



UNIONE
COMUNI
BASSO
VICENTINO

Comuni di Asigliano Veneto, Orgiano, Pojana Maggiore e Sossano

Sede: **Via Roma, 9 – 36040 ORGIANO (VI)**

C.fisc./p.i.v.a. 03439100243

tel. 0444/874038 fax. 0444/874627

affarigenerali@unionecomunibassovicentino.it

pec@pecunionecomunibassovicentino.it

Allegato al Bando di gara - Prot. 6593 del 17.05.2018

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

ai sensi del piano nazionale sul Green Public Procurement e ai Criteri ambientali minimi approvati con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)

LOTTO 2 SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI ORGIANO, POJANA MAGGIORE E SOSSANO

Anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021

CIG: 74932265B5

Il presente Capitolato e tutti i documenti di gara sono reperibili sul sito dell'Unione Comuni del Basso Vicentino all'indirizzo: www.unionecomunibassovicentino.it/

PREMESSA E RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente Capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto pluriennale del Servizio di refezione scolastica dell'Unione Comuni del Basso Vicentino. Trattasi di servizio a ridotto impatto ambientale per il quale si applica quanto previsto dal piano nazionale sul Green Public Procurement e dai Criteri ambientali minimi approvati con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), nonché quanto previsto dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate con DGR Veneto n. 1189 del 01/08/2017.

Pertanto le derrate alimentari necessarie alla produzione dei pasti inerenti il presente capitolato dovranno rispettare i Criteri ambientali minimi, di cui alla normativa citata e nello specifico come segue.

Produzione degli alimenti e delle bevande

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

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006,

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire

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

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto riguarda il servizio di ristorazione scolastica per le scuole Primarie e Secondarie aventi sede nei Comuni di Orgiano, Pojana Maggiore e Sossano.

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi e specificatamente:

- a) l'organizzazione, la gestione, la preparazione presso il centro cottura della ditta appaltatrice, il trasporto, la consegna dal lunedì al venerdì di un pasto giornaliero ai bambini, agli insegnanti e al personale ATA che ne abbiano diritto delle scuole primarie e secondarie di primo grado aventi sede nel territorio dell'Unione (attualmente dei Comuni di Asigliano Veneto, Orgiano e Sossano) secondo il calendario scolastico;
- b) la predisposizione dei locali refettorio presenti nei plessi serviti, somministrazione pasti in favore degli alunni, degli insegnanti e del personale ATA autorizzato, porzionatura e distribuzione delle vivande ai tavoli, sparecchiatura tavoli refettorio, pulitura stoviglie e lavaggio, pulizia cucine di servizio e locali annessi.
- c) la fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli, tovaglette monouso, bicchieri, posate, Lunch Box per i bambini nuovi iscritti (frequentanti le scuole che abbiano attivato il relativo progetto) e quant'altro necessario alla consumazione del pasto, laddove non presenti stoviglie lavabili in dotazione;
- d) la pulizia e la sanificazione di tutti i locali adibiti al servizio di mensa, come da planimetrie allegate al presente capitolato;
- e) la rilevazione delle presenze giornaliere e prenotazione pasti, a mezzo personale proprio e propria attrezzatura informatica per la trasmissione dei dati, mediante interfacciamento con l'applicativo software in uso presso l'Unione;

Si precisa che, qualora l'Amministrazione comunale non dovesse prevedere più il servizio di mensa, ad esempio per mancanza di richieste da parte delle scuole, si riserva la facoltà di sospendere parzialmente o totalmente il servizio stesso, senza alcun onere a carico dell'Unione e senza che la ditta appaltatrice possa avanzare diritti e/o pretese di natura economica.

ARTICOLO 2 – UBICAZIONE SEDI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

2.1 Le scuole da servire e la quantità dei pasti presunti per ciascun plesso sono quelle di seguito indicate, redatte sulla base dei dati rilevati nell'anno scolastico 2017/2018.

<i>Nome scuola</i>	<i>Sede</i>	<i>Giorni di mensa</i>	<i>N° utenti iscritti</i>
<i>Sc. Primaria "A. Fogazzaro"</i>	<i>Orgiano, via Perara</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>70</i>
<i>Sc. Primaria "don I. Muraro"</i>	<i>Pilastro, via Frassenara</i>	<i>Tutti i giorni – lun/ven</i>	<i>60</i>
<i>Sc. Primaria "Suor Olga Gugelmo"</i>	<i>Pojana M., via Caldumare</i>	<i>Tutti i giorni – lun/ven</i>	<i>100</i>
<i>Sc. Primaria "don Bosco"</i>	<i>Sossano, via G. Bosco</i>	<i>Tutti i giorni – lun/ven</i>	<i>80</i>
<i>Sc. Secondaria "G. Piovene"</i>	<i>Orgiano, via D. Alighieri</i>	<i>Martedì e giovedì</i>	<i>125</i>
<i>Sc. Secondaria "A. Palladio"</i>	<i>Pojana M., via Caldumare</i>	<i>Lunedì e mercoledì</i>	<i>95</i>

2.2 L'Unione corrisponderà soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente consumati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto.

Il numero dei pasti, i giorni settimanali, le sedi di erogazione, potranno subire variazioni in aumento o diminuzione; in base al numero degli utenti richiedenti o per altra causa imprevista o imprevedibile analogamente potrà subire variazioni anche la modalità di distribuzione.

ARTICOLO 3 - DURATA DELL'APPALTO, PERIODO DI PROVA E RINNOVO

3.1 L'appalto del servizio avrà durata di anni tre a decorrere dalla data di inizio del servizio, presumibilmente fissata per il 1/09/2018, ovvero dalla data di aggiudicazione, se successiva, e sino 30 giugno 2021.

L'Unione potrà richiedere all'Appaltatore l'esecuzione anticipata dei servizi nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.lgs 50/2016.

3.2 - Il rapporto contrattuale è sottoposto alla condizione dell'esito positivo di un periodo di prova di mesi 3. Qualora l'appaltatore ricorra in tre penali, come indicate all'art. 17, durante il periodo di prova, si verifica la fattispecie di prova negativa. In tal caso è facoltà insindacabile del Committente interrompere il rapporto con l'Impresa alla scadenza del periodo di prova. In caso di esito negativo del periodo di prova, il rapporto contrattuale dovrà intendersi risolto, previa constatazione in contraddittorio delle ragioni della inadeguatezza della fornitura del servizio, con affidamento dell'appalto al secondo aggiudicatario.

Rimane peraltro in obbligo all'Impresa stessa, nel caso di esito negativo della prova, di proseguire, su richiesta del Committente, nell'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, fino al subentro del nuovo aggiudicatario.

3.3 E' facoltà dell'Unione, qualora ne ricorrano le condizioni, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, rinnovare il contratto relativo ai servizi oggetto del presente appalto per un periodo massimo di anni tre.

Ove, alla data della scadenza del contratto di appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, il gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto e comunque per un periodo non superiore a 150 giorni.

