



COMUNE DI SARCEDO

PROVINCIA DI VICENZA
Ufficio Segreteria
Via Roma, 17 – 36030 Sarcedo

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA scuola primaria G.Zanella di Sarcedo CIG: 7104240C4C CPV: 55524000-9

ART. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione in concessione del servizio di ristorazione collettiva, nelle diverse fasi di: gestione delle iscrizioni/presenze degli utenti e delle riscossioni delle rette, acquisto materie prime, preparazione pasti, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti, allestimento e disbrigo dei tavoli, pulizia di tutti gli utensili del servizio, igienizzazione, sanificazione e riordino di arredi e locali della mensa scolastica, raccolta dei rifiuti generati dal servizio.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri minimi ambientali previsti dal D.M. 25 luglio 2011 e dovrà uniformarsi agli indirizzi indicati dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, pubblicate nella G.U. 11.06.2010 e dalle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto.

L'appalto prevede la fornitura di pasti in multi porzione e delle diete personalizzate (mediante il sistema del "legame fresco-caldo") agli alunni ed adulti che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola primaria "G. Zanella" ubicata in Via T. Vecellio n. 28 in Sarcedo.

Il numero presunto di pasti all'anno è di 23.000 di cui 1125 per gli insegnanti.

Il servizio andrà espletato per il triennio 2017/2018 – 2018/2019 - 2019/2020 (con possibilità di rinnovo per un ulteriore triennio). La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni ivi contenuto sino a quando l'Ente concedente non abbia provveduto ad un nuovo contratto e comunque non oltre i 60 giorni successivi alla scadenza del presente contratto.

Per ciascun anno scolastico il servizio di ristorazione andrà effettuato per ogni giorno di apertura delle scuole in cui sia previsto il rientro sulla base del calendario fissato annualmente dalla Dirigenza scolastica competente, con esclusione dei giorni che, pur previsti nel calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per qualsiasi ragione.

Per il prossimo anno scolastico 2017/2018 il servizio dovrà essere garantito dal lunedì al venerdì tenendo conto che la pausa pranzo è fissata dalle ore 12.45 alle ore 13.45 per 12 classi: n.5 a tempo pieno (che fruiranno del servizio per 5 volte a settimana) e n.7 con un rientro settimanale (che fruiranno del servizio per 1 volta a settimana anche in giorni diversi).

L'Ente non è attualmente in grado di poter garantire il permanere del numero dei pasti e dei termini del servizio appena indicati per i prossimi anni di validità della concessione in quanto il servizio è legato sia alle scelte che saranno fatte in autonomia dalla Direzione scolastica di riferimento (che sceglierà i rientri pomeridiani ed i tempi pieni) sia al numero degli alunni che aderiranno a tali scelte con evidenti ricadute sul servizio che potrebbe subire anche drastiche riduzioni o modifiche, indipendenti dalla volontà della stazione appaltante concedente. Il concessionario, sottoscrivendo il presente capitolato e partecipando alla gara, è consapevole di tale rischio ed accetta tutte le condizioni contenute negli atti di gara e nel presente atto.

ART. 2 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il concessionario dovrà provvedere:

-All'acquisto di tutte le derrate alimentari necessarie per la gestione del servizio di ristorazione, i cui prodotti dovranno essere conformi all'allegato 3 "schede prodotti" delle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto terza edizione 2013 (D.G.R.V. 3883/2001 e s.m.i.);

-Alla preparazione dei pasti presso il proprio centro cottura che potrà essere sia in proprietà, sia in locazione o comunque in disponibilità in base a valido titolo giuridico che potrà essere richiesto.

-Alla **preparazione e confezione dei pasti per la Scuola primaria indicata al precedente art. 1 che verranno forniti in multi porzione e delle diete personalizzate mediante il sistema del legame caldo-freddo**, conformemente al menù che verrà predisposto dal concessionario e che dovrà essere approvato ed autorizzato dall'Ulss competente;

-Alla **veicolazione dei cibi dal proprio Centro Cottura alla Scuola**. Il concessionario, allo scopo, dovrà assicurare la disponibilità di un mezzo o di più mezzi di trasporto, nonché di tutto il materiale (contenitori a loro volta inseriti in contenitori isotermici che riportino all'esterno l'etichetta relativa al cibo contenuto) necessario per la corretta veicolazione dei cibi;

-Alla gestione, con proprio personale, del servizio di refettorio ovvero all'allestimento dei tavoli e del refettorio, al ricevimento dei pasti, alla **distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti presso la scuola** con un numero di addetti adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio, allo sbarazzo dei tavoli.

