

COMUNE DI VIGONZA
PROVINCIA DI PADOVA

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO
TRIENNALE
(Anni scolastici 2013/2014, 2014/2015,
2015/2016)
DI RISTORAZIONE PER SCUOLE
DELL'INFANZIA E PRIMARIE**

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione del Comune di Vigonza per le scuole con questa articolazione:
 - a) la gestione dei centri cottura comunali situati n. 1 presso il Centro Diurno "Le Meridiane" di Peraga di via Paradisi 4, per gli utenti delle scuole elementari di Peraga, ai quali il pasto dovrà essere veicolato con mezzi e personale della Ditta (autorizzato per la preparazione di n. 340 pasti); n. 1 presso la scuola dell'infanzia di Busa per gli utenti della scuola dell'infanzia di Busa e della scuola primaria di Busa (autorizzato per la preparazione di circa 65 pasti al giorno per l'infanzia, consumati alle ore 12.00, e circa 190 pasti al giorno per la primaria, consumati alle ore 12.15-12.40). La gestione implica il "subingresso dell'autorizzazione sanitaria", così come previsto dall'art. 27 D.P.R. 327/80 per modifica della ragione sociale;
 - b) la gestione della cucina comunale situata presso la scuola dell'infanzia di San Vito per gli utenti della scuola dell'infanzia stessa. La gestione implica il "subingresso dell'autorizzazione sanitaria", così come previsto dall'art. 27 D.P.R. 327/80 per modifica della ragione sociale;
 - c) l'eventuale fornitura nel mese di luglio dei pasti presso la scuola dell'infanzia di Busa dotata di cucina interna per asilo estivo;
2. sono, inoltre, a carico della Ditta Aggiudicataria:
 - a) la gestione completa, per ogni terminale servito, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. 193/2007 (H.A.C.C.P.) nei termini di cui al successivo art. 10;
 - b) tutte le altre attività e servizi elencati nel successivo art. 11 e nelle altre parti del presente Capitolato, nonché quelle ulteriori operazioni e prestazioni che risultino, comunque, necessarie per la corretta e completa esecuzione dell'appalto.

ART. 2 – DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO

1. Il presente appalto avrà una durata di tre anni scolastici ed avrà decorrenza dalla data di inizio del servizio di ristorazione scolastica fissata convenzionalmente per il giorno 1° settembre di ogni anno. La durata di cui sopra si intende riferita agli anni scolastici 2013/2014, 2014/2015 e 2015/2016. Il termine del contratto è stabilito al 31.08.2016.
2. Nel caso in cui al termine del contratto, l'Amministrazione Comunale non fosse riuscita a completare la procedura per una nuova assegnazione, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a continuare la gestione alle condizioni stabilite dal contratto scaduto per il tempo strettamente necessario a stipularne uno nuovo e, in ogni caso, per non più di sei mesi dalla scadenza.
3. L'importo complessivo dell'appalto triennale ammonta a Euro 964.800,00 (321.600,00 x 3 anni) di cui € 9.648,00 oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

ART. 3 – AGGIORNAMENTO DEL PREZZO

Il servizio sarà soggetto alla revisione annuale del prezzo secondo quanto prescritto dall'art. 115 D. Lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni, trascorso un anno dalla data di inizio del servizio e per ogni successiva annualità.

La revisione sarà attuata al termine di ciascun anno scolastico e comunque entro il mese di agosto.

ART. 4 – QUANTITÀ E LUOGHI DELLA FORNITURA

La fornitura dovrà avvenire nei giorni di apertura delle scuole indicati dall'autorità scolastica e comunicati alla ditta aggiudicataria dal competente ufficio comunale.

Di norma sono previsti:

- scuola dell'infanzia di Busa via Aldo Moro, 15/bis
- scuola dell'infanzia di San Vito via Martiri della Libertà, 21
- scuola elementare di Busa "A. Frank" via Aldo Moro, 17
- scuola elementare di Peraga "B. Peraga" via Bonaventura da Peraga, 10

I quantitativi dei pasti da fornire sono i seguenti:

Scuola	n. utenza giornaliera scuola	n. giorni in cui va assicurata la fornitura	n. pasti settimanali	Periodo somministrazione
scuola infanzia Busa	dal lunedì al venerdì: 68 alunni 3 insegnanti 1 operatore scolastico	5	360	da calendario scolastico
scuola infanzia San Vito	dal lunedì al venerdì: 41 alunni 2 insegnanti 1 operatore scolastico	5	220	da calendario scolastico

elementare Peraga	lunedì: 183 alunni + 10 insegnanti + 1 operatore martedì: 114 alunni + 6 insegnanti + 1 operatore mercoledì e giovedì: 90 alunni + 5 insegnanti + 1 operatore venerdì: 74 alunni + 4 insegnanti + 1 operatore	5	587	da calendario scolastico
elementare Busa	da lunedì a giovedì: 198 alunni + 10 insegnanti + 1 operatore venerdì: 165 alunni + 8 insegnanti + 1 operatore	5	1010	da calendario scolastico

Se emergerà nel corso del contratto la necessità di un aumento del numero dei pasti da fornire, la Ditta è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza di un quinto del prezzo di appalto alle medesime condizioni del contratto, siano essi prodotti utilizzando i centri cottura comunali o il centro cottura della ditta. Al di là di questo limite, il prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di ricorrere ad altro appaltatore. La Ditta aggiudicataria si impegna, inoltre, ad accettare variazioni in diminuzione del numero dei pasti fino alla concorrenza del "quinto d'obbligo" senza che ad essa sia dovuto alcun indennizzo e/o rimborso.

Il numero dei pasti complessivo annuo è previsto in circa n. **67.000** calcolato sulla base dei dati in possesso della Stazione Appaltante e del numero dei pasti erogati nell'anno scolastico 2011/2012.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Stazione Appaltante.

ART. 5 – GESTIONE PAGAMENTI PASTO

1. La Ditta collaborerà al controllo di riscossione dei buoni-pasto da parte degli utenti, fornendo detto servizio, attraverso sistema informatizzato che permetta un controllo efficace delle presenze/assenze dell'utenza e degli eventuali morosi.
2. Il sistema informatizzato dovrà garantire la segnalazione delle assenze direttamente da parte dei genitori. Dovrà garantire inoltre sistemi statistici che permettano la rilevazione del numero dei pasti per giorno, mese, anno, distinguendo tra adulti (insegnanti, operatori scolastici, genitori, ecc.) e alunni, per singolo plesso scolastico e per ordine di scuola e consentire il monitoraggio dell'utilizzo della segnalazione delle assenze da parte degli utenti con possibilità di estrazione di gruppi di utenza sulla base della tariffa applicata. Tale sistema dovrà essere accessibile alla Stazione Appaltante in rete.
3. È carico della ditta il caricamento dell'anagrafica dell'utenza in stretta collaborazione con gli uffici comunali e scolastici.
4. Adeguati sistemi di pagamento dei pasti dovranno essere garantiti sul territorio: sportelli bancari, card magnetiche o altro idoneo strumento.
5. Le modalità e l'ubicazione dei punti di pagamento dei pasti dovranno essere portate a conoscenza degli utenti e opportunamente pubblicizzate da parte della Ditta presso le scuole interessate dal servizio.
6. L'Amministrazione Comunale fisserà con proprio provvedimento il costo del pasto. Le entrate vengono introitate direttamente dall'Ente.