ARTICOLO 4 – VALORE DELL'APPALTO, IMPORTI E NUMERO PASTI

L'importo dell'appalto è stimato sul seguente prezzo posto a base d'asta:

€ 5,00 esclusa IVA di cui € 4,97 soggetti a ribasso (relativi alla fornitura del pasto, al servizio di distribuzione e alle attività complementari) ed € 0,03, non soggetti a ribasso, per oneri di sicurezza da rischi di interferenza, esplicitati nel Duvri.

Primarie Pilaastro, Pojana, Sossano: 240 iscritti x 170 giorni = 40.800 pasti annui x € 5,0 = 204.000,00

Primaria Orgiano: 70 iscritti x 40 giorni = 2.800 pasti annui € 5,0 = 14.000,00

Secondarie di Orgiano e Pojana: 215 iscritti x 70 giorni = 15.400 pasti annui x € 5,0 = 77.000,00

Totale: € 295.000,00 annui - sei anni: € 1.770.000,00 (ulteriore proroga 150 giorni: € 147.500)

Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni.

Il numero dei pasti riportato è puramente indicativo ed è stimato sulla base dei dati dell'anno scolastico 2017/2018.

L'Unione corrisponderà soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente consegnati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, D.Lgs 50/2016 si precisa che il costo dalla manodopera ammonta a € 2,00 a pasto per un importo previsionale annuo di € 118.000,00 e di € 708.000,00 nei sei anni.

Il prezzo unitario di un pasto si considera omnicomprensivo di tutti i costi, comprese le spese di registrazione delle presenze e interfacciamento con l'applicativo informatico dell'Unione e ogni altro onere previsto nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.lgs 50/2016, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni, all'interno delle scuole già contemplate ovvero in altre scuole dell'Unione attualmente prive di servizio mensa, fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'Appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 5 – TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

5.1 LOCALIZZAZIONE E CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento, pertanto l'Impresa partecipante dovrà avere il proprio centro di cottura in una

località distante non più di 50 chilometri (attraverso il circuito stradale per il tragitto più breve) dalla sede legale e amministrativa dell'Unione Comuni del Basso Vicentino – Via Roma 9, Orgiano. Tale distanza dovrà essere indicata dall'Impresa in sede di offerta, specificando anche il percorso. Si precisa che per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato l'Impresa dovrà utilizzare un centro di cottura di cui la stessa abbia la piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto ed in possesso delle autorizzazioni previste dalla legge, con una capacità residua di 550 pasti al giorno, i cui requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio in oggetto, saranno eventualmente oggetto di verifica prima della stipula del contratto. In caso di verifica negativa, l'aggiudicatario verrà dichiarato decaduto, l'aggiudicazione sarà revocata a favore del secondo concorrente, in graduatoria, e la stazione appaltante procederà all'escussione della cauzione provvisoria. Si procederà quindi alla segnalazione del fatto all'Autorità di Vigilanza ai sensi di quanto previsto all'art. 80, comma 12, del D.Lgs. 50/2016.

Nel caso in cui il centro di cottura non sia sotto la giurisdizione dell'ULSS n. 8 "Berica" il committente si riserva la possibilità di richiedere un riscontro della situazione igienico-sanitaria alla ULSS competente. Il centro e tutte le strutture annesse e/o di riferimento devono presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente.

5.2 APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

L'appaltatore garantisce che tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti sottoposti al suo controllo soddisfino i pertinenti requisiti d'igiene fissati dalla normativa vigente.

Le derrate alimentari immagazzinate nel centro devono essere opportunamente protette e conservate in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. 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. In particolare è necessario prevedere la separazione tra gli alimenti ed opportune temperature di conservazione per:

- verdura fresca T. inferiore a +9/+10° C
- salumi e formaggi T. inferiore a +6/+7° C
- uova T. inferiore a +4° C
- latte pastorizzato T. inferiore a +4° C
- latticini freschi T. inferiore a +4° C
- carni bovine, suine, ecc T. inferiore a +4° C
- pollame, conigli T. inferiore a +4° C
- carni già cotte T. inferiore a + 4° C
- carne macinata T. inferiore a +2° C
- pesce surgelato T. inferiore a -18° C

5.3 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine; la conservazione delle materie prime avviene in frigorifero con temperature di conservazione diversificate in base alla tipologia delle stesse come già sopraindicato.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti deperibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità. E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. L'appaltatore 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.

5.4 PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO

I pasti preparati devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'appaltatore deve prevedere l'applicazione di procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni dell'Unione e le disposizioni dell'ULSS competente.

5.5 - FORNITURA PASTI NELLE SCUOLE

Il servizio consisterà nell'approvvigionamento dei generi alimentari, nella preparazione dei pasti confezionati in multi porzione (o mono porzione nel caso di diete speciali), secondo le indicazioni del presente capitolato, nel trasporto in legame caldo-fresco e consegna alle scuole dove avverrà la somministrazione (satelliti di distribuzione).

I pasti preparati giornalmente presso il centro cottura dell'appaltatore saranno trasportati in legame caldo-fresco con mezzi idonei, in appositi contenitori termici, secondo le normative vigenti.

Dette modalità dovranno garantire il mantenimento della temperatura $>70^{\circ}\text{C}$ per le pietanze calde e $< 10^{\circ}\text{C}$ per quelle fredde. I pasti dovranno essere somministrati multi porzione in ciascuna scuola, fatta eccezione per le diete speciali, per le quali è prevista la monoporzione per esigenze di sicurezza e di non contaminazione degli alimenti.

5.6 MATERIALI DI CONSUMO PER LE SCUOLE

La scuola secondaria di Orgiano ha avviato all'interno della relativa mensa un progetto educativo finalizzato a ridurre al minimo la produzione di rifiuti di plastica non riciclabile.

Gli alunni sono stati forniti di un lunch box personale che viene portato a casa dopo ogni utilizzo, per essere lavato e riportato pulito al pasto successivo. In tale plesso, e negli altri che eventualmente in futuro intendessero avviare il medesimo progetto, la ditta dovrà fornire solo i bicchieri, le tovagliette e i tovaglioli di carta (fino ad eventuale abbandono del progetto).

La ditta dovrà comunque mettere a disposizione anche piatti, posate e bicchieri, salvietta e tovaglietta, il tutto a perdere, per le scuole che non attuano il progetto e per quelle situazioni di "dimenticanza" o

di non corretta conformità igienica del lunch box personale degli alunni che sia verificata visivamente dal personale addetto alla distribuzione.

All'inizio di ogni anno scolastico la ditta dovrà garantire a proprie spese la fornitura del lunch box per gli alunni nuovi iscritti di classe prima o che comunque ne siano privi.

Il lunch box dovrà essere della tipologia uguale a quello in uso al momento dell'avvio dell'appalto, fatta salva la possibilità di proporre nuove soluzioni che andranno comunque concordate con l'Amministrazione dell'Unione.

I materiali a perdere dovranno rispettare le norme di legge. Bicchieri, posate (di qualità tale da permettere un utilizzo congruo), tovaglioli, tovagliette e i piatti a perdere dovranno essere di colore bianco e disponibili nella misura adeguata. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei. Alle scuole dovranno pure essere forniti i condimenti per le verdure (aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale fine iodato e limone). I sughi per la pasta dovranno essere confezionati a parte e distribuiti successivamente sulle confezioni aperte.

