare del Ministero della Sanità 28/03/2001 "Interpretazione ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo"

Lì, _____

Il sottoscritto _____

nato a _____ **il** _____

nella sua qualità di legale rappresenta/titolare di

_____ **con sede in** _____

via _____ **n.** _____

COD. FISCALE/PARTITA IVA n. _____

dichiara di aver preso visione integrale del presente capitolato e di accettare senza eccezione alcuna tutte le condizioni e clausole ivi contenute

(luogo e data) _____

(firma) _____