Comune di Dueville

Piazza Monza, 1 - 36031 Dueville (Vi)
Tel. 0444-367211 Fax 0444-367382
Http://www.comune.dueville.vi.it E-mail: info@comune.dueville.vi.it
C. F. 95022910244 - P. IVA 00254330244

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PERIODO 1.09.2017-30.6.2019

CIG : 71453365CC

CPV 55524000-9

ART. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

I servizi oggetto della concessione sono la preparazione e fornitura di pasti per le scuole dell'infanzia e primarie di Dueville, come di seguito indicati:

a) Organizzazione, preparazione presso centri di cottura della ditta, nonché trasporto, somministrazione e distribuzione con servizio di scodellamento, di un pasto giornaliero in tutti i giorni di scuola ai bambini e agli insegnanti delle scuole dell'infanzia, agli alunni e agli insegnanti delle scuole primarie per le classi a tempo pieno, e nei giorni di rientro agli alunni delle scuole primarie del Comune di Dueville, il cui elenco viene allegato al presente capitolato; sono comprese le prestazioni di predisposizione tavoli e riassetto in tutte le scuole sopradette.

b) Pulizia ordinaria e cioè: preparazione, riordino e pulizia dei tavoli, caricamento delle lavastoviglie e suo svuotamento in giornata, ove presente, altrimenti piatti e stoviglie dovranno essere trasportati e lavati in luogo diverso, a cura della ditta.

c) Fornitura di diete personalizzate solo ed esclusivamente per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti e che dovranno necessariamente essere certificate con presentazione di certificato medico.

d) Fornitura alternativa solo ed esclusivamente per motivazioni religiose, su richiesta e dichiarazione del genitore da presentarsi per scritto all'inizio dell'anno scolastico. Per alternativa si intende, per esempio, pasta in bianco quale primo piatto e sostituzione eventuale della carne con formaggio.

e) Possibilità di richiesta e conseguente fornitura di "diete speciali" che potranno essere richieste da ogni plesso fino ad un massimo del 5% dei pasti del plesso che rispondono ad esigenze temporanee e particolari di alcuni utenti e sempre richieste per scritto dal genitore. Il menù speciale dovrà essere composto da primo piatto (pasta o riso in bianco, condito con olio extra-vergine, o minestrina in brodo vegetale) e secondo piatto (parmigiano reggiano o grana padano o mozzarella o stracchino o crescenza o carne bianca al vapore con contorno di patate o carote lesse).

f) Fornitura di pasti gratuiti giornalieri per gli alunni delle scuole dell'infanzia e per gli alunni frequentanti il tempo pieno delle scuole primarie in numero minimo pari al 2% del totale pasti del giorno; gli utenti che possono usufruire di tali pasti saranno autorizzati esclusivamente dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune. È fatto divieto alla ditta di fornire tali pasti su richiesta delle scuole.

g) Fornitura colazioni e merende per le scuole dell'infanzia;

h) Fornitura di acqua minerale naturale in bottiglia alle varie scuole, ad eccezione della scuola primaria Pascoli di Vivaro;

i) Per la fornitura di frutta e verdura e di altri alimenti si rimanda alla normativa regionale, che prescrive la non presenza di alimenti geneticamente modificati, nonché a quanto definiti nell'art. 2 del presente capitolato.

j) Fornitura di piatti e posateria non a perdere, può essere utilizzato il materiale comunale, ove presente; tale materiale dovrà essere sostituito dalla ditta in caso di necessità (rottura o altro) nel corso della concessione. La posateria fornita ai bambini della scuola dell'infanzia dovrà essere di dimensioni adatte all'età dei bambini (3-5 anni).

k) Fornitura bicchieri in vetro; i bicchieri dovranno essere sostituiti dalla ditta nel corso della concessione in caso di insufficienza per rottura o altro.

l) Al termine della concessione tutto il materiale fornito rimarrà di proprietà del Comune.

m) Cura dei dettagli della distribuzione e della presentazione del prodotto all'utente.