5.7 TRASPORTO DEI PASTI

L'appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso le singole scuole, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto caldo dovrà arrivare nelle scuole in condizioni organolettiche ottimali.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire in idonei contenitori che consentano il mantenimento della temperatura durante il trasporto non inferiore a +70°C. I pasti dovranno essere veicolati con automezzi adeguatamente predisposti.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare per la durata dell'appalto, in tutte le mense servite, apposite attrezzature per la conservazione della temperatura degli alimenti, onde permettere anche ai responsabili della fase di distribuzione di rispettare le corrette temperature di + 65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Le suddette temperature (trasporto e somministrazione) dovranno essere oggetto di monitoraggio settimanale in quanto considerati punti critici di controllo.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento di partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali e comunque i pasti non dovranno essere consegnati prima di 30 minuti dall'inizio della distribuzione, prevista di norma in orario compreso tra le ore 12,30 e le 13,00.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di registrazione sanitaria ex DGRV 3710 del 20.11.07, come modificata dal DDRV 140 del 5.03.08.

Per le multiporzioni, i pasti dovranno essere forniti in contenitori multirazioni in acciaio inox gastronorm, chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici in polipropilene oppure dotati di valvola per iniezione a vapore adatti alla conservazione della temperatura così come più sopra descritto, od altri prodotti di maggior pregio.

Il trasporto e la consegna dei pasti e materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; essa sarà sottoscritta dal personale addetto alla distribuzione.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ufficio Servizi scolastici dell'Unione, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

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 e la somministrazione degli stessi.

5.8 ORARIO DI DISTRIBUZIONE PASTI

A mero titolo indicativo, si riportano di seguito gli orari della distribuzione dei pasti nelle varie scuole nell'anno scol. 2017/2018:

-Primaria Orgiano: da lunedì a venerdì 13.05 – 14.05

-Primaria Pilastro: da lunedì a venerdì 12.30 – 14.00

-Primaria Sossano: da lunedì a venerdì 12.30 – 13.30

-Primaria Pojana: dal lunedì al venerdì 12.30 – 13.30

-Secondaria Orgiano: Martedì e giovedì 12.45 – 13.45

-Secondaria Pojana: Martedì e giovedì 13.00 – 14.00

Variazioni d'orario di distribuzione potranno essere disposte dal Dirigente Scolastico.

5.9 RITARDI NELLE CONSEGNE

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

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art.17 del presente capitolato.

5.10 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Per tutti i plessi scolastici, l'Appaltatore dovrà sostituire e/o integrare, dove necessario, anche le attrezzature accessorie alla somministrazione ora presenti nelle scuole e di proprietà dei Comuni: cestini per il pane, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), saliere, strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare), porta-rotoloni per la cucina e relativo portasapone assicurandone l'installazione, materiali che rimarranno di proprietà dell'Unione. I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Tutto il materiale e accessori utilizzati per la somministrazione dei pasti dovrà rientrare al centro cottura, a fine di ogni pasto, per essere lavato e restituito pulito il giorno seguente.

E' per questo opportuno che la ditta disponga di un congruo ricambio di accessori.

E' a carico della ditta fornire al proprio personale addetto alla somministrazione dei pasti adeguato abbigliamento, anche per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione, che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione. Tutto il personale addetto alla somministrazione dovrà avere frequentato il corso di formazione previsto dalla legge regionale n. 41/2003 in sostituzione dell'ex libretto sanitario. Lo stesso personale dovrà inoltre compilare regolarmente in tutte le sue parti il programma di autocontrollo previsto dal piano HACCP della ditta appaltatrice.

5.11 MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

Il personale dell'Appaltatore che verrà impegnato nel servizio di somministrazione dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti, la riservatezza, la valorizzazione della persona anche attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento.

Nell'espletamento del servizio affidato, il personale dovrà ispirare la propria presenza all'interno degli istituti scolastici a principi di collaborazione verso il personale non docente e docente e di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività didattiche che in essi vengono svolte.

L'Appaltatore potrà eventualmente utilizzare personale con contratto interinale per sostituzioni temporanee del proprio personale.

Per ogni refettorio il numero di addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti deve rispettare un rapporto massimo di 1:60.

Il personale dell'appaltatore dovrà garantire la migliore esecuzione del servizio richiesto ed in particolare assicurare:

- la registrazione telematica delle presenze, nelle scuole ove sia prevista tale attività, o comunque la rilevazione del numero dei pasti giornaliero attraverso interfacciamento con il software in uso presso l'Unione Comuni del Basso Vicentino;
- il ricevimento dei pasti;
- la predisposizione dei refettori;
- la preparazione dei tavoli;
- lo scodellamento e la somministrazione;
- la pulizia, sanificazione e il riordino dei tavoli dopo i pasti;
- il lavaggio, sanificazione e il riordino delle attrezzature (operazioni da fare presso il centro cottura);
- la gestione dei rifiuti;
- la pulizia e la sanificazione dei pavimenti delle zone di distribuzione, indicate nelle planimetrie allegate al presente capitolato;

Si precisa che resta a carico del personale della scuola la pulizia e la sanificazione dei pavimenti dei refettori o zone di consumazione dei pasti, spogliatoi e servizi ad uso degli alunni e del personale scolastico o ad uso promiscuo.

In caso di turnazione ravvicinata delle classi nel refettorio (doppi o più turni), 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 igienico-sanitarie per il consumo del pasto tra un turno e l'altro.

5.12 PRESCRIZIONI PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI:

- a) indossare un camice chiaro, sempre pulito e decoroso;
- b) togliere anelli, bracciali e ori in genere;
- c) lavare accuratamente le mani;
- d) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente le tovagliette di carta, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche per l'acqua, fatto salvo quanto meglio esplicitato al punto 5.6;
- e) procedere alla somministrazione solo dopo che tutti gli alunni hanno preso posto a tavola;
- f) osservare nella somministrazione dei cibi le quantità indicate nella tabella dietetica;
- g) controllare scrupolosamente la somministrazione dei pasti ai bambini con dieta speciale;
- h) ritirare i piatti sporchi tra primo e il secondo piatto e tra il secondo piatto e la frutta o il dessert;
- i) condire le pietanze direttamente nel contenitore evitando di mettere in tavola olio, aceto, sale;
- j) servire il pane solo dopo la consumazione del primo piatto;
- k) eseguire la somministrazione mediante carrello su cui sono disposti i piatti di monoporzione, che saranno aperti solo al tavolo, o i contenitori per la multiporzione;
- l) per motivi di natura didattica e/o a scopo educativo potrà venire variato l'ordine con cui servire gli alimenti durante il pasto giornaliero (es. le verdure crude potranno essere servite prima del primo piatto per favorire il consumo delle stesse). In tal caso il personale dovrà rendersi disponibile ad assecondare tali iniziative anche provvedendo alla fornitura di stoviglie supplementari e di quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio;
- m) nelle scuole dove viene utilizzato il lunch box, effettuare un controllo delle relative condizioni igieniche al momento della porzionatura del cibo nel piatto, e, qualora fosse riscontrato sporco, provvedere alla sua sostituzione con stoviglie a perdere;
- n) aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la somministrazione, per evitare l'abbassamento della temperatura dei piatti caldi o innalzamento della temperatura per i piatti freddi;
- o) utilizzare utensili adeguati per la somministrazione dei pasti;
- p) per la somministrazione delle diete speciali utilizzare utensili specificatamente dedicati e contrassegnati, avendo l'accortezza di tenerli separati dagli altri alimenti e utensili;
- q) somministrare la frutta fornita già lavata o il dessert dopo la consumazione del piatto portante;
- r) dopo che i bambini hanno lasciato i refettori, provvedere alla sanificazione ed al riassetto del locale con prodotti ed attrezzi forniti dall'Appaltatore.