7. Gli adulti che hanno diritto ad usufruire del pasto presso le mense scolastiche non corrisponderanno alcun importo. Detta spesa è a carico dell'Amministrazione Comunale, che provvederà a richiedere i rimborsi attraverso le scuole al competente Ministero.
8. La Ditta fatturerà al Comune i pasti forniti sulla base dei tabulati delle presenze/assenze dell'utenza forniti dal sistema informatizzato. A carico della ditta sono anche tutte le operazioni connesse alle comunicazioni all'utenza (stampa di eventuali bollettini, consegna degli stessi nelle scuole, consegna note informative sul sistema di informatizzazione, ecc.).
Nel caso di morosità le stesse saranno segnalate dalla Ditta al Comune che provvederà per le procedure di rito.

ART. 6 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

1. Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, delegato formalmente dall'Impresa aggiudicataria e autorizzato ad assumere decisioni. Il nominativo di questo Responsabile sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio dell'appalto.
2. Il coordinatore responsabile del servizio deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in tutti i suoi aspetti, compreso il sistema di autocontrollo igienico, in stretto rapporto di collaborazione con il Comune.

ART. 7 – CARATTERISTICHE DEI PASTI

La composizione del pasto che verrà servito nei locali refettorio dovrà essere la seguente:

- un 1° piatto (oltre al piatto del giorno deve sempre essere disponibile la pasta in bianco nella misura del 5%)
- un 2° piatto
- un contorno cotto o crudo
- pane
- frutta fresca di stagione
- acqua di acquedotto.

Come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno) può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà essere una composizione di per sé sufficiente a coprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es: pizza, pasta e fagioli, ecc.) Tale piatto dovrà sempre essere accompagnato da verdure di stagione fresche.

Il pasto giornaliero sarà, comunque, quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menù allegato secondo le disposizioni fornite dal Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene e Alimenti e Nutrizione (SIAN) Azienda ULSS 15 Alta Padovana.

I menù proposti dovranno essere validati dal SIAN territorialmente competente.

Per le Scuole Materne di Busa e San Vito è prevista la somministrazione della merenda di metà mattina.

ART. 8 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

1. Esistono, per alcuni prodotti, peculiari elementi di criticità che andranno gestiti con attenzione. La Ditta dovrà attenersi alle indicazioni delle "Schede prodotti" di cui alla deliberazione della Giunta Regionale del Veneto 31.12.2001, n. 3883 e successivi decreti n. 517 del 30.12.2003 e n. 381 del 09.08.2007 "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica 2005-2007" e disposizioni regionali (L.R. n. 6 del 01.03.2002

- e n. 7 del 25.07.2008 - art. 2). In tali schede si evidenziano le problematiche di più significativo interesse, analiticamente trattate per gruppi di derrate di più comune utilizzo.
2. In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:
- 2.1. **Fonti proteiche:** la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.
 - 2.2. **Carni:** potrà essere prevista la fornitura di carni "**biologiche**" o in **alternativa dovranno essere di 1^ qualità di provenienza nazionale**, macellate e confezionate in Italia da fonti abilitate con bollo **CE**. Vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino. Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragu', svizzera, polpetta ecc.).
Le carni impiegate dovranno provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.
 - 2.3. **Pesce:** va data la preferenza ai pesci congelati/surgelati, deliscati, filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti).
 - 2.4. **Tonno:** al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).
 - 2.5. **Formaggio:** utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi. I formaggi utilizzati dovranno essere compresi fra i prodotti cosiddetti "**tipici**" (D.O.P., I.G.P.) e "**tradizionali**".
 - 2.6. **Uova:** per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.
 - 2.7. **Prosciutto:** va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati.
 - 2.8. **Legumi:** se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.
 - 2.9. **Pasta:** deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola materna dovranno essere previsti formati tagliati, ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola elementare e media.
 - 2.10. **Riso:** il ricorso al riso trattato parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego specie nelle cucine annesse alla mensa è da favorire l'utilizzo di risi: Arborio, Vialone ecc. non trattati parboiled.
 - 2.11. **Gnocchi:** di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.
 - 2.12. **Verdure ortaggi:** fornitura di verdure fresche "**biologiche**" o **fornite da fornitori locali (regionali) di 1^ qualità**. Hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in

poca acqua. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista). Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza regionale.

- 2.13. **Purè di patate:** preferibilmente preparato con patate fresche.
 - 2.14. **Frutta:** fornitura di frutta fresca **“biologica” o locale (regionale) di 1° qualità**. La frutta ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali e quindi deve essere presente ogni giorno utilizzando frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. E' da prevedere la fornitura di **banane** provenienti dal **“commercio equo e solidale”**.
 - 2.15. **Pane e prodotti da forno:** utilizzare pane fresco di giornata da panificio locale. E' vietato utilizzare pane riscaldato, surgelato o precotto e rigenerato. E' necessario prevedere contemporaneamente vari formati di pane.
 - 2.16. **Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.
 - 2.17. **Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.
 - 2.18. **Dolci:** orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.
 - 2.19. **Gelato:** deve essere preconfezionato in vaschette “multiporzione” o in confezioni singole “monoporzione”. E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.
 - 2.20. **Budino:** confezionato in giornata e correttamente conservato.
 - 2.21. **Bevande:** utilizzare acqua potabile di rubinetto. L'acqua minerale non è inclusa nel menù giornaliero, ma dovrà essere fornita in caso di necessità.
 - 2.22. **Aromi:** utilizzare aromi freschi/surgelati quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.
 - 2.23. **Sale ed estratti per brodo:** va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Salute e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.
 - 2.24. **Conserve e semiconserve alimentari** (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombrò ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.
 - 2.25. **Condimenti:** sono da utilizzare:
 - olio extra vergine di oliva (usualmente da preferire);
 - burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
 - olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.
3. Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti **organismi geneticamente modificati** (OGM) o derivate da OGM, derrate alimentari surgelate che abbiano subito

processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

4. Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui alla deliberazione della Giunta Regionale del Veneto 31.12.2001, n. 3883 integrate dai successivi decreti n. 517 del 30.12.2003 e n. 381 del 09.08.2007 "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" 2005/2007.
5. L'Impresa appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea a:
 - comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
 - consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);
 - dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;
 - dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati o derivati da OGM.

ART. 9 – VARIAZIONI QUANTITATIVE E QUALITATIVE

Sono previsti un menù autunno/inverno (mesi di ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo) e un menù primavera/estate (mesi di settembre, aprile, maggio e giugno). I menù potranno subire variazioni o essere modificati in base alle esigenze delle scuole o per costante non gradimento di alcuni piatti, anche su segnalazione del comitato di partecipazione per il funzionamento delle mense scolastiche. Le eventuali modifiche al menù dovranno comunque essere validate dal SIAN del Dipartimento di Prevenzione Azienda ULSS 15 Alta Padovana.

La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nel menù; in casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale, dandone comunicazione scritta alla Stazione Appaltante.

I menù saranno predisposti con indicazione calorica e nutrizionale e sulla base delle seguenti indicazioni generali :

- differenziazione per classi d'età,
- strutturazione almeno su 5 settimane a rotazione,
- descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti,
- possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate,
- capacità di formulare diete speciali,
- per gli alunni che rientrano sempre negli stessi giorni predisposizione di menù alternato nelle diverse settimane,
- adozione della scelta unica del 1° e del 2° piatto ad eccezione dei contorni che già sono proposti in più alternative e che comunque dovranno essere dal punto di vista nutrizionale in equilibrio con la scelta del piatto unico precedentemente fatta,

- adozione del modello alimentare mediterraneo con apporto consistente di cereali e loro derivati (pasta, riso, polenta ecc.) con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta e olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi nel rispetto del principio della varietà degli alimenti proteici proposti dalla dieta mediterranea.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità, potrà essere autorizzato un menù straordinario previo accordo con il Comune.

Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, clinicamente accertati e verificati dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune mediante acquisizione di adeguata certificazione medica, la Ditta provvederà a menù personalizzati, senza aggravio economico né per il Comune, né per la famiglia. Analogo trattamento specifico dovrà essere riservato, qualora richiesto, a soggetti appartenenti a particolari confessioni religiose o etniche.

Infine, in caso di indisposizione temporanea - documentata da adeguata certificazione medica - di qualche utente che ne faccia richiesta dovrà essere fornito un menù speciale "in bianco", fino ad un massimo del 10% dei pasti per plesso scolastico. Esso dovrà essere così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extra vergine di oliva, o minestra in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggio o, in alternativa, carni bianche;
- Contorno: patate o carote lessate;
- Pane.

Il menù adottato è distribuito in copia ad ogni utente e nel refettorio esposto con indicazione degli ingredienti e delle grammature.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti la Ditta Aggiudicataria deve garantire l'invio di porzioni in più per una percentuale non inferiore al 10% dei pasti trasportati per le attività di vigilanza e sorveglianza sul servizio offerto (prelievi del piano analitico delle analisi, assaggi da parte delle Commissioni mensa e/o delle dietiste in sopralluogo) e per eventuali incidenti.

Le porzioni previste per compensare eventuali incidenti non comporteranno un onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

In occasione delle feste (Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico), potranno essere concordati menu particolari, comprensivi anche di dolce, senza che ciò comporti oneri ulteriori.

ART. 10 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

1. La Ditta Aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005, del Regolamento CE n. 2076/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.
2. In particolare dovranno essere documentate dalla Ditta le seguenti procedure operative del sistema di autocontrollo. L'applicazione del Piano di Autocontrollo deve essere specifica per ogni plesso scolastico con mensa propria:

Documentazione relativa alle analisi di laboratorio

- Copia della convenzione stipulata dalla Ditta con il laboratorio di analisi per l'esecuzione delle analisi previste dal piano.
- Copia dell'attestato di accreditamento ministeriale del predetto laboratorio di analisi per l'autocontrollo (riportante il numero di riconoscimento).

Documentazione relativa all'applicazione del sistema H.A.C.C.P.

- Estratto del piano di autocontrollo igienico riferito specificatamente alla linea produttiva dei pasti veicolati dalla quale risultino almeno i seguenti elementi:
- diagramma di flusso del processo produttivo e individuazione delle relative fasi;

- criteri di scelta e verifica dei fornitori e delle materie prime utilizzate;
 - individuazione dei PCP (Punti Critici di Processo) in ogni fase operativa, dalla ricezione delle materie prime alla preparazione e cottura dei pasti, al trasporto degli alimenti presso le mense scolastiche terminali, alle fasi di porzionatura, distribuzione e consumo presso le stesse con:
 - a) elencazione dei pericoli individuati e l'identificazione dei rischi;
 - b) le misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati (sistemi di monitoraggio utilizzati, frequenza delle misurazioni, ecc.);
 - c) manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva applicato dalla Ditta;
 - d) sistema di raccolta, registrazione ed aggiornamento dei dati relativi all'applicazione del sistema H.A.C.C.P.;
 - e) individuazione del personale responsabile dell'applicazione del sistema di autocontrollo igienico e del controllo di qualità;
 - f) piano per l'igiene, la sanificazione degli ambienti delle mense scolastiche terminali e schede tecniche dei relativi prodotti utilizzati;
 - g) piano adottato per la lotta a roditori, insetti ed agenti infestanti.
3. In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della Ditta medesima, la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare".
4. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

ART. 11 – NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione e disciplinate per alcuni alimenti all'art. 8 del presente capitolato e inoltre:

- lavare perfettamente e mondare da ogni parte che risulti alterata le verdure da consumare crude, che verranno consegnate pronte all'uso e saranno condite al momento della distribuzione;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);

Non devono essere utilizzati:

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

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata del loro consumo.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura ma deve essere eliminato in loco.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo (mentre tutte le eccedenze devono essere rimosse ai plessi): tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate esclusivamente nella giornata di consumazione del pasto ad eccezione delle seguenti pietanze per le quali è ammessa la preparazione il giorno antecedente al consumo (solo in presenza di abbattitore rapido di temperatura):

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);

- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);

- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Tali alimenti, una volta cotti, andranno posti in recipienti idonei e conservati ad una temperatura compresa tra +1° e +6°C.

In sintesi per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'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 ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

ART. 12 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente alla distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

ART. 13 – TRASPORTO E CONSEGNA

I pasti preparati in legame "fresco-caldo" e destinati al trasporto (per la scuola primaria di Peraga, dal centro di cottura comunale presso il Centro Diurno "Le Meridiane" di Peraga di via Paradisi 4; per la scuola primaria di Busa, dal centro di cottura comunale della scuola dell'infanzia di Busa) dovranno essere confezionati in contenitori a chiusura ermetica isotermitici o termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla Legge 283/62 e dal suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Per le consegne la Ditta Appaltatrice dovrà dotarsi di appositi automezzi:

- adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti;
- in numero sufficiente a consentire il mantenimento delle temperature di legge e il rispetto dei tempi di consegna concordati con le autorità scolastiche;
- i tempi massimi di consegna sono calcolabili in **non più di due ore** tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione dei pasti;

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

Il personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate deve rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e s.m.

ART. 14 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI

1. Per ciò che concerne la distribuzione delle pietanze la Ditta dovrà effettuare il servizio:
 - a) al tavolo alle scuole dell'infanzia di Busa e San Vito utilizzando stoviglie tradizionali il cui lavaggio avverrà in loco utilizzando la strumentazione a disposizione;
 - b) con il sistema self-service alla scuola elementare di Busa ed elementare di Peraga.
2. I pasti devono essere distribuiti da personale della Ditta nei locali ad uso refettorio.
3. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:
 - a) areare il locale refettorio prima di apparecchiare i tavoli; igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
 - b) provvedere alla pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, da effettuarsi nelle zone lavaggio; alla pulizia e sanificazione del banco di distribuzione self-service e delle attrezzature connesse con il servizio (lavastoviglie, tavoli per distribuzione, ecc.); alla pulizia e sanificazione intermedie dei tavoli in caso di doppi turni; alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche nonché al rispetto della raccolta differenziata
 - c) indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - d) esibire il cartellino di riconoscimento;
 - e) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e gioielli in genere;
 - f) apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti, brocche con acqua potabile della rete idrica;
 - g) prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alla tabelle delle grammature a cotto e/o crudo; la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o crudo;
 - h) non mettere di norma olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze prima della distribuzione del pasto, salvo diverse indicazioni;
 - i) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alla intere porzioni, salvo diversa indicazione, distribuendo successivamente a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata;
 - j) *la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;*
 - k) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Comune e in collaborazione con il Distretto Sanitario;
 - l) l'acqua nelle brocche ed il pane devono essere messi in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto, concordando le modalità con il Comune o in collaborazione con il Distretto Sanitario;
 - m) eseguire la sparecchiatura con appositi carrelli esclusivamente adibiti allo scopo, diversificati da quelli utilizzati per la distribuzione del pasto;
 - n) sono richiesti il taglio della carne e la sbucciatura della frutta;
 - o) eseguire il rigoverno e la sanificazione di cucine e locali accessori.
4. Nello svolgere il servizio di distribuzione, la Ditta dovrà garantire:
 - fornitura di formaggio grattugiato nella quantità necessaria agli utenti presenti;
 - invio della giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di buona qualità e sale per il condimento;
 - fornitura del materiale accessorio a perdere (tovaglietta e tovagliolo di carta, bicchieri; piatti e posate a perdere dove non presente la stoviglieria);
 - approntamento dei refettori;