n) Lavaggio di piatti e stoviglie non a perdere. Nelle scuole d'infanzia di via IV Novembre "De Amicis" e di Povolaro "Salvetti Bevilacqua", e nella scuola primaria di Via Bersaglieri "Don Milani", i piatti potranno essere lavati in loco dal personale della ditta utilizzando a tale scopo le lavastoviglie presenti, che dovranno però in caso di rottura essere riparate o sostituite a cura e spese della ditta. Per le scuole dove non è situata una lavastoviglie e per le altre categorie di utenza piatti e stoviglie dovranno essere ritirati e lavati presso il Centro di Cottura della ditta.

o) Fornitura e gestione di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e di riscossione dei corrispettivi, come definito nell'art.9 del presente capitolato.

p) Introito costo pasto direttamente dagli utenti con sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e dei pagamenti, escluso solamente il personale insegnante, per il quale sarà presentata fattura mensile al Comune di Dueville, per un importo corrispondente al prezzo ministeriale fissato per i pasti insegnanti. Per quanto concerne i pasti del personale U.L.S.S. (insegnanti di sostegno) la fattura dovrà essere presentata direttamente all'Azienda U.L.S.S. 8 Vicenza.

Nei menù dovranno essere sempre esattamente specificati il tipo di formaggio, verdura, frutta o merenda proposti.

Carne, uova, latte, latticini e formaggi proposti dovranno essere obbligatoriamente di provenienza nazionale; tutti gli altri alimenti dovranno essere preferibilmente di provenienza nazionale, ove possibile. E comunque dovranno essere conformi a quanto stabilito nel successivo art.2 del presente capitolato.

A tal fine il Comune si riserva la possibilità di controllare l'origine dei prodotti direttamente presso il centro cottura con la visione delle certificazioni dei medesimi.

Nei menù non potranno essere inserite merendine preconfezionate di alcun tipo (brioches, crostatine e similari) come merende o dolci; le merende della scuola materna potranno essere costituite da budini, yogurt, the e biscotti, latte e biscotti, frutta, panini, etc.

I menù dovranno essere variati e alternati a seconda la stagionalità *prediligendo la dieta mediterranea* e predisposti secondo le linee guida di cui alla DGR Veneto n.3883 del 31.12.2001 e

successive modificazioni alle quali si rinvia integralmente e che si intendono richiamate per intero nel presente capitolato.

Nei menù dovranno essere presenti:

- un piatto unico a settimana;

- primi piatti con verdure e pietanze a base di legumi almeno due volte a settimana.

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose la ditta aggiudicataria si impegna a fornire menù alternativi in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, così come definito nel punti c), d) ed e) del presente articolo 1.

L'aggiudicataria, su presentazione di certificato medico specialistito o dell'ULSS competente, deve approntare diete speciali per utenti con comprovate necessità. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta a parte monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico e dalle iniziali dell'utente a cui è destinata, affinchè sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico o in occasione di attività specifiche richieste dalle scuole.

Il condimento delle paste asciutte deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattuggiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e successive modificazioni.

ART.2 SPECIFICHE TECNICHE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE-CRITERI MINIMI AMBIENTALI.

Nella scelta degli alimenti è importante porre attenzione ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell' ambiente e di altri valori di sistema, direttamente ed indirettamente correlati con le politiche alimentari quali, agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle Tabelle Merceologiche allegate alle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione collettiva-Anno 2013.

Alimenti Biologici

Legumi, cereali, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, uova, olio extravergine, yogurt e marmellate, devono provenire :

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi. In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la ditta aggiudicataria dovrà inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale, fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o organismi di controllo e sostituire la frutta biologica richiesta con frutta ottenuta con metodi di agricoltura a lotta integrata;

Prodottl DOP e IGP

Latte e prodotti caseari e affettati devono essere:

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11223:2009), da prodotti IGP DOP e STG-come riportato nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protetee e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N.1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalita' di applicazione del regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazione 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.