5.13 MENÙ: VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

I menù settimanali dovranno essere predisposti dalla ditta aggiudicataria, con indicazione calorica e nutrizionale delle singole ricette, nel rispetto delle seguenti indicazioni generali:

1. rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2014;

2. Strutturazione del menù su almeno 4 settimane di rotazione;
3. Stagionalità: autunno – inverno; primavera – estate;
4. Adozione del modello alimentare “mediterraneo” con apporto consistente di cereali e derivati (pasta, riso, polenta ecc.). **Lo schema base per il pranzo prevede:**
 - antipasto a base di verdura cruda (eventualmente da servire con il secondo)
 - primo piatto
 - secondo piatto
 - contorno cotto
 - frutta fresca o dessert
 - acqua minerale naturale in bottiglie da 1,5 litri
5. Per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni dovrà essere predisposto un menù alternato nelle diverse settimane;
6. Descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
7. Possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
8. Predisposizione di diete speciali;
9. Garanzia all’occorrenza di pasti sostitutivi per esigenze etnico/religiose;
10. Per abituare i bambini a consumare la verdura cruda, si chiede di offrirla all’inizio del pasto anziché come contorno.

I menù settimanali dovranno ottenere la validazione da parte del servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’Azienda Ulss 8 competente.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell’anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il SIAN, l’Unione e la ditta appaltatrice.

Il menù deve essere sempre esposto all’ingresso della sala mensa e alla bacheca generale degli avvisi per le famiglie in ciascuna scuola. Accanto al menù andranno anche rese note le grammature, le ricette, la composizione e i metodi di cottura dei piatti proposti. Tutti i dati sopraindicati dovranno essere altresì inviati via e-mail all’Ufficio Servizi Scolastici, in formato e tempo utile per la loro pubblicazione sul sito web dell’Unione, così da poterle rendere disponibili alle famiglie con tempestività.

In occasione del Natale, della Pasqua e a fine anno scolastico la ditta è tenuta, in accordo con le scuole, a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, un dolce tipico di quella ricorrenza, avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale, senza che ciò comporti aumento di oneri per il Comune.

In occasione di gite scolastiche o per particolari attività promosse dalla scuola, potranno essere richiesti cestini da viaggio individuali, avendo cura di assicurare la fornitura di alimenti idonei per i bambini con diete speciali o per motivi religiosi.

Per gli alunni con dieta speciale sanitaria (per allergia o intolleranza alimentare) per motivi di salute, dovranno essere formulati menù equilibrati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

Per motivi religiosi e filosofici dovranno essere consegnati i pasti alternativi indicati nel menù.

L'Appaltatore è tenuto a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie.

I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezione monoporzione personalizzata con il nome del bambino, idonea a mantenere le temperature previste.

5.14 INTEGRAZIONE ORDINE PASTI

In aggiunta all'ordine pasti pervenuto alla ditta attraverso il sistema gestionale proposto, l'appaltatore dovrà garantire le ulteriori forniture senza oneri aggiuntivi:

- il 3% di pasti completi in più per ciascun refettorio servito;
- il 3% in più di pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine) per ciascun refettorio servito.

5.15 ECCEDENZE DI CIBO NON CONSUMATE

La ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della legge n.155/2003 detta del "buon samaritano" o altre similari.

5.16 - ULTERIORI ONERI PER LE SCUOLE A CARICO DELLA DITTA

Oltre a quanto previsto nei vari punti del capitolato, la ditta appaltatrice si impegna:

- 1) richiedere a proprio nome il trasferimento della titolarità delle attuali autorizzazioni sanitarie dal precedente titolare.
- 2) indicare nelle fatture il prezzo applicato a pasto, il numero dei pasti erogato, suddiviso per alunni e adulti per ciascuna scuola, con indicazione giornaliera, con riepilogo finale mensile riportante i singoli giorni per scuola, il totale mensile per scuola, e il totale generale per ditta. I dati dovranno corrispondere alle bolle di consegna, che dovranno pervenire all'ufficio servizi scolastici dell'Unione, a mezzo e-mail, entro il giorno 3 di ciascun mese, con riferimento al mese precedente;
- 3) collaborazione con l'Unione nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- 4) elaborazione di report riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'amministrazione comunale;
- 5) effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- 6) a contrarre, per tutta la durata del servizio, una polizza di assicurazione, con massimale ritenuto idoneo dalle ditte e comunque non inferiore a € 5.000.000,00 per la copertura della responsabilità civile verso terzi, copia della quale dovrà essere trasmessa all'Unione prima dell'avvio del servizio;
- 7) trasmettere mensilmente le schede di monitoraggio settimanale delle temperature (trasporto e somministrazione) all'ufficio servizi scolastici dell'Unione, a mezzo e-mail;
- 8) all'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'Appalto la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all'A. C. la seguente documentazione:
 - a. elenco dettagliato dei fornitori di tutti i generi alimentari che saranno utilizzati per la preparazione dei pasti giornalieri, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive;
 - b. tutte le etichette/schede tecniche specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive;

- c. copia del piano di autocontrollo relativo alla produzione (stoccaggio materie prime, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto) e distribuzione (terminali di consumo) dei pasti;
- d. piano dei trasporti alle mense scolastiche, indicando anche le caratteristiche e numero di targa dei furgoni utilizzati per il servizio, il numero ed i nominativi degli autisti, con orario di partenza e consegna ai singoli plessi. I veicoli suddetti, anche in caso di subappalto, debbono risultare conformi per destinazione d'uso a quanto previsto nel Titolo 3 cap.3 sez.2 del D.Lgs. 30/04/92 n.285 Nuovo Codice della Strada ed avere tutte le notifiche previste dal Regolamento CE 852/2004. L'Unione verificherà, a pena di decadenza dell'aggiudicazione, la regolarità in base a quanto sopra richiesto;
- e. organigramma, nominativi e orari del personale impegnato nel centro cottura, per i servizi oggetto dell'appalto;
- f. elenco nominativo del personale addetto allo sporzionamento assegnato ai singoli plessi, che riporti, oltre al monte orario settimanale di ciascuno, anche l'orario di inizio e fine lavoro;
- g. programma delle attività di formazione del personale, ivi compresi gli autisti addetti al trasporto pasti;
- h. documentazione relativa al DUVRI;
- i. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta aggiudicataria ed avere qualifica professionale idonea ed un'anzianità lavorativa per servizi simili di almeno 5 anni. Subito dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare un completo curriculum professionale ed il mansionario del responsabile/coordinatore. Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per l'Unione, pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. A tale scopo la Ditta Aggiudicataria, oltre al nominativo, dovrà fornire all'Unione specifica indicazione di reperibilità. Il responsabile Coordinatore del Servizio dovrà, a richiesta dell'Ufficio Servizi scolastici dell'Unione, in caso di segnalazioni e/o penalità circa aspetti riguardanti il servizio oggetto dell'appalto, comunicare per scritto le azioni correttive intraprese al fine di risolvere le problematiche contestate.