- distribuzione delle pietanze;
 - lavaggio e disinfezione di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse al servizio da effettuarsi a proprio carico e con propri mezzi;
 - pulizia e disinfezione quotidiana dei locali refettorio a proprio carico e con propri mezzi;
 - pulizia periodica di arredi e suppellettili dei locali refettorio a proprio carico e con propri mezzi.
5. La scelta dei prodotti, categoria detersivi e categoria disinfettanti, deve essere orientata su aziende qualificate del settore, che possano offrire prodotti adatti a superficie e attrezzature che entrano in contatto con gli alimenti con tempi di contatto minimi e corredati di schede tecniche e di sicurezza.

ART. 15 – ATTIVITA' ED ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio oggetto del presente capitolato che la Ditta è tenuta a svolgere comprende riepilogativamente:

- a) l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti e materiali da utilizzare per la produzione dei pasti. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale del centro cottura separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di spazi per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione come da manuale di corretta prassi igienica;
- b) la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù, delle tabelle dietetiche e delle caratteristiche merceologiche allegati al presente capitolato;
- c) il trasporto dei pasti con mezzi e personale idonei;
- d) la porzionatura e la distribuzione dei pasti nei refettori delle mense scolastiche;
- e) il lavaggio e lo stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie;
- f) il riordino e la pulizia dei locali e degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- g) la raccolta quotidiana dei rifiuti in sacchi e il conferimento degli stessi nei cassonetti. Tutti i residui alimentari devono essere smaltiti come rifiuti. I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta; detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificano otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico della ditta. La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani;
- h) l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature, delle attrezzature, dei locali (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detersivi vari);
- i) la taratura annuale delle bilance, ad ago e/o digitali, presenti nelle cucine, con fornitura di relativo report;
- j) la gestione dei flussi dati dal sistema informatizzato per il pagamento dei pasti dell'utenza;
- k) la fornitura della massa vestiaria e dei DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) ex D.Lgs. n. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni al personale operante nelle mense scolastiche;
- l) la custodia e la manutenzione ordinaria dei locali nonché di tutti gli impianti, macchinari e attrezzature esistenti;
- m) la manutenzione straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature presenti nelle strutture oggetto dell'appalto. Per gli interventi di manutenzione straordinaria il

primo intervento dovrà essere eseguito entro 24 ore dalla segnalazione effettuata dall'ufficio refezione o dal personale operante in cucina/mensa di scuole veicolate, che riscontra la problematica, esclusi i festivi. Il tempo al ripristino deve essere contenuto al massimo in 5 giorni lavorativi, salvo motivate giustificazioni. Dopo ogni intervento dovrà essere compilato il relativo verbale di lavoro. Qualora gli interventi di manutenzione non fossero svolti a regola d'arte e tali negligenze causassero un danno maggiore ad impianti e attrezzature, la Stazione Appaltante si riserva il diritto di addebitare i maggiori costi sostenuti per la riparazione. In caso di inadeguatezza delle attrezzature, le eventuali migliorie sono concordate con l'Amministrazione. Le spese di riparazione o sostituzione delle attrezzature, per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale sono a carico della ditta;

- n) la sostituzione e/o l'integrazione di attrezzature, pentolame, vassoi, vasellame, posateria, bicchieri;
- o) ad eventuali operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche;
- p) la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli Utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- q) la realizzazione per ogni mensa di tutte le attività necessarie e stabilite dalla Legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n. 193/2007;
- r) la realizzazione di tutte le proposte e i servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta previa attività diretta a concordare con l'Amministrazione Comunale tempi e modalità di realizzazione (ad es. fornitura di banchi scaldavivande);
- s) lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico della Ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni; al servizio deve essere assegnato personale adeguato in termini di capacità, formazione professionale e in termini di requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa;
- t) ai sensi del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate alla Ditta di ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione di pasti e merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

ART. 16 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale i costi relativi:

- a) all'eventuale fornitura dell'arredamento necessario nei refettori delle mense scolastiche e alla relativa manutenzione;
- b) alla manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti e dei servizi;
- c) agli oneri per lo smaltimento dei rifiuti;
- d) differenze derivanti da pagamenti dell'utenza e costo effettivo pasti;
- e) tutte le utenze (acqua, luce, gas) per il funzionamento del centro di cottura di Peraga e dei refettori;
- f) all'integrazione del proprio materiale, frangibile e non, necessario al servizio, nonché alla riparazione di impianti e alla sistemazione di locali danneggiati per

cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta Aggiudicataria, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese, come da indicazioni dell'Amministrazione, così come risponde di ogni ammanco di materiali o di attrezzature (non funzionalmente connesso all'espletamento del servizio), oppure provvede a proprie spese a reintegrare questi o quelle, come da indicazioni dell'Amministrazione.

ART. 17 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni.

Tali campioni, con almeno 100 gr di portata, vanno posti singolarmente in idonei contenitori sigillati sterili, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del cuoco responsabile della preparazione, e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C per 72 ore con un'etichetta riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 18 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore (ossia qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo della Ditta Aggiudicataria, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta) non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché comunicata tempestivamente alla controparte.
2. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica o dal Comune possibilmente almeno 24 ore prima.
3. Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione al Comune con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con il Comune e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.
4. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.
5. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti degli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.
6. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.
7. In caso di prolungato impedimento tecnico di uno dei centri di cottura, che si protragga per più di 2 giorni, la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la produzione di pasti in proprio centro di cottura.
8. E' fatto salvo il diritto dell'amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastico in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

ART. 19 – OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme del presente capitolato, la Ditta Aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e

dai regolamenti in vigore: statali, regionali comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. La Ditta dovrà in particolare osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria, come previsto dalla Legge 30 aprile 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal D.Lgs. 193/2007.

La Ditta dovrà essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, con particolare riferimento ai requisiti morali e professionali necessari per le attività di produzione e somministrazione di alimenti e bevande così come previsto dalla L.R. 6/2010.

Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste dalla Ditta e saranno intestate al Legale Rappresentante della Società.

ART. 20 – NORME-IGIENICO SANITARIE PER IL PERSONALE ADDETTO

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della Ditta Aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutto il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

Nella cucina il gruppo di lavoro deve essere diretto da un cuoco con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Inoltre tutta l'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un tecnico dei servizi della ristorazione, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore. La Ditta Aggiudicataria, inoltre, designerà un sovrintendente unico per tutte le attività di preparazione e somministrazione degli alimenti che avrà anche il compito di curare le relazioni con il personale incaricato della vigilanza.

Tale sovrintendente sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto la Ditta.

Egli sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Il personale dovrà essere adeguatamente istruito per quanto concerne come da normativa vigente in materia:

- la definizione del programma di pulizia e sanificazione;
- l'importanza dell'operazione di detersione e sanificazione (compresa la circostanza e la periodicità di esecuzione delle suddette operazioni);
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

Detto personale, mediante apposita targhetta o altro idoneo contrassegno, deve farsi visibilmente riconoscere come appartenente alla Ditta Aggiudicataria.