Prodotti a km zero di cui alla legge Regione Veneto n. 7/2008

I prodotti ortofrutticoli, e i prodotti per la preparazione di pietnaze a base di carne devono essere di origine regionale, per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale, come previsto dalla legge R.V. n.7/2008. Inoltre gli stessi devono essere stagionali; per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

L'appaltatore deve garantire inoltre:

- Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- E' vietato l'uso di alimenti contenenti OGM;
- La fornitura di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale, nello specifico la fornitura di banane provenienti da coltivazioni biologiche.
- Le derrate alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs.n.109/92 N.68 del 25.2.2000, D.Lgs.n.259 del 2000, Legge 3.8.2004 n.204 e Reg.CE 1935/2004) e successive modifiche.Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- La Ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune e/o soggetti da questo delegati, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia;
- Il concessionario deve applicare il sistema H.A.C.C.P. ed il responsabile dell'attività deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

ART. 3 TRACCIABILITA' ALIMENTARE

Ai sensi della Legge Regionale Veneto n.6 del 1.3.2002, al fine di assicurare maggiore tracciabilità alle forniture, l'Impresa Aggiudicataria ha l'obbligo di:

a) applicare le modalità di etichettatura vigenti, sia obbligatorie che facoltative per gli alimenti di cui all'art.3 della citata legge (carne bovina, pesce, uova, ortofrutta, carne avicola: certificazione di provenienza o di produzione);

b) indicare il lotto di produzione della fornitura e della conservazione del pasto campione;

c) garantire la tracciabilità degli alimenti di provenienza biologica;

ART. 4 ELENCO DELLE SCUOLE INTERESSATE E CONSISTENZA PRESUMIBILE DELL'UTENZA.

La previsione annuale del numero dei pasti è calcolata su una media annua di 33 settimane per le scuole primarie e 36 settimane per le scuole dell'infanzia. A titolo esemplificativo si segnala che nel corso dell'anno 2016 (periodo gennaio/dicembre 2016) è stato consumato il seguente numero di pasti. Tali dati potranno subire variazioni a seconda delle esigenze delle utenze e il concessionario sarà tenuto a fornire il servizio in concessione fino ad una variazione massima del 20%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza avere titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

ADESIONI ALUNNI SCUOLE PRIMARIE

Scuola	N. pasti alunni	N. pasti insegnanti
Fogazzaro	3.068	0
Don Milani	11.988	492
Pezzani[1]	1.034	0
S.G.Bosco	8.973	331
Pascoli	1.590	0

ADESIONI ALUNNI SCUOLE DELL'INFANZIA

Scuola	**N. pasti alunni**	**N. pasti insegnanti**
De Amicis	13.733	1.575
Rodari	16.527	1.353
Salvetti Bevilacqua	11.759	1.772
Munari	6.718	1.074

Il servizio oggetto della presente concessione deve essere reso nel rispetto delle finalità della ristorazione scolastica, che l'Amministrazione Comunale di Dueville ha fatto proprie:

- contribuire alla piena realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori in età scolare;
- valorizzare il consumo del pasto a scuola come momento educativo e di socializzazione, in stretta collaborazione con la scuola e con la famiglia;

[1] A partire dall'anno sc. 2017-2018 il plesso scolastico Pezzani è soppresso.

- adottare alimenti, menù, tabelle dietetiche nutrizionalmente corretti ed equilibrati, considerando la corretta alimentazione uno dei principali strumenti per la prevenzione delle malattie e per il mantenimento dello stato di salute;
- contribuire all'educazione alimentare, incentivando, anche sulla base di specifici progetti, il consumo consapevole, la conoscenza delle tradizioni locali, l'abitudine alle varietà e ricchezza dei gusti.

ART. 5 MODALITÀ' E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il servizio prevede nel dettaglio:

a) la preparazione, il trasporto dei pasti e di diete personalizzate mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multiporzione, presso i plessi scolastici;

b) la fornitura del seguente pasto tipo con l'utilizzo dei prodotti previsti dalla normativa vigente in materia di ristorazione scolastica, nel rispetto delle indicazioni delle grammature definite nelle "*Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della* Regione Veneto Edizione-Ottobre 2013:
   - un pezzo di pane da 30 grammi;
   - un primo piatto;
   - un secondo piatto più un contorno (con presenza di verdura cruda o cotta);
   - un frutto di stagione.