-All'**implementazione del sistema di controllo HACCP**, oltre che nel centro di produzione pasti anche presso i terminali di distribuzione collocati presso la scuola dove i pasti vengono consumati.

-Alla **fornitura: dei tovaglioli di carta a doppio velo, delle tovagliette, delle caraffe, dei mestoli graduati e di tutte le attrezzature varie per la porzionatura del cibo, delle attrezzature sussidiarie necessarie e dei condimenti** (isole di condimento con olio extravergine d'oliva, aceto di vino o di mele, sale e limone); il concedente fornirà invece le stoviglie in ceramica, i bicchieri in vetro e le posate in acciaio. Tuttavia in caso di temporanea indisponibilità di quantitativi sufficienti al bisogno nella mensa, il concessionario è tenuto a fornire, a propria cura e spese, tutto il materiale (es.: posate, piatti, bicchieri, caraffe, mestoli e attrezzature varie per la porzionatura) fino a che il Comune, su segnalazione del concessionario, non abbia provveduto al reintegro della relativa dotazione.

-Al **lavaggio delle stoviglie in ceramica o porcellana, dei bicchieri in vetro, delle posate in acciaio, delle attrezzature utilizzate e alla pulizia e al riassetto giornaliero dei medesimi;**

-A **provvedere alla manutenzione, sia ordinaria che straordinaria**, che si renda necessaria durante tutta la durata del contratto, delle lavastoviglie e delle attrezzature di proprietà del concedente ed alla fornitura del detersivo necessario per il lavaggio delle stoviglie, bicchieri e quant'altro. Così pure il concessionario dovrà attrezzarsi, a propria cura e spese, con propri idonei carrelli scaldavivande, laddove necessario; provvedendo alla verifica del loro buon funzionamento e della manutenzione ordinaria.

-Alla **sanificazione, igienizzazione, pulizia e riassetto giornaliero dei locali e degli arredi della sala mensa, al lavaggio di tutti gli utensili usati per il servizio, alla raccolta differenziata dei rifiuti e alla fornitura del materiale necessario** per tali attività: detersivi, sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti, spugne, strofinacci, guanti, stracci, ecc...

-Alla **gestione delle iscrizioni al servizio mensa, alla registrazione delle presenze quotidiane, al calcolo e alla riscossione delle rette, nonché alla gestione dei solleciti e al recupero di eventuali crediti.**

ART. 3 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **schede prodotto** delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato 3 "schede prodotti" delle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto terza edizione 2013 (D.G.R.V. 3883/2001 e s.m.i.).

Preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n°6 del 1/3/2002) inoltre dovrà essere data comunicazione da parte dell'Ente Gestore agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati;

Esistono, per alcuni prodotti, peculiari elementi di criticità che andranno gestiti con attenzione (vedi SCHEDE PRODOTTI). In tali schede si evidenziano le problematiche di più significativo interesse, analiticamente trattate per gruppi di derrate di più comune utilizzo.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. È consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino. Nella cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.).

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati. (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, e il pesce panato non devono essere ricostituiti e prefritti).

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). È raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola materna dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi delle scuole primarie (elementari) e secondarie di I° grado (medie).

Riso: il ricorso al riso parboliled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego specie nelle cucine annesse ala mensa è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate *verdure di stagione*, opportunamente variate, crude e cotte, o *verdure surgelate*. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazione sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista).
Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.
La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche.

Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.
La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.
Per la merenda o lo spuntino del pomeriggio, il pane può essere sostituito con fette biscottate, crackers non salati in superficie, pane con l'uvetta.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato. Si consiglia di utilizzare preparati con ingredienti semplici e privi di conservanti, coloranti, dolcificanti e grassi vegetali idrogenati.

Bevande: consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto.

Aromi: utilizzare aromi freschi quali: *basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio*, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di *glutammato monopotidico e con grassi vegetali idrogenati*.