Oltre a quanto disposto nel presente capitolo, la Ditta Aggiudicataria dovrà osservare le prescrizioni specificate nelle "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" 2005-2007 di cui alla deliberazione della Giunta Regionale del Veneto 31.12.2001, n. 3883 e successivi decreti n. 517 del 30.12.2003 e n. 381 del 09.08.2007.

ART. 21 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

La Ditta Aggiudicataria, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

La Ditta deve garantire la presenza di almeno un/a dietista.

Tutto il personale adibito alla preparazione e al trasporto dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare sulle seguenti materie:

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

ART. 22 – CONSEGNA E RESTITUZIONE LOCALI ED ATTREZZATURE – PIANO DI SICUREZZA

1. Alla Ditta Aggiudicataria vengono consegnati i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'inventario dei beni di proprietà della Stazione Appaltante.
2. Prima dell'inizio del servizio sarà effettuato un sopralluogo in ognuna delle mense scolastiche a cui parteciperanno i responsabili incaricati dalla Ditta, i responsabili incaricati dal Comune, i responsabili incaricati dall'autorità scolastica competente per plesso e i responsabili di eventuali ulteriori ditte incaricate di prestare servizi all'interno dei locali scolastici in concomitanza o nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica. Durante lo svolgimento del sopralluogo sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali delle singole mense scolastiche e delle attrezzature e beni ivi contenuti. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali. Nella medesima occasione verranno date alla Ditta le informazioni di cui all'art. 7, comma 1, lett. b) del D.Lgs. 626/94 e la Ditta sottoscriverà la relativa dichiarazione di avvenuta informativa.
3. Sulla base delle risultanze del verbale, del DUVRI e del DVR predisposto dalla Ditta, del piano di sicurezza messo in atto dalla scuola, tutte le parti interessate, d'intesa tra loro, si impegnano a predisporre, entro il primo mese di avvio del servizio, un piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dall'art. 7, comma 2°, del D.Lgs. 626/94, per tutti i luoghi di lavoro interessati dal servizio oggetto del presente appalto.
4. Al termine del servizio la Ditta dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione salvo il normale deterioramento. Dell'atto di consegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo dei locali.

ART. 23 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto di subappaltare l'attività di preparazione e produzione pasti. Sono subappaltabili tutte le altre Attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario, che rimane unico e solo responsabile nei confronti della Stazione Appaltante di quanto subappaltato.

Il concorrente, all'atto dell'offerta, deve indicare le attività che intende subappaltare.

ART. 24 – CORRISPETTIVO

Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri assunti con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese; il pagamento avverrà secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti locali.

Il pagamento avverrà non oltre 30 giorni dalla presentazione della fattura al protocollo comunale, con le modalità fissate dal vigente Regolamento di Contabilità Comunale. Le fatture saranno presentate a cadenza mensile. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello di eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della Ditta Appaltatrice e di quant'altro dalla stessa dovuto. Con il corrispettivo calcolato come sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, tutte le prestazioni, i materiali ed i servizi accessori e quant'altro necessario per la corretta esecuzione dell'appalto, oneri espressi e non dal presente Capitolato, inerenti e conseguenti il servizio in argomento. Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune, dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri derivanti dal contratto.

ART. 25 – POLIZZA ASSICURATIVA

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta Aggiudicataria. Nulla può essere fatto valere alla Ditta né nei confronti dell'Ente, né nei confronti dei suoi dipendenti o amministratori. La Ditta Aggiudicataria dovrà pertanto dimostrare prima della stipula del contratto idonea copertura assicurativa RCT contro i danni derivanti da preparazione, somministrazione e alterazione dei cibi con un massimale UNICO non inferiore ad Euro 4.000.000,00 per sinistro per danni a cose e per persona. Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza, la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia autenticata della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

ART. 26 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato e del risarcimento di eventuali danni, la Ditta Aggiudicataria si obbliga a costituire una cauzione infruttifera pari al 10% dell'importo del contratto di appalto (art.113, comma 1, D. Lgs. 163/2006), mediante:

- polizza fideiussoria rilasciata da un istituto bancario o assicurativo autorizzato;
- deposito dell'importo presso la Tesoreria Comunale di Vigonza.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

Resta salvo per L'Ente Appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta Aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Detta cauzione verrà restituita, ove nulla osti ed a condizione che la fornitura sia stata regolarmente eseguita, alla scadenza del contratto d'appalto.

Ai sensi dell'art. 75 comma 7 del D. Lgs. 163/2006 è prevista la riduzione del 50% per operatori economici in possesso della certificazione di qualità.

ART. 27 – VIGILANZA SULLA QUALITÀ DEI PASTI E DEL SERVIZIO

1. La Stazione Appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nel centro di cottura che nelle cucine gestite e nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.
2. Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente del Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune, sia mediante i preposti organi dell'Azienda ULSS 15 Dipartimento di Prevenzione SIAN competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

3. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- a) *controllo tecnico-ispettivo* svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio, il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti. In tale tipo di controllo rientra anche la visita del centro di produzione dei pasti della Ditta Aggiudicataria: visita che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori che compongono il Comitato di Partecipazione per il Funzionamento delle Mense Scolastiche;
- b) *controllo igienico-sanitario* svolto dalla competente Azienda ULSS 15 Dipartimento di Prevenzione SIAN relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla Ditta;

La Ditta Aggiudicataria:

- è tenuta ad informare la Stazione Appaltante di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria ed a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati;
 - deve dare comunicazione di ogni segnalazione di non conformità rilevata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione;
- c) *controllo sull'andamento complessivo del servizio* da parte dei componenti il Comitato di Partecipazione per il Funzionamento delle Mense Scolastiche presso ogni singola struttura scolastica servita; i rappresentanti del Comitato di Partecipazione per il Funzionamento delle Mense Scolastiche potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc., sul rispetto del capitolato e, in generale, sull'andamento complessivo del servizio.

La Ditta Aggiudicataria deve assicurare la presenza di un proprio referente qualificato agli incontri con il predetto Comitato nonché alle iniziative di informazione o comunicazione all'utenza che riguardino il servizio.

Il Comune provvederà ad informare con congruo anticipo la Ditta sulla data di svolgimento delle predette riunioni.

Il Comune si impegna a trasmettere puntualmente alla Ditta gli esiti dei sopralluoghi effettuati dal proprio personale e dai rappresentanti del suddetto Comitato nonché i verbali delle riunioni del Comitato.

3. Ai fini del controllo igienico-sanitario, la Ditta Aggiudicataria dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni anno solare almeno una campionatura del prodotto fornito e un tampone sulle attrezzature.
4. La Ditta è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi che saranno sottoposti a lettura da parte di personale qualificato non appena disponibili.
5. Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla Ditta con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti consentiti dalla Legge.
6. Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla Ditta Aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Inoltre, come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007 n. 244, la Ditta Aggiudicataria dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi", secondo le modalità indicate nell'articolo citato.

ART. 28 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI E NORMATIVE

La Ditta Aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali. Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. La Ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Tali adempimenti dovranno essere garantiti anche per eventuali imprese sub appaltatrici.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

ART. 29 – RESPONSABILITÀ

La Ditta Aggiudicataria si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o danni arrecati all'Amministrazione comunale in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione del servizio. La Ditta Aggiudicataria si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La Ditta si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La Ditta Aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

ART. 30 – PENALITÀ

Nell'esecuzione del servizio la Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato. Ove non attenda agli obblighi assunti con l'appalto in argomento è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria da un minimo di Euro 100,00= ad un massimo di Euro 2.500,00= secondo la gravità dell'infrazione.