c) Dovrà essere garantio una volta alla settimana l'inserimento nei menù di un piatto unico;

d) Dovrà essere garantito almenodue volte a settimana un primo piatto con verdure o con legumi;

e) la fornitura, a ciascun plesso scolastico servito, di generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto di mele, olio extra-vergine di oliva, sale fino marino e limone;

f) la gestione del servizio di refettorio ovvero l'allestimento dei tavoli dei refettori, il ricevimento dei pasti, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, la spreparazione e la pulizia dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi, la pulizia ed il riassetto del terminale di distribuzione, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio;

g) il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura di utensili/attrezzature per la distribuzione dei pasti e di altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole;

h) la consegna del quantitativo necessario di posate, bicchieri e piatti di cui al precedente articolo 1 lettere j) e k), nonché di tovagliette per i tavoli e tovaglioli. Qualora per esigenze particolari si rendesse necessario l'utilizzo di stoviglie monouso, queste dovranno possedere inderogabilmente i seguenti requisiti:
   - robustezza;
   - versatilità nell'impiego rispetto alla temperatura (piatto: alta resistenza al calore e bassa trasmissione di quest'ultimo alla parete esterna del piatto);

- massima sicurezza sia sotto il profilo dell'uso da parte degli alunni, sia sotto il profilo igienico-sanitario (deve trattarsi di materiale che non può subire alcun tipo di alterazione da parte del cibo con cui viene in contatto e che non interagisce in alcun modo con esso neppure sotto l'aspetto meramente sensoriale).

i) la fornitura, a ciascun plesso scolastico servito, di detersivi e degli attrezzi (spugne stracci, strofinacci, guanti etc.) per la pulizia e la sanificazione dei tavoli etc. ed il lavaggio degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, presso tutti i plessi scolastici in cui vengono consumati i pasti;

j) la fornitura, a ciascun plesso scolastico servito, di sacchi per la raccolta dei rifiuti;

k) la messa a disposizione del personale per la gestione del refettorio;

l) la fornitura di carrelli termici laddove necessario;

m) l'implementazione ed il compito di far osservare il proprio sistema di controllo HACCP oltre che nel Centro Produzione Pasti anche presso i terminali di distribuzione collocati presso le scuole dove i pasti vengono consumati, anche qualora il servizio di refettorio, in parte o in toto, non venga svolto dal concessionario. Ogni refettorio dovrà essere dotato di termometro a sonda;

n) l'effettuazione, con oneri a proprio carico, di un'indagine annuale di "customer satisfaction" per rilevare il livello di gradimento del servizio da parte di tutti i fruitori.

Il luogo di esecuzione del servizio sono le scuole d'Infanzia e primarie, presenti sul territorio di Dueville, che sono indicate nell'allegato modello elenco scuole**. E' vivamente consigliata, ma non obbligatoria la visione dei luoghi relativi all'esecuzione del servizio** da parte del titolare legale rappresentante della Ditta o procuratore speciale munito di procura speciale da cui lo stesso trae i poteri di firma o da dipendente della stessa munito di atto di delega e potrà essere effettuata, previo appuntamento telefonico con l'ufficio (0444-367323) tutti i giorni (eccetto il sabato e la domenica) dal

A prova dell'avvenuto sopralluogo per la visione dei luoghi, verrà rilasciato un apposito verbale, che potrà essere allegato alla documentazione a cura della ditta partecipante alla gara, Busta 1 DOCUMENTAZIONE.

ART. 6 QUANTIFICAZIONE DEI PASTI E CALENDARIO DEI SERVIZI

1) Quantità stimata dei pasti.

La dimensione stimata dell'utenza cui sarà rivolto il servizio di fornitura dei pasti può essere dedotta dalla tabella indicata all'art. 4 (circa n. 81.987 pasti ad anno scolastico).

2) Specificazioni.

Si precisa che i servizi di preparazione e consegna pasti per le scuole sopra indicate avranno luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle stesse secondo il calendario scolastico regionale o di istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali o altre cause. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati, nonché di variazione della popolazione scolastica o di norme statali inerenti l'organizzazione scolastica; pertanto la ditta accetta di erogare quantità di pasti annualmente soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione.