Tra i preparati per brodo sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino, e con almeno il 3% di verdure disidratate.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombro ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

olio extra vergine di oliva (usualmente da preferire);

burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;

olio monoseme di arachide, di mais o di girasole

Per i **prodotti biologici**: ossia ottenuti secondo quanto disposto dalla normativa comunitaria, la ditta concessionaria dovrà presentare su richiesta dell'ente concedente le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantirne la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

ART. 4 MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali redatti dal concessionario, previa consultazione con il concedente, adottando il modello alimentare mediterraneo e sulla base delle tabelle dietetiche delle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto terza edizione 2013 (D.G.R.V. 3883/2001 e s.m.i.), variati e strutturati in almeno 4 settimane, dovranno essere seguiti in base alla stagionalità dei prodotti articolandosi in due tabelle dietetiche: autunno-inverno e primavera/estate.

Essi dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. 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 S.I.A.N., l'Ente concedente, l'eventuale commissione controllo mensa ed il concessionario.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

Per gli alunni delle scuole a tempo pieno che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

In alternativa al pasto classico (primo, secondo, contorni, pane, frutta e acqua) il concedente potrà chiedere al concessionario di fornire il piatto unico che dovrà avere una composizione sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo. Tale piatto unico dovrà essere proposto sempre in minimo due varianti per ciascun giorno del servizio accompagnato da verdure (oltre pane, frutta e acqua).

ART. 5 QUANTITA' DELLE VIVANDE

Nelle tabelle dietetiche di cui alle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto sono riportati tutti i pesi a crudo ed a cotto degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. Per gli adulti si utilizzano le grammature previste per gli alunni della scuola primaria con un aumento per ciascun ingrediente pari al 20%.

Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche relative ad adulti ed utenti aumentate in misura non inferiore al 10% in ogni ingrediente, per consentire eventuali bis. Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del

pasto e del numero di pasti soggetti a pagamento, che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze.

Il concessionario dovrà predisporre, sulla base dell'allegato 7) delle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto, una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite al concedente e dovranno essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 6 VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta concessionaria dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti affetti da allergie, da intolleranze alimentari o da malattie metaboliche.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;

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

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

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutica dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Su richiesta dell'utenza dovranno essere predisposti menù conformi ad esigenze etico religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con l'attrezzatura e la struttura della cucina.

Una copia del menù adottato e vidimato dall'Ulss dovrà essere distribuita ad ogni utente a cura del concessionario.

E' fatto divieto al concessionario di consegnare pasti precotti e/o confezionati presso altre strutture, diverse dal centro cottura del concessionario comunicato preventivamente all'Ente concedente.

ART 7 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 purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto).

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

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 90 minuti.

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 menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura del concessionario, 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 rilevanza analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

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

ART 8 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti vengono forniti *multiporzione*.

I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Le stoviglie tradizionali dovranno essere di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate.

I bicchieri di vetro dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie. La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox.

Le stoviglie in plastica dovranno essere bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie. Le stoviglie e le posate a perdere, quando necessarie (esempio nel caso dei cucchiaini per dessert o yogurt), dovranno altresì essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1. Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari. I tovaglioli e le tovagliette vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei. A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: *aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone*.

ART 9 NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI

Il concessionario sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso il plesso scolastico, depositandolo nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora il concedente o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del 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; tale documento sarà sottoscritto dall'incaricato al ricevimento.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) 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 idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

È fatto obbligo al concessionario di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente concedente, il concessionario deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

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

ART 10 DISTRIBUZIONE

Il concessionario dovrà rispettare le seguenti modalità di scodellamento:

- La distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi tra primo e il secondo piatto.

I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico.

La carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

ART 11 ATTREZZATURE ED ARREDI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE UTILIZZATI DAL CONCESSIONARIO E ATTREZZATURE AGGIUNTIVE

Il concessionario potrà utilizzare con decorrenza dalla data d'inizio del servizio le attrezzature e gli arredi (banconi self-service, carrelli termici, elettrodomestici, attrezzature varie da cucina ecc...) di proprietà del Comune collocate nel plesso. Prima dell'inizio del servizio verrà redatto apposito verbale di consegna delle attrezzature e del locale cucina presso la scuola. Il concessionario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle attrezzature. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto. Il concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni messi a disposizione per tutta la durata del contratto.

ART 12 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

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

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART 13 CONTINUITA' DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, il concessionario dovrà essere preavvertito dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente del concessionario, il medesimo dovrà darne comunicazione al concedente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con il concedente e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo. È fatto salvo il diritto del concedente di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

ART. 14 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente concedente, 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 penali.