Casi specifici:

violazione	penalità
- consegna pasti insufficienti (anche limitata a primo, secondo, contorno o frutta)	Euro 200,00
- difformità rispetto al menu previsto (dopo la terza volta nel corso dell'anno scolastico)	Euro 100,00

In caso di recidività la sanzione verrà moltiplicata per il numero di volte contestate.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta Aggiudicataria ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il provvedimento che commina la penalità è assunto dal Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione. Il Comune comunicherà con raccomandata A/R le penalità e ogni altro provvedimento di contestazione. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali.

La Stazione Appaltante procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta. L'applicazione delle penalità non preclude eventuali ulteriori azioni per danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Nel caso in cui la merce venisse riscontrata non corrispondente ai requisiti richiesti dal presente capitolato, la Stazione Appaltante provvede a respingere la merce contestata, la quale deve essere ritirata e sostituita nell'arco delle 24 ore dalla segnalazione, a spese della Ditta Aggiudicataria; la merce contestata viene conservata nei locali della scuola, a disposizione della Ditta per il suo ritiro. La Stazione Appaltante non ha comunque responsabilità per l'eventuale deprezzamento o deterioramento della merce immagazzinata.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale presente, la Ditta Aggiudicataria deve provvedere, tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione, a integrare i pasti mancanti. In caso di recidiva è fatta salva l'applicazione di penalità non inferiore a € 400,00.

Per ogni altra violazione delle prescrizioni di cui al presente capitolato, si darà luogo al procedimento di cui al successivo art. 31.

ART. 31 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Quando nel corso del contratto la Stazione Appaltante accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale la ditta si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

Il Comune ha diritto – indipendentemente dai casi previsti nei precedenti articoli – di promuovere nei modi e forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei casi sotto indicati:

- 1) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- 2) apertura di una procedura penale a carico della Ditta Aggiudicataria;

- 3) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dei cibi e della normativa in materia sicurezza, prevenzione, assistenza, previdenza ed assicurazione dei lavoratori e dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- 4) casi di grave tossinfezione alimentare;
- 5) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in particolare in materia igienico-sanitaria e in materia di autocontrollo;
- 6) per comportamento abitualmente scorretto verso gli utenti;
- 7) per l'inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- 8) quando si renda colpevole di frode in caso di fallimento;
- 9) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente Capitolato o subappalti in toto o in parte il servizio di produzione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti;
- 10) qualora la Ditta non mantenesse per tutta la durata del contratto il possesso di tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente capitolato;
- 11) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda non possibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
- 12) in caso di inosservanza delle modifiche o degli interventi richiesti dall'Ente appaltante o in caso di carenze gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in maniera pregiudizievole ai sensi del medesimo articolo.
- 13) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta Aggiudicataria;
- 14) impiego di personale non dipendente.

Nell'ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta Aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, quantificati nella somma pari alla differenza di prezzo tra quello praticato rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla Ditta subentrante, nonché nelle spese sostenute dal Comune per l'eventuale riappalto del servizio. Esso sarà prelevato dal deposito cauzionale e dagli altri crediti dell'Impresa.

L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla Ditta stessa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

ART. 32 – RECESSO

1. L'Amministrazione Comunale ha il diritto di recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 giorni solari, da comunicarsi alla Ditta Aggiudicataria con lettera raccomandata A/R.
2. Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:
 - a) l'insolvenza o il grave dissesto finanziario della Ditta Aggiudicataria risultante dall'avvio di una procedura civile/penale o dal deposito di un ricorso/istanza che proroga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della Ditta ;

- b) il caso in cui la Ditta Aggiudicataria perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara pubblica attraverso la quale la stessa si è aggiudicata l'appalto nonché quelli richiesti per la stipula del relativo contratto;
 - c) ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto.
3. In caso di recesso dell'Amministrazione Comunale, la Ditta Aggiudicataria ha diritto al pagamento di quanto fornito, purché la fornitura sia stata eseguita correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del Codice Civile.

ART. 33 – SOSTITUZIONE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

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

ART. 34 – NORME APPLICABILI

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa espresso rinvio alle disposizioni vigenti in materia ed alle norme del Codice Civile.

ART. 35 – CONTRATTO ED ONERI

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto d'appalto e della relativa registrazione (tassa di registro, bolli e diritti di segreteria) ivi comprese le eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione saranno a carico della Ditta Aggiudicataria.

ART. 36 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Si informa, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati forniti sono raccolti e trattati come previsto dalle norme in materia di appalti pubblici.

I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena dell'esclusione dalla gara.

I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:

- al personale dipendente dell'Ente appaltante e delle Amministrazioni coinvolte nel procedimento per ragioni di servizio;
- a tutti i soggetti aventi titolo, ai sensi della Legge 241/90 e successive modifiche ed integrazioni e del D.Lgs. n. 267/2000;
- ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste dalla legge in materia di servizi.

Si fa rinvio agli artt. 7 e seguenti del D.Lgs. n. 196/2003 circa i diritti degli interessati alla riservatezza dei dati.

La Stazione Appaltante titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori utenti, alle rispettive famiglie e agli utenti assistiti, designa la Ditta Aggiudicataria quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

All'inizio del servizio la Ditta dovrà comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati sensibili ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e degli incaricati del trattamento.

La Ditta procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dalla Stazione Appaltante. In particolare la Ditta:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato;
- non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti e degli assistiti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare);
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori e degli assistiti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso al Comune entro il termine perentorio di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Ai sensi di legge, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, la Ditta Aggiudicataria è comunque responsabile per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

INDICE DEGLI ARTICOLI

Articolo 1	Oggetto dell'appalto
Articolo 2	Durata ed importo dell'appalto
Articolo 3	Aggiornamento del prezzo
Articolo 4	Quantità e luoghi della fornitura
Articolo 5	Gestione pagamenti pasto
Articolo 6	Coordinatore responsabile del servizio
Articolo 7	Caratteristiche dei pasti
Articolo 8	Caratteristiche merceologiche dei prodotti
Articolo 9	Variazioni quantitativi e qualitativi
Articolo 10	Sistema di autocontrollo igienico HACCP
Articolo 11	Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
Articolo 12	Preparazione piatti freddi
Articolo 13	Trasporto e consegna
Articolo 14	Distribuzione dei pasti e pulizia locali
Articolo 15	Attività ed oneri a carico della Ditta Appaltatrice
Articolo 16	Oneri a carico del Comune
Articolo 17	Campionatura rappresentativa del pasto
Articolo 18	Interruzione del servizio
Articolo 19	Osservanza di leggi e regolamenti
Articolo 20	Norme igienico-sanitarie per il personale addetto
Articolo 21	Formazione del personale
Articolo 22	Consegna e restituzione locali ed attrezzature – Piano di Sicurezza
Articolo 23	Divieto di subappalto totale, cessione di contratto e di credito
Articolo 24	Corrispettivo
Articolo 25	Polizza assicurativa
Articolo 26	Deposito cauzionale definitivo
Articolo 27	Vigilanza sulla qualità dei pasti e del servizio
Articolo 28	Applicazioni contrattuali e normative
Articolo 29	Responsabilità
Articolo 30	Penalità
Articolo 31	Risoluzione del contratto
Articolo 32	Recesso
Articolo 33	Sostituzione della Ditta Aggiudicataria
Articolo 34	Norme applicabili
Articolo 35	Contratto ed oneri
Articolo 36	Trattamento dei dati personali