L'appaltatore sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose che risultassero causati dallo stesso nell'esecuzione del presente appalto. L'appaltatore in ogni caso dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati sollevando l'Unione da qualsiasi responsabilità al riguardo.

ARTICOLO 6 – ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE GIORNALIERE E DI PRENOTAZIONI PASTI

L'Unione ha attualmente in uso un sistema gestionale informatizzato web based per l'organizzazione, la prenotazione giornaliera dei pasti, l'addebito e il pagamento del servizio di ristorazione scolastica, in tutte le scuole dell'Infanzia, primarie e secondarie aventi sede nel suo territorio.

La rilevazione giornaliera delle presenze in mensa dovrà avvenire dalle ore 8,30 alle 9,30 a cura del personale della ditta appaltatrice, in collaborazione e nel rispetto dell'attività del personale scolastico,

utilizzando proprie attrezzature informatiche per l'invio dei dati ovvero tessere magnetiche di rilevazione automatica, se comprese nell'offerta.

L'Unione richiede altresì alla ditta appaltatrice l'immediato interfacciamento con il sistema gestionale predetto, al quale peraltro dovrà farsi esclusivo riferimento per la contabilizzazione della spesa.

ARTICOLO 7 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le materie prime e le tipologie di prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno avere caratteristiche merceologiche conformi a quanto contenuto negli allegati relativi all'Appalto del Servizio di refezione e relativi alle Schede Prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle *Linee di indirizzo per il Miglioramento della qualità Nutrizionale della Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto* in vigore.

ARTICOLO 8 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

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

- Cuocere le verdure al vapore o al forno.
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili.
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
- Preparare il puré, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto).
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente.
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti

- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

E' da evitare la soffrittura. Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura è l'appassimento o la tostatura delle verdura in poca acqua o poco brodo vegetale della dadolata di verdure nelle preparazioni, ad esempio di un sugo vegetale o della base di un risotto. Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i **120 minuti**. Tale intervallo di tempo deve intercorrere anche nel caso di cook and chill tra la rigenerazione e il consumo dei pasti.

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

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

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 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).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, 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.

ARTICOLO 9 - PERSONALE DELL'APPALTATORE

9.1 – DISPOSIZIONI GENERALI

Il servizio sarà svolto dall'appaltatore mediante propri operatori, adeguatamente preparati per le specifiche mansioni da svolgere.

Per quanto attiene alle specifiche disposizioni per il personale addetto alla distribuzione nei locali delle mense scolastiche si fa riferimento a quanto contenuto agli artt. 5.11 e 5.12.

Tutti gli operatori impiegati avranno rapporti di lavoro esclusivamente con l'appaltatore che assicurerà nei loro confronti la piena applicazione dei C.C.N.L. vigenti e, pertanto, nessun rapporto intercorrerà, sotto tale profilo, con il committente, restando quindi ad esclusivo carico dell'appaltatore tutti gli oneri contrattuali, assicurativi e previdenziali relativi alla gestione del personale stesso.

L'appaltatore deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 su igiene, abbigliamento e pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Esso deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 81/2008, attuativo di direttive CEE, riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Unione potrà richiedere – motivandola adeguatamente – la sostituzione del personale ritenuto non idoneo, senza che ciò costituisca motivo di compensi aggiuntivi rispetto a quelli pattuiti.

Il personale, mediante apposita targhetta o altro idoneo contrassegno, deve farsi visibilmente riconoscere come appartenente all'appaltatore.

L'appaltatore dovrà inoltre garantire, senza eccezione alcuna:

- l'adempimento di tutte le clausole contrattuali riportate nel presente capitolato;
- l'assoluto rispetto delle norme contrattuali e regolamentari previste dalla vigente normativa per tutto il personale impiegato.

9.2 – CLAUSOLA SOCIALE

La ditta aggiudicataria si impegna ad assorbire ed utilizzare gli stessi operatori della precedente ditta affidataria, impegnati nei diversi plessi del territorio dell'Unione serviti, compatibilmente con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico – organizzative previste per l'esecuzione del contratto.

9.3 – OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO

L'appaltatore deve ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di stipula del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

L'appaltatore si obbliga, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i sopra indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano l'appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

L'appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Unione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

Si applica quanto disposto dall'articolo 30, in particolare ai commi 5 e 6, e dall'art. 105, in particolare comma 10, del Codice degli appalti D.Lgs. 50/2016, in caso di inadempienza contributiva e retributiva.

In ogni caso, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento, a garanzia dei pagamenti di cui ai paragrafi precedenti; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

ARTICOLO 10 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e somministrazione ed al riordino dei locali deve ricevere una formazione professionale di base ed un aggiornamento continuo da parte della ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura ed effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- nutrizione;
- dietetica della ristorazione collettiva;
- diete speciali;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

La ditta appaltatrice dovrà concordare i contenuti e le modalità formative con il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS n.8 Berica, per garantire con strumenti e modalità adeguate la formazione e la sua efficacia.

Il personale della ditta addetto alla produzione di sostanze alimentari deve avere frequentato l'apposito corso di formazione di cui all'art. 1 della Legge Regione Veneto 19.12.2003, n. 41 e successivi decreti applicativi.

ARTICOLO 11 - CONTROLLI ED ANALISI

11.1 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E IGIENE DEL LAVORO

È fatto obbligo all'appaltatore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e s.m.i) in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro e deve garantire l'adozione,

nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi; inoltre l'Impresa deve provvedere all'istruzione e all'addestramento necessari per l'utilizzo delle strutture e degli impianti del Committente in cui verrà svolto il servizio.

L'appaltatore deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

L'appaltatore produrrà copia del Piano di Sicurezza relativo al servizio assunto.

L'appaltatore deve garantire anche eventuali lavori di manutenzione richiesti per il mantenimento dell'autorizzazione sanitaria (es. tinteggiature mense o piccole riparazioni agli arredi e attrezzature esistenti). Tali attività - nei locali di proprietà dell'Unione/Comuni associati - dovranno essere svolti in fasce orarie tali da non intralciare le operazioni di distribuzione dei pasti. In ogni caso non dovranno costituire in alcun modo un rischio di compromissione della sicurezza igienica dei pasti e dei fruitori del servizio.