ART. 15 PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il concessionario dovrà uniformarsi al regolamento CEE 852/2004 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle sue attività, 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).

Il concessionario deve predisporre un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio e deve essere redatto tenendo conto delle caratteristiche del plesso in cui verrà effettuata la distribuzione.

Il concessionario dovrà integrare il piano con le misure di derattizzazione e disinfestazione messe in atto dal concedente presso i locali mensa dei plessi scolastici. Presso il plesso scolastico in cui si effettuano le operazioni di distribuzione e consumo dei pasti deve essere depositata all'inizio del servizio copia della parte del piano di autocontrollo ivi applicata. Il concessionario deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del piano di autocontrollo, ai sensi della vigente normativa e comunicarne il nominativo al concedente.

Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo devono essere forniti in copia al concedente e devono riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

ART. 16 PULIZIA, SANIFICAZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Il concessionario si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal concedente in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Il concedente avrà la facoltà di eseguire accertamenti sanitari, anche tramite l'A.U.L.S.S. territoriale, in qualsiasi momento sui prodotti impiegati per la disinfestazione e la sanificazione degli ambienti e di emanare in proposito delle prescrizioni a cui il concessionario dovrà attenersi.

ART.17 INDICAZIONI DEI PREZZI OFFERTI

I prezzi offerti dalla ditta aggiudicataria dall'appalto non subiranno variazioni nel corso dell'anno scolastico. Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione concedente. Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa reclamare alcunché, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate in autonomia dalla Dirigenza scolastica e dall'utenza fruitrice del servizio.

I prezzi di contratto saranno aggiornati a partire dal secondo anno di concessione in base al 100% dell'indice ISTAT- F.O.I. per i prezzi al consumo delle famiglie degli operai ed impiegati riferito al mese di agosto. In caso di indice negativo, sarà applicata la corrispondente riduzione.

ART. 18 UBICAZIONE DEL CENTRO COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto il centro di cottura del concessionario non potrà distare più di 30 km dalla sede della mensa scolastica, sita in via T Vecellio n. 28 in Sarcedo.

ART. 19 ONERI E CONDIZIONI INERENTI IL SERVIZIO A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico del concessionario, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto della concessione, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluse quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione del contratto di concessione, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico del concessionario. Il concessionario si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei suoi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.

Il concessionario si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche, di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico del concessionario, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e il concessionario non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tal titolo, nei confronti del concedente, assumendosene ogni relativa alea.

Il concessionario si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne il Comune di Sarcedo da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il concessionario si impegna a rispettare il principio della non discriminazione in base alla nazionalità nei contratti di fornitura conclusi con soggetti terzi.

Il concessionario rinuncia espressamente, fin d'ora, a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere resa più onerosa dalle attività svolte dal concedente e/o da terzi autorizzati.

Il concessionario si obbliga, infine, a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dal concedente.

Il concessionario si obbliga, inoltre, a dare immediata comunicazione al concedente di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui al presente capitolato.

ART. 20 RECUPERO PASTI NON SOMMINISTRATI PER PERSONE BISOGNOSE

Il concessionario si impegna per tutta la durata della concessione a recuperare giornalmente il cibo avanzato e non somministrato nel corso del servizio di ristorazione scolastica e a trattarlo secondo le disposizioni normative igienico-sanitarie affinché possa essere riconsegnato il giorno seguente presso la scuola primaria di Via T. Vecellio n.28, adeguatamente sigillato in monoporzioni, per essere consumato da persone individuate come bisognose dal concedente.

ART. 21 DIVIETO DI CESSIONE

Al concessionario è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente in toto o in parte il servizio. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, il rapporto contrattuale si risolve di diritto.

ART. 22 VISITE E VERIFICHE

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il concedente si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al successivo articolo. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il concessionario.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il concessionario si riserverà la facoltà di risolvere il contratto. La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare. Il concessionario è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. Il concedente si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

ART. 23 MONITORAGGIO

Il concessionario deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del concedente, 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. La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo HACCP.