Le scuole primarie usufruiscono del servizio di refezione scolastica un solo giorno a settimana, fatta eccezione per n. 4 classi della scuola don Milani e n. 3 classi della scuola don Bosco che, essendo a tempo pieno, ne usufruiscono tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

Le scuole d'infanzia usufruiscono del servizio di refezione scolastica tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

In caso di gite scolastiche, le cui classi richiedano la colazione al sacco e in tutte le occasioni in cui la scuola ne farà richiesta o sarà necessario ricorrere alla colazione al sacco, il concessionario dovrà garantire la seguente tipologia di colazione al sacco:

- Scuole dell'Infanzia e Primaria (classi 1ª, 2 ª e 3 ª): 1 panino al prosciutto cotto, 1 panino al formaggio, 1 frutto da concordare, 1 succo di frutta in tetrapack, 1 merendina, ½ litro di acqua naturale in bottiglia, tovagliolo e bicchiere a perdere.
- Scuole Primaria (classi 4 ª e 5 ª): 2 panini al prosciutto cotto, 1 panino al formaggio, 1 frutto da concordare, 1 succo di frutta in tetrapack, 1 merendina, ½ litro di acqua naturale in bottiglia, tovagliolo e bicchiere a perdere. Tipologia di pane: panini morbidi. Anche nelle colazioni al sacco si dovrà provvedere al cestino speciale per gli utenti a dieta speciale.
- L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico, da lunedì a venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Nel corso del periodo in oggetto il servizio mensa potrà subire variazioni per quanto riguarda orari, giornate, plessi e numero utenti, in dipendenza di variazioni normative o organizzative degli Istituti scolastici, nonché di dimensionamenti scolastici che potrebbero ridurre i punti di erogazione, senza avere titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

ART. 7 DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della presente concessione è dal 1.09.2017 al 30.06.2019.
E' prevista la possibilità di proroga del presente contratto, per ulteriori due anni scolastici.
L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà, ai sensi di legge, di prorogare il contratto oltre la scadenza alle vigenti conizioni, nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del nuovo concessionario ovvero per motivi non preventivabili o non riconducibili alla volontà dell'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art.106 comma 11 del D.Lgs.n.50/2016.

ART. 8 CORRISPETTIVO

Con il costo pasto offerto si intendono interamente compensati tutti i servizi e le forniture, tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione della concessione e qualsiasi onere conseguente ai servizi di cui trattasi.
L'introito del costo pasto sarà effettuato direttamente dagli utenti così come indicato nel successivo art. 9.
Per quanto riguarda l'introito dei pasti degli insegnanti delle scuole e del personale dell'U.L.S.S., si rimanda a quanto stabilito al già citato art. 1 lettera o), nelle modalità definite nel successivo art.9.

ART. 9 GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DEI PASTI E DEI PAGAMENTI

Il concessionario dovrà provvedere alla fornitura e alla successiva gestione di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e di riscossione dei corrispettivi.
Il sistema informatizzato dovrà essere operativo dall'1 settembre 2017 in tutte le scuole.
Per tale sistema si intendono compresi ogni onere e accessorio per dare il prodotto finito e funzionante in ogni suo aspetto.

Si precisa che l'Ente non intende assumersi alcun onere sia economico che gestionale per il quale sarà delegato il concessionario (es. non esaustivi: Busniness Continuity, Operazioni di Salvataggio, operazioni di gestione, ecc.)

Descrizione del sistema
L'informatizzazione del servizio di refezione scolastica dovrà prevedere:

1. la gestione completa della prenotazione dei pasti, che riduca al minimo l'impatto sull'attività didattica all'interno delle scuole;
2. la gestione dei pasti per il personale docente, differenziandone le relative prenotazioni;
3. la possibilità di gestire una variazione dei menù, ad esempio pasto in bianco;
4. la gestione completa delle ricariche dei conti utente, attraverso punti di ricarica (minimo 4), che coprano l'intero territorio;
5. la gestione degli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, secondo modalità che verranno definite di concerto con l'Ente.

Oneri a carico del concessionario
Sono a carico del concessionario:

1. la fornitura ed il mantenimento del sistema informatizzato della rilevazione dei pasti e dei pagamenti, ovvero tutte le spese per l'installazione e la manutenzione dello stesso, compreso e ogni onere e accessorio;
2. il caricamento delle anagrafiche delle utenze;
3. la gestione delle prenotazioni e dei pagamenti;
4. la gestione degli avvisi alle famiglie.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, e non potranno in alcun caso essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti.

Sistema di pagamento da parte degli utenti
Il pagamento da parte dell'utenza avverrà attraverso il sistema di "pre-pagato con ricarica", attraverso ricariche ad importo libero da effettuarsi presso punti di ricarica dislocati su tutto il territorio.