Ogni aspetto riguardante le norme di sicurezza applicabili nell'esecuzione di ogni tipo di lavoro all'interno delle sedi oggetto di servizio per i quali sia configurabile una qualsiasi interferenza, è espressamente trattato nel D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione di Rischi da Interferenza) che il Committente e l'Impresa concorderanno di concerto tra le parti interessate e sarà parte integrante del contratto d'appalto.

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81 del 09/04/2008 l'appaltatore è altresì impegnato alla cooperazione ed al coordinamento con il Committente al fine di attuare le più idonee misure di prevenzione dai rischi per la salute e la sicurezza per i propri lavoratori presenti nei luoghi di lavoro di proprietà dell'Unione/Comuni associati, informandosi reciprocamente al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i vari lavori.

11.2 – AUTOCONTROLLO IGIENICO - H.A.C.C.P.

In conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007 e del Regolamento CE n. 852/2004, l'appaltatore è tenuto a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio, procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P. e se ne assume la responsabilità nell'applicazione.

In particolare dovranno essere documentate dall'appaltatore le procedure operative del sistema di autocontrollo secondo la normativa vigente e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Committente. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato, posto in essere dall'appaltatore non fosse ritenuto adeguato, l'appaltatore dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Committente, adottando tutte le conseguenti misure attuative. Il piano comprende – per il servizio relativo ai pasti con “lunch box” – il controllo HACCP previsto per tale tipologia di servizio.

11.3 – RINTRACCIABILITÀ

In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002, l'Impresa è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti

e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti e del Committente, che le richiedono, le informazioni relative.

In relazione alle attività di cui sopra, l'appaltatore aggiudicatario dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto dell'appaltatore, la qualifica e le responsabilità proprie dell'"Operatore del sistema alimentare" come definito dal Regolamento CE n. 178/2002. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

11.4 - FORME DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO

La vigilanza sui Servizi compete al Committente per tutto il periodo del contratto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Committente si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità e caratteristiche delle derrate impiegate e ciò sia nel centro di cottura che nei terminali periferici/scuole, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme vigenti e a quanto stabilito dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale preposto/autorizzato; il personale dell'appaltatore coinvolto a titolo diverso nel servizio non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

L'appaltatore deve altresì fornire, ove necessario, agli addetti al controllo camici monouso, mascherine e cuffie e soprascarpe in occasione dei sopralluoghi che saranno effettuati presso il Centro di cottura o locali di consumo dei pasti.

Si prevedono 4 tipi di controllo:

1. controllo igienico-sanitario svolto da: Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.L.S.S n. 8, N.A.S. ecc.;
2. controllo tecnico-ispettivo svolto dal personale incaricato dall'Unione appositamente formato, realizzato attraverso analisi sensoriali, controlli temperature, ecc. e verifica della rispondenza del servizio di ristorazione offerto a quanto richiesto dal presente Capitolato d'appalto;
3. controllo sul funzionamento complessivo del servizio da parte dei componenti del Comitato mensa (laddove istituito);
4. controllo della carica batterica e verifica della conformità dei prodotti forniti con quanto imposto dalla normativa vigente, e con quanto contemplato dal presente Capitolato, da parte di un laboratorio analisi incaricato dall'Appaltatore.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie. L'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall'art. 13 "inadempienze contrattuali - penalità", il Committente potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

L'appaltatore è tenuto a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione il giornale degli approvvigionamenti e dovrà conservare e, a richiesta, esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati prevista dalla normativa vigente. Il Committente si riserva, altresì, di inviare per periodi saltuari o continuativi persone di propria fiducia all'interno della cucina per seguire e/o controllare l'andamento del servizio.

L'Azienda potrà altresì subire controlli da parte di un Ente/Soggetto incaricato dall'Unione per la verifica dei parametri qualitativi e quantitativi dei prodotti alimentari utilizzati nelle mense scolastiche, in particolare per quanto riguarda il rispetto delle derrate soggette ai CAM di cui alla normativa citata in premessa.

11.5 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

L'appaltatore deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

L'appaltatore è sempre tenuto a fornire, su richiesta dell'Unione, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

L'appaltatore deve dimostrare di essersi uniformato ai Regolamenti (CE) nn° 178/2002 e 852/2004 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti 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).

11.6 - CONTROLLI DI QUALITÀ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

L'appaltatore dovrà assicurare almeno trimestralmente controlli analitici microbiologici sulle materie prime, sui pasti e sui locali, secondo la normativa vigente, al fine di verificarne lo standard di qualità. Il risultato di tali controlli dovrà essere trasmesso per conoscenza al Committente.

Il Committente si riserva, in ogni caso, di far effettuare ulteriori e diversi controlli sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica rispetto a quanto indicato nelle norme generali sulle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari". A tale scopo potranno essere prelevati, con modalità previste a norma di legge, campioni di alimenti preparati, che saranno poi sottoposti ad analisi chimiche, fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che potranno essere scelti dal Committente o richiesti direttamente dall'appaltatore.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Se tali verifiche dovessero risultare positive, il Committente si riserva il diritto di rivalsa nei confronti dell'appaltatore per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati.

Le spese delle analisi, richieste dal Committente all'appaltatore, secondo quanto previsto dal presente articolo sono a carico dell'appaltatore.

11.7- CONSERVAZIONE CAMPIONE RAPPRESENTATIVO DEL PASTO

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù di base presso il centro di cottura: tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a temperatura di +2/+4° per 72 ore in frigorifero con un cartello riportante la seguente dizione "Alimenti appattati per eventuale verifica" e data. Nel caso di multiporzione ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ARTICOLO 12 - SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 105, comma 1, del D.lgs 50/2016, l'aggiudicatario esegue in proprio i servizi oggetto dell'appalto. E' consentito il subappalto, limitatamente al servizio di trasporto pasti. Nel caso l'appaltatore si avvalga del subappalto si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D.lgs 50/2016.

ARTICOLO 13 - INADEMPIENZE CONTRATTUALI - PENALITÀ

Data la tipologia dell'utenza alla quale si rivolge il servizio oggetto del presente capitolato, necessita che il servizio stesso venga svolto con la massima cura e professionalità al fine di garantire la qualità del servizio e dei pasti somministrati all'utenza, per prevenire qualunque danno alla salute pubblica o anche solo pregiudizio.

Per il presente contratto, oltre alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto come previsto dal successivo art. 14 "Recesso e risoluzione del contratto", si devono aggiungere le seguenti fattispecie, peraltro non esaustive, che a seconda della gravità o importanza della violazione, a giudizio insindacabile del committente, comporteranno l'applicazione delle corrispondenti penali.

L'appaltatore, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Unione, fatto salvo l'obbligo di segnalare eventuali ipotesi di reato, previa contestazione all'appaltatore, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- quantità dei pasti e razione non corrispondente a quanto dichiarato nel menù;
- menù non rispondente alle indicazioni generali dettate dal capitolato;
- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati di oltre 15 minuti;

- reiterati errori nella rilevazione dei pasti giornalieri.