ART. 24 CLAUSOLA SOCIALE

Il concessionario deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'operatore subentrante. Pertanto il concessionario ha l'obbligo di verificare la possibilità di assunzione, qualora richiesta, in via prioritaria di tutto il personale impiegato nella gestione uscente sia esso dipendente o socio-lavoratore, in un esame congiunto alle OOSS maggiormente rappresentative a livello nazionale che certifichino almeno un iscritto tra i lavoratori impiegati nell'appalto. In caso di consenso delle parti sulle condizioni di passaggio della gestione, le stesse sottoscriveranno un verbale di accordo che verrà inviato al concedente. In caso di dissenso, le parti avranno cura di redigere un verbale di riunione ove, tra l'altro, il concessionario indicherà i motivi organizzativi ed economici in virtù dei quali non procederà alla riassunzione del personale precedentemente impiegato nell'appalto.

ART. 25 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta concessionaria sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti
- Merceologia degli alimenti
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti
- Controllo di qualità
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva

- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Dovrà essere prodotta, su richiesta del condente, apposita dichiarazione da parte della ditta concessionaria.

ART. 26 COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLA SCUOLA

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "commissione controllo mensa", costituita secondo quanto previsto nell'apposito regolamento comunale. I membri della "commissione controllo mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. Il concedente predisporrà, qualora attivi la commissione di controllo mensa, un'apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti del servizio di refezione, per una valutazione dello stesso (insegnante e/o personale dell'ente addetto alla cucina o refettorio, rappresentati nella "commissione controllo mensa".)

ART. 27 REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

Al Comune concedente compete annualmente la definizione delle tariffe con apposito provvedimento, indipendentemente dal costo effettivo del pasto contrattualmente pattuito.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, determinate dall'Amministrazione Comunale, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il concedente si obbliga a corrispondere a favore del concessionario un ammontare corrispondente a detta differenza. Il concedente si obbliga altresì a corrispondere al concessionario il prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti di eventuali alunni aventi diritto al pasto gratuito per scelta del concedente e non rientranti in quelli già offerti gratuitamente dal concessionario.

Sul concessionario grava l'onere del prezzo del pasto degli insegnanti stimati per un anno scolastico nel numero di 1125 fatta salva l'eventuale corresponsione da parte del concedente al concessionario del contributo statale ricevuto per la singola annualità scolastica.

Si precisa che il pagamento delle fatture sarà effettuato solamente dopo che il Comune abbia provveduto ad acquisire d'ufficio il DURC (documento unico regolarità contributiva), con esito regolare. Il Comune si riserva la facoltà di trattenere dalla fattura l'importo corrispondente all'inadempienza contributiva. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il suddetto DURC è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi, limitatamente alla parte di inadempienza imputabile alla presente concessione.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienze a carico del concessionario e quant'altro dallo stesso dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del concedente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo il concessionario dagli obblighi ed oneri ad esso derivanti dal contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal concedente tutti i servizi, le prestazioni e le spese, necessari per la perfetta esecuzione del servizio in concessione, nonché qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente alla concessione di cui trattasi.

ART. 28 COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con il Comune saranno affidati dal concessionario ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo dovrà essere comunicato per iscritto al Comune entro quindici giorni dalla ricezione della nota con cui viene comunicata l'avvenuta aggiudicazione del servizio.

Il coordinatore responsabile del servizio dovrà essere prontamente reperibile dall'Ufficio segreteria del Comune e garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti (Autorità Sanitaria, Autorità Scolastica) per il regolare funzionamento del servizio stesso.

ART. 29 RISPETTO DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI PERSONALE

Il concessionario dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro ed alle previdenze

varie ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Tra il Comune concedente e il personale del concessionario non si instaurerà alcun tipo di rapporto di lavoro. Il concessionario dovrà gestire il servizio con personale idoneo, in possesso di ogni certificazione e/o documentazione prescritta dalla normativa vigente in materia, restando in proposito ogni responsabilità, nessuna esclusa, in carico al concessionario anche in caso di mancati verifiche e controlli da parte del concedente.

Il concessionario è tenuto ad osservare tutte le disposizioni legislative ed i contratti nazionali di lavoro che disciplinano lo stato giuridico, il trattamento economico, l'orario di lavoro ed il trattamento previdenziale di categoria del personale dipendente.

Il Comune concedente effettuerà periodicamente la verifica sulla regolarità contributiva del concessionario, mediante l'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo in materia di contribuzioni, accertata dal concedente o ad esso segnalata dagli enti preposti, il medesimo comunicherà al concessionario e, se nel caso, anche agli enti preposti detti, l'inadempienza accertata

ART. 30 RISPETTO DELLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni in materia di salute e di sicurezza nei luoghi di lavoro, esonerando il concedente da qualsiasi responsabilità in merito. Dovrà informare e aggiornare il proprio personale ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile della sicurezza.