ART.10 CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI
Per il confezionamento ed il trasporto dei pasti, l'impresa deve utilizzare i propri contenitori in regola con le linee guida regionali e le normative di settore.
Le singole pietanze devono essere confezionate in contenitori diversi (per minestre, il sugo, secondi, contorni). I pasti devono essere riposti in contenitori distinti per singolo plesso scolastico e per ogni tipologia di utenza (infanzia-primaria-etc) Su ciascun contenitore deve essere apposta un'etichetta riportante la data, il numero di porzioni contenute, il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

ART.11 MEZZI DI TRASPORTO DEI PASTI
Il trasporto è a carico della Ditta aggiudicataria. I mezzi adibiti devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente al trasporto di alimenti, comunque conformi al D.P.R. 327/80 art.43 ed al D.Lgs.24.5.1997 N.155.
E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature previste dall'art.31 e dall'art.51 del D.P.R. 327/80.

ART.12 REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi fissati nel contratto devono essere intesi come fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto.

ART. 13 CAUZIONI ED ASSICURAZIONI

A garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti al presente contratto il concessionario è chiamato a versare una cauzione definitiva pari al 10% del valore del contratto vincolata sino alla fine del rapporto. La cauzione può essere costituita in contanti, con fideiussione bancaria, polizza assicurativa, titoli di stato, assegno circolare.
Il concessionario provvederà a sottoscrivere una polizza assicurativa, con massimale non inferiore a € 5.000.000,00, a copertura della responsabilità civile verso terzi, tossinfezioni alimentari, incidenti correlati al servizio etc. Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'Ente prima dell'inizio del servizio.

ART. 14 UBICAZIONE DEL CENTRO COTTURA DEL CONCESSIONARIO

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione e confezionamento. Pertanto, per tutta la durata della concessione, i pasti dovranno essere preparati presso un centro di cottura del concessionario che non disti più di 30 km da Dueville.
Tale distanza ed il relativo percorso dovranno essere indicati dal concessionario nella documentazione da presentare in sede di offerta.
La ditta garantisce il rispetto delle prescrizioni di quanto definito nelle "*Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della* Regione Veneto Edizione Ottobre 2013

ART. 15 SUBAPPALTO

Non è ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità..

ART. 16 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Il concessionario dovrà effettuare i seguenti controlli con cadenza almeno semestrale dal personale del competente servizio dell'Azienda U.L.S.S. n.8 di Vicenza o di una ditta specializzata, con spese a proprio carico, per ogni anno di durata di concessione:

- almeno 10 campioni di materie prime;
- almeno 20 campioni sui prodotti finiti;
- almeno 20 tamponi ambientali sulle superfici ed utensili.

L'Ente si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, controllando anche la qualità delle preparazioni.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di procedere a specifici controlli per verificare le materie prime utilizzate e la loro provenienza e certificazione. A tale scopo dovrà essere comunicato all'Amministrazione il nominativo del responsabile della gestione delle materie prime

A tal fine il concessionario sarà tenuto a fornire alle persone incaricate della vigilanza tutta la collaborazione necessaria affinché sia possibile l'accesso ai locali e ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Amministrazione potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

a) di personale proprio;

b) di personale del competente servizio dell'Azienda U.L.S.S. n.8 di Vicenza, i quali potranno prelevare campioni secondo le modalità previste dalle norme vigenti;

c) dei comitati mensa, se istituiti, e del personale della scuola autorizzati dall'Amministrazione, il cui nominativo verrà comunicato al concessionario.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenziassero carenze che a giudizio dell'Amministrazione comunale fossero rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'Ente informerà per iscritto il concessionario delle modifiche e degli interventi da eseguire. Tali modifiche ed interventi dovranno essere apportati senza oneri per l'ente, entro i termini indicati dall'Amministrazione.

Se all'analisi i pasti non dovessero presentare i requisiti richiesti, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti addebitando alla ditta, oltre alle spese inerenti il ritiro, anche tutti gli altri oneri sostenuti per controlli ed analisi.

Quanto sopra detto potrà essere causa di risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione, così come prescritto nel presente capitolato.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di infezioni alimentari, la ditta dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi e sigillati, muniti di etichetta datata e conservarlo a + 4° C per 72 ore.