Il committente, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'appaltatore che devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

In caso di mancata risposta alla contestazione o di accertamento di inadempimento, il committente addebita all'appaltatore le seguenti penali:

A. penale da € 3.500,00.= a € 12.000,00.= nel caso di mancato rispetto dei parametri microbiologici di riferimento sulla base della valutazione del rischio (rischio basso €. 3.500,00, rischio medio € 6.000,00 rischio alto € 12.000,00) effettuato dagli uffici competenti dell'ULSS 8 Berica;

B. penale di € 5.000,00.= nel caso di utilizzo di alimenti o fornitura di cibi contaminati parassitologicamente;

C. penale di € 2.000,00 nel caso di fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nelle indicazioni generali del presente capitolato ed in assenza della necessaria comunicazione di variazione;

D. penale di € 2.000,00.= per utilizzo derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche senza preventiva comunicazione della variazione;

E. penale di € 2.000,00.= per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste, con una tolleranza del 10% rispetto a quanto previsto in tabella;

F. penale di € 2.000,00.= in caso di ritardo nella consegna dei pasti;

G. penale di € 4.000,00.= in caso di mancata consegna dei pasti;

H. penale di € 3.000,00.= in caso di temperatura rilevata al momento della somministrazioni dei pasti non corrispondente a quella indicata nel capitolato;

I. penale di € 10.000,00.= in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto sostitutivo;

J. penale di € 1.000,00 in caso di contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente;

K. penale di € 1.000,00.= per mancata consegna del materiale a perdere, contenitori per condimento o pane;

L. penale di € 4.000,00.= in caso di mancato rispetto delle condizioni previste in sede di offerta; in particolare per quanto attiene le materie prime dichiarate in utilizzo;

M. penale di € 2.000,00 per ogni mancato rispetto, nel Centro cottura, nei locali, o nei mezzi di trasporto, delle norme igienico sanitarie, di sicurezza e prevenzione e del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità secondo quanto previsto dalla normativa in materia vigente;

N. penale da € 500,00 a € 3.000,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei cibi;

O. penale da € 500,00 a € 3.000,00, per ogni caso di errata elaborazione di una dieta speciale oppure di mancata o errata consegna del pasto dietetico (dieta speciale, menù religioso ecc.) a seconda della gravità del caso;

P. penale di € 400,00 per ogni 3 consegne effettuate in ritardo rispetto alle fasce orarie previste

Q. penale di € 200,00 per ogni errata registrazione dei pasti in eccesso;

R. per altri casi di inadempienze, sopra non contemplati, il Committente si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità.

L'Unione procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sulle fatture emesse dalla ditta.

L'Unione comunica tramite PEC le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione.

Qualora le irregolarità fossero tali da impedire il consumo dei pasti o non vi fossero garanzie sufficienti che il pasto non crei pregiudizio all'utenza, o addirittura che i pasti non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato nella tabella sopra, saranno raddoppiate, riservandosi il Committente di richiedere un piatto alternativo.

L'applicazione delle penali non impedisce l'eventuale risoluzione contrattuale prevista nell'art. 14 "Recesso e risoluzione del contratto". Il responsabile dell'Ufficio Scolastici farà pervenire per iscritto, tramite Pec, all'Impresa appaltatrice le proprie osservazioni e le contestazioni circa l'inadempienza, rilevate dagli organi preposti al controllo. Entro dieci giorni dal ricevimento della comunicazione di inadempienza, l'Impresa appaltatrice produrrà le proprie giustificazioni, che saranno valutate dal Responsabile del Servizio interessato, il quale in ogni caso si riserva, a suo insindacabile giudizio, di applicare le penalità previste secondo quanto sopra esposto.

Eventuali irregolarità o carenze vengono comunicate all'appaltatore per iscritto e lo stesso deve procedere nei termini e tempi indicati dall'Amministrazione.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata; per le successive ulteriori infrazioni, se contestate per inadempienze verificatesi entro sei mesi dalla penalità applicata con recidiva, la penalità è triplicata.

ARTICOLO 14 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Committente ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto unilaterale con effetto immediato, comunicandone all'Impresa i motivi mediante Pec.

L'Unione avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative e quantitative previste dal capitolato;
- b) altre violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante diffida formale del Committente;
- c) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- d) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- f) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;

g) riscontro di gravi irregolarità nel centro cottura comunicate dall'Azienda ULSS competente territorialmente;

h) applicazione di 5 penali, anche di diversa natura, nel corso dell'esecuzione del contratto, per mancato rispetto delle condizioni previste in sede di offerta;

i) qualora l'organizzazione scolastica non dovesse prevedere più il servizio mensa.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, possono costituire motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, anche le seguenti ipotesi:

1. messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività dell'appaltatore;

2. reiterata inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro Cottura, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;

3. frode, negligenza grave, contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento che interessano il presente appalto di servizio;

4. mancata reintegrazione del deposito cauzionale;

5. sub-appalto nei casi non previsti dall'art. 12 del presente capitolato;

6. cessione del contratto;

7. casi di tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;

8. inadempienze reiterate, anche minori di 5 nel corso del medesimo anno, che il Committente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;

9. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;

10. errata consegna di dieta speciale con conseguenze gravi per l'utente;

11. violazione alle norme di igiene, qualora tale violazione costituisca reato;

12. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;

13. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

14. sospensione, abbandono o mancata effettuazione del servizio affidato da parte dell'Impresa;

15. per impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio;

16. per mancato superamento del periodo di prova come da art. 3 "Durata dell'appalto e periodo di prova";

17. per il verificarsi di una delle condizioni di esclusione dalla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 15 – RECESSO

Ai sensi dell'art. 109 del D.lgs 50/2016 l'Unione ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto, per motivi di pubblico interesse, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'appaltatore con Pec.

Si applica altresì l'art. 1 comma 13 della legge n. 135 del 7.08.2012 di conversione del D.L. n. 95 del 6.07.2012, in base al quale le amministrazioni pubbliche che abbiano validamente stipulato un

autonomo contratto di fornitura o di servizi hanno diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

ARTICOLO 16 - ESECUZIONE IN DANNO E CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Con la risoluzione del contratto sorge nel Committente il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa inadempiente con le modalità indicate nell'art. 3 "Durata dell'appalto e periodo di prova". L'affidamento a terzi viene notificato all'appaltatore inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'appaltatore inadempiente saranno addebitati i costi per la nuova procedura di affidamento e le maggiori spese sostenute dal Committente rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento per danni, quantificate nella somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'aggiudicatario e dall'Impresa subentrante.

Le somme sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'Impresa, senza pregiudizio dei diritti del Committente sui beni dell'Impresa.

L'appaltatore può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili allo stesso, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

ARTICOLO 17 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi non programmati, l'azienda dovrà essere avvertita dall'autorità scolastica entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente dell'azienda, l'azienda stessa dovrà darne comunicazione all'Ufficio Servizi Scolastici con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Unione e l'Ulss competente.