Il concessionario è inoltre tenuto a definire i criteri per l'applicazione del D.Lgs. 81/2008, anche attraverso il coordinamento con il Dirigente Scolastico.

Il concessionario, nel rispetto dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, dovrà dare completa attuazione e realizzazione al Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.), che sarà predisposto dall'Istituto Comprensivo competente.

A tal fine il concessionario dovrà provvedere prima della stipulazione del contratto, alla compilazione dello stesso per le parti di propria competenza, consegnando l'eventuale documentazione richiesta.

Inoltre, il concessionario dovrà garantire che:

- 1) venga realizzato ed attuato il Documento di Valutazione dei Rischi ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e vengano garantite tutte le attività da esso derivanti;
- 2) tutto il personale sia adeguatamente formato ed informato, compresi gli addetti designati per incarichi specifici;
- 3) il personale sia dotato di idoneo vestiario e di dispositivi di protezione individuale, come prescritto dal D.Lgs. 81/2008, e sia fornito delle attrezzature minime di pronto soccorso;
- 4) il personale sia sottoposto ai controlli sanitari periodici, ove previsti;
- 5) il personale sia munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, che dovrà essere esposta.

Resta inteso che il concessionario, nel redigere l'offerta, ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro.

ART. 31 POLIZZA ASSICURATIVA PER RESPONSABILITA'

Il concessionario assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o arrecati a beni, tanto del concessionario stesso quanto del concedente o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

A tal fine il concessionario si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio del concedente Comune di Sarcedo e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile del concessionario in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, con i seguenti massimali:

Per sinistro € 5.000.000,00

Per persona € 2.500.000,00

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il concedente Comune di Sarcedo è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezioni alimentari o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dal concessionario.

Il concedente è esonerato da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale del concessionario durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo della concessione.

La polizza assicurativa non libera il concessionario dalle proprie responsabilità, avendo la stessa esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Eventuali scoperti e franchigie rimangono a carico del concessionario.

Copia della polizza assicurativa, debitamente quietanzata, dovrà essere consegnata, in copia integrale, dal concessionario al concedente, prima della stipulazione del contratto e dovrà restare presso lo stesso depositata per tutta la durata del contratto. Le quietanze relative alle annualità dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

ART. 32 CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA A GARANZIA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

L'offerta è corredata da una garanzia provvisoria di € 11.316,00 (euro undicimilatrecentosedici//00), sotto forma di cauzione o di fideiussione con i requisiti di cui all'art. 93 del Codice, pena l'inammissibilità della domanda, pari al 2% del valore del contratto riducibile secondo quanto disposto dal comma 7.

Il concessionario dovrà costituire, per i termini di durata della concessione, una cauzione fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 103 del Codice, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune concedente dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte del concessionario, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune concedente dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto aggiudicato al concessionario, in caso di risoluzione del contratto per inadempimenti del concessionario.

La garanzia potrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

Ogni atto fideiussorio dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- la rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del c.c. e l'impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il comune concedente non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;

- la rinuncia dell'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore principale ad opera del creditore di cui all'art. 1957 c.c.;

- l'impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro 15 giorni dalla relativa comunicazione. La mancata costituzione della garanzia fideiussoria determina la revoca della concessione e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui al bando di gara, nonché l'eventuale aggiudicazione della concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

Resta salvo per il Comune concedente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. Il concessionario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune concedente avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Nel caso di imprese riunite in raggruppamenti/consorzi costituiti o non, per usufruire del beneficio della riduzione di cui sopra, tutte le imprese riunite dovranno essere certificate.

ART. 32 PENALI

Il concessionario, nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

Il concedente, previo completamento della procedura di cui ai paragrafi successivi, applicherà con atto del competente Dirigente, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali, di cui si riportano di seguito gli importi massimi, nei seguenti casi:

a) accertato superamento dei limiti e dei parametri di legge e di capitolato fissati per le derrate/pasti forniti, in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dal concessionario o dal concedente: fino ad Euro 2.000,00;

b) ritardo superiore a 10 minuti nella consegna dei pasti nel plesso rispetto agli orari concordati: fino ad Euro 1.500,00;

- c) grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto fino ad Euro 1.500,00;
- d) temperature dei pasti caldi inferiori ai 60/65 gradi: fino ad Euro 3.000,00;
- e) menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata: fino ad Euro 2.000,00;
- f) mancata o errata fornitura delle diete speciali imputabile al concessionario: fino ad Euro 2.000,00;
- g) contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato: fino ad Euro 1.000,00;
- h) ritrovamento di corpi estranei nei cibi: fino ad Euro 3.000,00;
- i) inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature e dei locali; alle attrezzature ecc.: fino ad Euro 2.000,00;
- j) variazioni di menù apportate unilateralmente dal concessionario: fino ad Euro 1.500,00;
- k) ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino ad Euro 3.000,00.