Allegati:

- ❖ Allegato B1: Elenco delle attrezzature presenti nei centri cottura del territorio
- ❖ Allegato B2: Documento unico di valutazione dei rischi derivanti da attività affidate ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 art. 26

Allegato B1:
Elenco delle attrezzature presenti nei centri cottura del territorio

DESCRIZIONE	UBICAZIONE
ASPIRAPOLVERE / ASPIRALIQUIDI PLAST 429 CPL ACC	materna Busa
CUCINA 6 FUOCHI+ARMADIO+FORNO+2 PIASTRE+2 TESTATE	materna Busa
ARMADIO CONGELATORE LT. 700	materna Busa
TAVOLO INOX + CASSETTO	materna Busa
TAVOLO INOX + CASSETTO	materna Busa
CARRELLO INOX A 3 PIANI	materna Busa
TAVOLO ARM.CON CASS. E ALZ. 160X70	materna Busa
ARMADIO PORTASTOVIGL. 141X70	materna Busa
STERILIZZATORE COLTELLI UV 16 WATT	materna Busa
SCAFFALE INOX 90X40X180H	materna Busa
SCAFFALE INOX 200X40X180H	materna Busa
SCAFFALE INOX 200X40X180H	materna Busa
LAVATRICE ARISTON	materna Busa
ATTREZZATURE DA CUCINA PER CENTRO COTTURA SCUOLA MATERNA BUSA (Forno Combi El 10, base aperta+ syo, teglie 6-10GN/1, lavastoviglie a capottina 30 cesti S130 inox Bim, affettatrice gravità con lama, cutter da banco, mixer ad immersione, tavolo armadiato 180x70x85, abbatt/cong. x GN/1-19,5, lavamani a parete con comando, aspirapolvere aspiraliquidi domus Ir Lavoro 62x51x99, pelapatate 5 kg)	materna Busa
Frigorifero a 2 ante Sagi	materna Busa
Frigorifero a 1 anta Sagi	materna Busa
Abbattitore di temperatura Zanussi	materna Busa
Affettatrice Faber	materna Busa
Forno combinato 10 teglie Zanussi	materna Busa
Cuocipasta a 4 cesti Angelo Po	materna Busa
Impianto aspirazione con cappa	materna Busa
Scaffale inox 90x40x180	materna Busa
Tavolo armadiato a 1 anta cm 90	materna Busa
Armadio caldo a 2 ante	materna Busa
Lavastoviglie a cappottina Compack	materna Busa
Lavandino acciaio a 1 vasca	materna Busa
Lavandino acciaio a 2 vasche	materna Busa
Lavamani	materna Busa
Congelatore a pozzetto	materna Busa
Frullatore a immersione	materna Busa

Tritacarne Sama	materna Busa
Robot per verdure Coupè	materna Busa
AFFETTATRICE DIA 300 E.CE FIAC	materna San Vito
ARMADIO FRIGO INOX LT.700+700	materna San Vito
ASPIRAPOLVERE / ASPIRALIQUIDI MOD. KOALA 515	materna San Vito
LAVELLO A DUE VASCHE SU ARMADIO CIN MISCELATORE A PEDALE E SIFONE PLAST.	materna San Vito
LAVELLO INOX 120X70 CON SIFONE IN PLASTICA E DOCCIONE CON DEVIATORE	materna San Vito
TRITACARNE INOX FACEM 22	materna San Vito
LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA ELFRAMO N. 1	materna San Vito
CONGELATORE A POZZETTO	materna San Vito
CUCINA A GAS 4 FUOCHI CON FORNO SOTTOSTANTE LINE 124	materna San Vito
CARRELLO INOX PORTA VIVANDE 2 PIANI 59x109x93	primaria Busa
BANCONE MENSA SELF SERVICE	primaria Busa (dal 18/6/2010)
FRIGORIFERO INDESIT RG 2235	primaria Peraga
LAVASCIUGA BIT 391 C	primaria Peraga
BANCONE SELF SERVICE CON ZONA RISCALDANTE E REFRIGERANTE COMPLETO DI TRAMOGGIA PER PANE E SCORRIVASSOIO	primaria Peraga
LAVAMANI	primaria Peraga
ARMADIO A DUE ANTE	primaria Peraga
Frigorifero a 2 ante Zanussi	primaria Peraga
Frigorifero a 1 anta Zanussi	primaria Peraga
Brasiera Zanussi	primaria Peraga
Cucina a 6 fuochi con forno a gas sottostante	primaria Peraga
Congelatore a pozzetto	primaria Peraga
Affettatrice	primaria Peraga
Forno combinato 10 teglie	primaria Peraga
Pelapatate kg 15	primaria Peraga
Tritacarne Aurea	primaria Peraga
Bollitore	primaria Peraga
Apriscatole da tavolo	primaria Peraga
Abbattitore di temperatura Zanussi	primaria Peraga
Bilancia Polacco kg 15	primaria Peraga
Robot coupè	primaria Peraga
Scaffale a 4 piani n. 4	primaria Peraga
Lavello a 1 vasca Zanussi	primaria Peraga

Lavello a 2 vasche n. 2	primaria Peraga
Lavastoviglie a capottina Zanussi	primaria Peraga
Tavolo acciaio n. 4	primaria Peraga
Tavolo acciaio armadiato a 2 ante n. 2	primaria Peraga
Tavolo acciaio armadiato a 3 ante	primaria Peraga

Allegato B2:
Documento unico di valutazione dei rischi
derivanti da attività affidate ad imprese
appaltatrici o a lavoratori autonomi, ai sensi
del D.Lgs. 81/2008 art. 26

Appalto: servizio di ristorazione

Stazione appaltante: Comune di Vigonza (PD)

Luogo: centri cottura comunali, cucina e sale refettorio di istituti scolastici, specificati nel capitolato speciale d'appalto.

Data _____

1 PREMESSA

Il D.Lgs 81/2008 all'art. 26 prevede una serie di adempimenti per la gestione dei rischi derivanti dalle attività in appalto o contratto d'opera. In particolare: in caso di affidamento dei lavori all'interno dell'Ente:

1. verifica l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o contratto d'opera;
2. fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.
3. La cooperazione e il coordinamento del datore di lavoro nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
4. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 3, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

2 PROCESSO VALUTATIVO

La "Valutazione del Rischio", così come prevista del D.Lgs. 81/2008, va intesa come l'insieme di tutte quelle operazioni, conoscitive ed operative, che devono essere attuate per addivenire ad una 'Stima' del Rischio di esposizione ai fattori di pericolo per la sicurezza e la salute del personale, in relazione allo svolgimento delle lavorazioni, ciò al fine di una programmazione degli eventuali interventi di prevenzione e protezione per l'eliminazione o la riduzione del rischio secondo quanto previsto dall'art. 15 del D.Lgs. 81/2008 (Misure di tutela).