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

In caso di sospensione dello sciopero l'impresa dovrà comunque fornire un pasto equivalente anche se divergente dal menù concordato.

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

ARTICOLO 18 - DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO

Deposito cauzionale provvisorio

A pena di esclusione dalla gara, il deposito cauzionale provvisorio dovrà essere prestato esclusivamente in uno dei seguenti modi:

1. con assegno circolare non trasferibile intestato all'Unione Comuni del Basso Vicentino;
2. mediante fidejussione bancaria;
3. mediante polizza assicurativa;
4. mediante garanzia fidejussoria rilasciata da Intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lsg. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle Finanze.

Qualora il deposito sia prestato nelle forme di cui ai suindicati punti 2,3 e 4, dovranno essere inserite le seguenti condizioni particolari, alle quali l'istituto bancario o assicurativo si obbliga incondizionatamente:

- esclusione del beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c.;
- rinuncia all'accezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;
- operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta da parte della Amministrazione.

Il suddetto deposito cauzionale provvisorio, qualora sia prestato nelle forme di cui ai punti 2,3 e 4, dovrà altresì, a pena di esclusione:

- avere validità per almeno 180 gg.;
- essere corredato dall'impegno di un fidejussore a rilasciare il deposito cauzionale definitivo per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- in caso di costituenda riunione di imprese, essere espressamente intestato a tutte le imprese facenti parte del costituendo raggruppamento.

Cauzione definitiva

La cauzione definitiva, a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria alternativamente mediante versamento:

1. con assegno circolare non trasferibile intestato all'Unione Comuni Basso Vicentino;

2. con fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria;
3. con polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata;
4. o con fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

Nel caso di garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario, la sottoscrizione del soggetto che rappresenta il fideiussore deve essere autenticata da un notaio che certifichi l'esistenza, in capo a chi sottoscrive, di valido potere di impegnare il fideiussore per la somma garantita e per l'introduzione di clausole aggiuntive o modificative o comunque in deroga alle Condizioni Generali del Contratto.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.;
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;
- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Vicenza;

Nel caso in cui l'autentica della firma venga apposta in un foglio separato dalla fideiussione, è necessario che lo stesso costituisca con quest'ultima un unico ed inscindibile documento.

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

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito.

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

La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale ed in conformità alle norme di legge vigenti.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale.

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

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

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

ARTICOLO 19 - RESPONSABILITÀ CIVILE

L'appaltatore si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Unione stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose, a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- € 200.000,00 (duecentomila/00) per danni a cose;
- € 5.000.000,00 (cinquemilioniduecentomila/00) per danni a persone.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata all'Unione almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

ARTICOLO 20 – PREZZI

Nell'offerta il prezzo dovrà essere indicato per singolo pasto, specificando le voci che lo compongono. Il prezzo del pasto riservato agli adulti e delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto sopraindicato.

ARTICOLO 21 – PAGAMENTO CORRISPETTIVI

Il corrispettivo dovuto alla ditta affidataria dall'Unione Comuni Basso Vicentino, per la prestazione complessiva di tutti i servizi di cui al presente appalto, è stabilito e meglio indicato nell'Offerta Economica, in termini di singolo pasto.

L'Unione corrisponderà soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente consegnati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto.

Le fatture relative ai pasti forniti, suddivise per scuola, avranno cadenza mensile e dovranno fare riferimento ai DDT (documenti di trasporto) che quotidianamente accompagnano le forniture, che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo e dovranno corrispondere esattamente al numero dei pasti ordinati con il sistema informatico.

Il pagamento verrà effettuato, previa verifica di conformità della prestazione, entro 60 gg. dalla data di ricevimento della fattura mensile.

In sede di fatturazione, si dovrà procedere all'applicazione della ritenuta dello 0,50%, a garanzia dell'assolvimento degli obblighi contributivi ed assicurativi, ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D.Lgs. 50/2016, da svincolarsi in sede di liquidazione finale. Le fatture dovranno riportare il codice CIG del singolo lotto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Unione, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Unione tutti i servizi, le prestazioni, le spese, etc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

I suddetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dal Soggetto aggiudicatario, in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono pertanto fissi ed invariabili, in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea. La ditta aggiudicataria non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati. Si stabilisce sin d'ora che il committente potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al soggetto aggiudicatario per il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di liquidazione dei corrispettivi di cui sopra.

Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva (D.U.R.C.) ed alla verifica mediante il sistema Equitalia servizi S.P.A., prevista dalle disposizioni introdotte dal D.L. 03/10/2006 n.262 convertito in legge n.286/2006 e s.m.i.

L'acquisizione di tale documentazione e la relativa verifica di regolarità è condizione pregiudiziale per procedere alla liquidazione del corrispettivo, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere interessi o risarcimenti di sorta per il tempo necessario a produrre la documentazione comprovante detta regolarità.

Il pagamento sarà effettuato mediante mandato emesso a mezzo tesoreria dell'Unione Comuni Basso Vicentino, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale su conto corrente dedicato ai fini della tracciabilità flussi finanziari di cui all'art.3 della legge del 13 agosto 2010, s.m.i.

Rimane in carico al soggetto aggiudicatario l'obbligo di comunicare all'Unione Comuni Basso Vicentino gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dall'accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative

alla commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare in tali conti.

L'appaltatore a pena di nullità assoluta del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 relativi al presente appalto. L'appaltatore accetta espressamente che il presente contratto si risolva di diritto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane SPA.

ARTICOLO 22 – REVISIONE DEI PREZZI

E' ammesso l'adeguamento dei prezzi che potrà aver luogo decorsi tre anni dalla data di inizio dell'appalto dei servizi di cui all'art. 3, nei limiti della variazione dell'indice generale calcolato dall'ISTAT dei prezzi di consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati.

Tale adeguamento esclude ogni altro adeguamento anche in presenza di eventuali rinnovi dei CCNL.

ARTICOLO 23 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI E NORMATIVA ANTICORRUZIONE

Ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003 Codice Privacy, si informa che tutti i dati forniti dall'impresa saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165” e dell'art. 2 del Codice di comportamento dell'Unione Comuni del Basso Vicentino, adottato con deliberazione della Giunta Unione n. 10 del 31.01.2014, l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopracitati codici, per quanto compatibili, codici che, pur non venendo materialmente allegati al presente contratto, si intendono acquisiti in quanto pubblicati e consultabili sul sito internet dell'Unione Comuni del Basso Vicentino al seguente link

http://www.unionecomunibassovicentino.it/web/ucbassovicentino/area-istituzionale/amministrazione-trasparente/-/dynamicview/detail/a8378542-b8dd-4417-b907-29149f8cfb5d?selVert=menu-contestuale_8be39013-cfba-4b0c-b0dc-24a259482e1f

ARTICOLO 24 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Per qualsiasi contestazione che non possa essere definita in via bonaria, resta convenuta la competenza del Foro di Vicenza.

ARTICOLO 25 – NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e nel bando di gara si fa riferimento alle norme vigenti in materia e in particolare al Codice Civile.