Si precisa che quanto offerto dal concorrente aggiudicatario in sede di gara costituirà obbligo contrattuale, pertanto, in caso di inadempienza, verrà comminata la predetta penale fino ad euro 3.000,00 per ogni inadempimento riscontrato e verrà intimato il ripristino delle condizioni contrattuali entro il termine di 15 giorni lavorativi dalla richiesta, fatto salvo in ogni caso quanto prescritto dal presente capitolato per la risoluzione contrattuale.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto al concessionario e quest'ultimo avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Il Comune, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dal concessionario, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino ad un massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il Comune non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppure accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per il concedente, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, il concedente ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente capitolato, addebitando al concessionario i relativi costi sostenuti.

ART. 33 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto di concessione derivante dall'affidamento del servizio a norma del presente capitolato si intenderà risolto in caso di scioglimento o cessazione del concessionario.

Il concedente ha la facoltà di risolvere il contratto nel caso in cui dovessero verificarsi:

- gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali;
- arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte del concessionario del servizio oggetto del presente capitolato, non dipendente da causa di forza maggiore;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio di ristorazione;
- continuata violazione degli orari concordati ed effettuazione del servizio fuori dai tempi convenuti;
- quando venga accertata la mancanza, anche parziale, dei requisiti richiesti dalla disposizioni di legge per l'esercizio di attività oggetto della concessione;
- quando il concessionario si renda colpevole di frode;
- quando il concessionario venisse dichiarato fallito;
- in caso di perdita dei requisiti di idoneità morale, tecnica e finanziaria previsti dalla normativa vigente in materia;
- grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e nell'esecuzione della fornitura;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- il sub affidamento senza l'autorizzazione da parte del concedente;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte del concessionario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro di cottura;

- mancato rispetto delle disposizioni di legge circa la prevenzione degli infortuni, l'assistenza e la previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto della concessione;
- mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative alla concessione di cui al presente capitolato;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate, dopo due diffide formali da parte del concedente;
- per ogni inadempimento, così come disposto dall'art. 1453 del Codice Civile.

Le sopra elencate inadempienze vengono comunicate al concessionario per iscritto e lo stesso deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dal concedente. Il concessionario ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà del concedente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Il contratto si risolve di diritto nel caso in cui l'Istituto Comprensivo, in sede di riorganizzazione del servizio scolastico, decida la riduzione a zero del numero di rientri pomeridiani.

ART. 34 PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Il concedente Comune di Sarcedo è titolare del trattamento di tutti i dati personali, anche sensibili, relativi agli adulti utenti, ai minori utenti e alle rispettive famiglie, dati che saranno affidati al concessionario per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato e designa il medesimo concessionario responsabile del trattamento dei predetti dati.

Il concessionario è in ogni caso responsabile, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., del trattamento di tutti i dati personali, anche sensibili di cui venga in qualunque modo a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Il concessionario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dal Comune e comunque in modo che ne sia garantita la sicurezza. A tale ultimo fine farà riferimento alle misure di sicurezza prescritte dal precitato D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., puntualmente trasfuse e adattate alla propria organizzazione aziendale con la redazione del D.P.S. (Documento programmatico sulla sicurezza).

In particolare il concessionario: dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto della presente concessione; non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare); non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) né diffondere dati in suo possesso, né conservarli alla scadenza del contratto di concessione; in quest'ultimo caso dovrà restituirli al Comune entro il termine perentorio di cinque giorni; dovrà designare i propri incaricati al trattamento dei dati riferendone i nominativi al Responsabile del trattamento dati del Comune.

ART. 35 RINVIO A NORME VIGENTI

Per quanto non espressamente previsto nel Capitolato, si fa rinvio alle disposizioni normative e delle disposizioni legislative e regolamentari in materia.