2.2 Definizione di pericolo e rischio

Nel presente documento si è fatto riferimento alle seguenti definizioni:

pericolo: proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore (attrezzatura, prodotto, modello organizzativo, postazione di lavoro) avente la potenzialità di causare danni.

rischio: probabilità che sia raggiunto il livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego, ovvero di esposizione ad un determinato fattore.

rischio residuo: rischio che può comunque rimanere anche dopo l'attuazione di una o più misure di riduzione.

valutazione del rischio: procedimento di valutazione dei rischi residui per la sicurezza e la salute dei lavoratori, nell'espletamento delle loro mansioni, derivate dalle circostanze del verificarsi di un pericolo sul luogo di lavoro.

2.3 Individuazione dei fattori di rischio

Il processo valutativo si sviluppa nell'individuazione dei fattori di rischio attribuibili al Committente, ovvero ai luoghi di lavoro ed alle attività svolte presso l'area oggetto dei lavori in appalto ed ai fattori di rischio originati dalle attività dell'Appaltatore con ricadute sul personale appartenente al Committente (Nelle schede: SI=pericolo presente; NO=pericolo assente). Tali fattori di rischio sono suddivisi nelle seguenti categorie:

- Pericoli derivanti da elementi strutturali
- Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine
- Pericoli per la salute
- Pericoli di incendio/esplosione
- Altri pericoli eventuali

2.4 Valutazione del rischio derivante da possibili interferenze

E' la parte nodale del presente documento unico di valutazione, ove si individua se e come il personale del committente e quello dell'Appaltatore possano causare reciprocamente situazioni di rischio. Una volta individuate le situazioni di rischio vengono descritti gli interventi atti a limitarne la probabilità di accadimento e l'entità dello stesso tramite gli interventi preventivi e/o protettivi ritenuti più opportuni.

3 DATI IDENTIFICATIVI COMMITTENTE

Ente: COMUNE DI VIGONZA

Datore di Lavoro: _____

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione: _____

Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza: _____

3.1 Descrizione dell'attività svolta dal committente/ Macchine/impianti presenti

Centro cottura: Attività inerenti la gestione delle mense per alunni delle istituzioni scolastiche del territorio individuate nel CSA.

Distribuzione: l'attività viene svolta nelle scuole dell'infanzia di Busa e San Vito e nelle scuole primarie di Peraga e Busa.

Non sono presenti macchine od attrezzature che possono essere fonte di pericolo.

4 ATTIVITA' IN APPALTO

4.1 Descrizione attività in appalto

Oggetto dell'appalto: Servizio di ristorazione scolastica come da Capitolato Speciale d'Appalto

Area interessata dai lavori: Centri cottura ubicati presso: Centro Diurno di Peraga, scuola dell'infanzia di Busa, cucina della scuola dell'infanzia di San Vito e sale refettorio presso gli istituti scolastici.

PERICOLI RIFERIBILI ALL'AREA DI LAVORO

Pericoli derivanti da elementi strutturali	SI	NO	Note
Pavimentazione pericolosa (bagnata, scivolosa, irregolare, ecc.)	X		Scuole
Superfici pericolose (taglienti, spigolose, appuntite, ecc.)		X	
Superfici ad alta temperatura		X	
Dislivelli con pericolo di caduta verso il basso		X	
Superfici calpestabili con portate limitate (lucernai, andatoie, ecc.)		X	
Spazi ristretti	X		
Caduta oggetti/materiali dall'alto		X	
Microclima (temperatura, umidità, ventilazione particolari)		X	
Illuminazione (scarsa e/o eccessiva)	X		

Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine	SI	NO	Note
Impianti ed apparecchiature elettriche in tensione	X		
Mezzi di trasporto in movimento (automezzi, ecc.)	X		Area esterna

Pericoli per la salute	SI	NO	Note
Sostanze e preparati pericolosi (tossici, nocivi, irritanti)		X	
Agenti chimici aerodispersi (aerosol)		X	Area esterna
Fumi, polveri e/o fibre aerodisperse		X	
Agenti biologici (patologie infettive)	X		Locali frequentati da bambini

Pericoli di incendio/esplosione	SI	NO	Note
Materiali combustibili	X		
Sostanze infiammabili	X		
Materiali o sostanze esplosive		X	
Presenza fiamme libere		X	

6 ZONE INTERESSATE DA POSSIBILI INTERFERENZE

Per quanto riguarda il centro di cottura di Peraga e Busa non ci sono interferenze con altro personale o eventualmente, esclusivamente nello spazio esterno, con il personale delle locali istituzioni scolastiche o veicoli di ditte fornitrici.

Per quanto riguarda l'attività di distribuzione dei pasti presso i refettori l'interferenza con il personale delle scuole (operatori ed insegnanti) ed i bambini avverrà nelle aree esterne, per la consegna dei pasti, e nei refettori durante la distribuzione. Durante gli interventi di preparazione dei refettori non ci sono interferenze in quanto i locali saranno chiusi e non ci sarà presenza di terze persone.

7 MISURE IDONEE AD ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE

Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza sono principalmente di natura organizzativa e gestionale. Esse vengono concordate e condivise durante le riunioni di coordinamento, con particolare riferimento alla prima riunione successiva alla consegna lavori.

Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente

- a. Designazione di un referente operativo della stazione appaltante per l'appaltatore (referente del coordinamento);
- b. Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'orario di lavoro ordinario.
- c. Comunicazione all'appaltatore di eventuali rischi specifici presenti sui luoghi di lavoro.
- d. Predisposizione dei presidi di emergenza e comunicazione all'appaltatore delle procedure adottate per l'emergenza.

Misure di prevenzione e protezione a carico dell'Appaltatore

- a. Sopralluogo, nei locali oggetto dell'appalto, da effettuarsi prima dell'inizio delle prestazioni, da parte del Responsabile dell'appaltatore, allo scopo di informarsi e coordinarsi con la stazione appaltante sui rischi presenti e sulle relative misure.
- b. Il responsabile dell'appaltatore provvederà alla formazione del personale che opererà nei locali comunali, informandolo sui rischi specifici presenti nei locali oggetto dell'appalto, e sulle relative misure adottate.
- c. Consegna alla stazione appaltante del **DVR** documento di valutazione dei rischi e delle misure di prevenzione e protezione adottate.
- d. Nomina di un referente del coordinamento.
- e. Comunicazione alla stazione appaltante delle misure di emergenza adottate.
- f. Segnalazione di eventuali pericoli e segregazione dell'area di intervento mediante apposita segnaletica (es. triangolo con "lavori in corso", "pavimento bagnato", ecc.).
- g. Rispetto delle procedure per la sicurezza della viabilità nei percorsi interni alle strutture.

- h. Mantenimento della velocità dei veicoli a passo d'uomo nelle aree interne alle strutture.
- i. Divieto di fumo in tutta le aree (interne ed esterne) delle strutture scolastiche.
- j. Divieto di fumo in tutte le aree interne.
- k. Deposito dei rifiuti in contenitori chiudibili e non facilmente movibili.
- l. Mantenimento della pulizia delle aree esterne ai refettori ed al centro di cottura.
- m. Lasciare sempre liberi i percorsi e le uscite di emergenza.

8 COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza non sono assoggettabili a ribasso d'asta. Le singole voci dei costi della sicurezza sono state calcolate sulla base di un verificarsi presunto di realistiche situazioni e sono riferite al triennio.

Voce	Costo totale della voce (euro)
Riunione di coordinamento e sopralluogo di presa visione	500,00
Formazione D.Lgs. 81/2008 (costo docenza)	335,00
Formazione D.Lgs. 81/2008 (costo personale partecipante)	2.135,00
Corso 1° soccorso antincendio	1.311,00
DPI per cucina e plessi	4.819,00
Transenne e cartelli segnalatori	548,00
Totale	9.648,00