ART. 17 PREZZO PASTO

Il prezzo del pasto da riscuotere direttamente dagli utenti verrà approvato con deliberazione di Giunta comunale.
Per i pasti degli insegnanti delle scuole sarà presentata fattura mensile al Comune di Dueville, per un importo corrispondente al prezzo ministeriale fissato per i pasti insegnanti.

Per i pasti degli insegnanti di sostegno sarà emessa fattura mensile all'Azienda U.L.S.S. 8 Vicenza.

ART. 18 OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario dovrà osservare, oltre a tutte le norme specificate nel presente capitolato, tutte le disposizioni derivanti dalla legge e da regolamenti in vigore o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso della concessione. In special modo dovrà osservare scrupolosamente e far osservare tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti ed essere in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie. In particolare il concessionario è tenuto al rispetto delle disposizioni contenute nel D.lgs. 26.05.1997 n.155 e successive modifiche ed integrazioni.

Il concessionario risponderà direttamente dei danni a persone o cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento,

senza alcun diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, fatti salvi gli interventi a favore della ditta da parte di società assicuratrici.

ART.19 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta 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 dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazionequalitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato. La ditta deve altresi' redigere ed implementare il piano di autocontrollo HACCP.

ART. 20 PERSONALE DEL CONCESSIONARIO

Tutti gli oneri sociali, previdenziali, assicurativi e tutti gli adempimenti amministrativi derivanti dall'impiego del personale nei vari servizi sono a carico del concessionario, restando escluso ogni rapporto giuridico-economico tra il Comune e gli operatori del concessionario.
L'affidatario si impegna a rispettare la normativa relativa alla posizione contrattuale e previdenziale dei dipendenti e a riservare al personale un trattamento comunque non inferiore a quello previsto dal contratto di lavoro della categoria. In caso di inottemperanza agli obblighi in materia previdenziale, segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Amministrazione Comunale provvede a una detrazione del 20% (venti per cento) sui pagamenti mensili, destinando la somma così accantonata a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'affidatario della somma accantonata non sarà effettuato fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato l'avvenuta corresponsione di quanto dovuto o la definizione della vertenza. Per tali ritardi o sospensioni dei pagamenti l'affidatario non può opporre eccezioni all'Amministrazione Comunale, né ha titolo a risarcimento danni.

Si richiamano gli adempimenti previsti in materia di formazione del personale dal Decreto Legislativo n. 155/1997.

La Ditta appaltatrice dovrà nominare un referente unico nei rapporti con l'Amministrazione Comunale che si occupera' del controllo dell'andamento del servizio per l'intera durata dell'appalto.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente formato ed aggiornato dalla ditta aggiudicataria sui vari aspetti della ristorazione collettiva e della gestione mensa.

L'impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli.

L'addestramento e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza ed igiene del alvoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

ART.21 COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE.

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da un "comitato mensa" costituito secondo quanto previsto nell'apposito regolamento comunale. I membri del "Comitato 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.

Comune di Dueville

Piazza Monza, 1 - 36031 Dueville (Vi)
Tel. 0444-367211 Fax 0444-367382
Http://www.comune.dueville.vi.it E-mail: info@comune.dueville.vi.it
C. F. 95022910244 - P. IVA 00254330244

ART. 22 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale scolastico o dei destinatari finali del servizio, il concessionario dovrà essere avvertito possibilmente 24 ore prima, o comunque entro le ore 9.30 del giorno stesso.
Per scioperi del personale del concessionario sarà onere dello stesso darne comunicazione all'Amministrazione con preavviso di 48 ore, che deve comunque garantire un servizio alternativo (come preparazione di pasti freddi, o l'equivalente di quanto disciplinato per la colazione al sacco).

In tutti i casi di scioperi in cui vengano rispettate le suddette condizioni nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura il concessionario si impegna a fornire pasti freddi nei limiti delle contingenti possibilità, per un massimo di due giorni.

ART. 23 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

La Ditta aggiudicataria deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal capitolato. Tutte le licenze ed autorizzazioni devono essere possedute dall'impresa al momento della partecipazione alla gara.

ART.24 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento allaLegge 30.4.1962 N.283 e al relativo regolamento di attuazione 26.3.1980 n.327 e successive modifiche ed integrazioni, al D.Lgs. 24.5.1997 n.155 e ad ogni norma di legge vigente in materia nonché a quanto prevsito nel presente capitolato.

ART. 25 PENALITÀ' - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze nelle prestazioni, saranno applicate alla ditta penali a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.
Il Responsabile del competente ufficio comunale valuterà la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni presentate dalla ditta, e potrà graduare l'entità della penalità o stabilire la non applicazione qualora l'inadempimento non sussista o sia risultato lieve.

1. L'Amministrazione comunale si riserva di applicare penalità:

   da un minimo di euro 100,00 ad un massimo di euro 500,00 per le seguenti violazioni:

   - ritardo non giustificato nella consegna dei pasti o nella preparazione degli stessi;
   - modifica al menù previsto dal capitolato;
   - mancato rispetto delle temperature previste;
   - distribuzione alimenti scaduti;

   da un minimo di euro 501,00 ad un massimo di euro 1.000,00 per le seguenti violazioni:

   - assenza del personale previsto senza giustificazione comprovata;
   - grammature dei cibi e numero razioni non rispondente a quanto previsto;

   da un minimo di euro 1.001,00 ad un massimo di euro 2.000,00 per le seguenti violazioni:

- ogni errore commesso nella predisposizione e/o mancata preparazione e fornitura delle diete speciali;
- inadempienze relative alle caratteristiche di cottura e somministrazione (pasta troppo cotta, pesce con le lische, carne troppo o poco cotta ecc..).

da un minimo di euro 2.001,00 ad un massimo di euro 6.000,00 per le seguenti violazioni:

- ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- verifica batteriologica che evidenzi situazioni di rischio per l'utenza;
- carenza igienica delle attrezzature utilizzate nella preparazione, confezionamento, trasporto, conservazione delle derrate;
- non conformità operative rispetto a quanto previsto dal manuale per l'autocontrollo igienico;
- mancata effettuazione dei controlli analitici di cui all'art. 10 del presente capitolato;
- sospensione o mancata esecuzione della fornitura;
- mancato rispetto di quanto dichiarato nell'offerta tecnica.

2. Per l'eventuale mancato rispetto, senza comprovato motivo, di tutto quanto proposto in sede di presentazione dell'offerta tecnica si applicherà una penale variabile da € 500,00 a € 6.000,00, a seconda dell'inadempienza.
3. Per eventuali inadempimenti agli obblighi nascenti dal presente contratto, non previsti nel precedente comma 1, si applicherà una penale variabile da € 500,00 a € 6.000,00.
4. Il provvedimento di applicazione della penale è assunto dal Responsabile del Settore preposto. Le contestazioni ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno fatte pervenire per iscritto, anche a mezzo posta elettronica certificata, al concessionario in via amministrativa. Il concessionario ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro il termine perentorio di dieci giorni dal ricevimento della contestazione.
5. In caso di non accoglimento delle controdeduzioni l'Amministrazione comunale procederà al recupero della penale mediante la detrazione delle somme a qualsiasi titolo dovute al concessionario, ovvero mediante escussione della cauzione prevista nel precedente articolo 7.
6. Ove si renda necessario in conseguenza dell'inadempienza del concessionario, l'Amministrazione comunale potrà far ricorso all'esecuzione in danno al concessionario, ricadendo su quest'ultimo tutte le spese relative.
7. Dopo tre contestazioni formali circa il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel Capitolato, l'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio e con effetto immediato, può decidere la sospensione o la risoluzione del contratto con incameramento della cauzione definitiva e eventuale ulteriore risarcimento dei danni prodotti.
8. L'Amministrazione comunale può inoltre, sempre a suo insindacabile giudizio, chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo.

Comune di Dueville

Piazza Monza, 1 - 36031 Dueville (Vi)
Tel. 0444-367211 Fax 0444-367382
Http://www.comune.dueville.vi.it E-mail: info@comune.dueville.vi.it
C. F. 95022910244 - P. IVA 00254330244

ART. 26 RECLAMI

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente per la gestione dei reclami da parte degli utenti dovrà essere seguita la seguente procedura:

1. Il reclamo da parte degli utenti, componenti comitatii mensa, ecc… dovrà essere recapitato al Comune tempestivamente (massimo sette giorni dal verificarsi dell'inconveniente);
2. Il Comune entro sette giorni inoltrerà la contestazione al concessionario a mezzo lettera raccomandata R.R.;
3. Il concessionario dovrà rispondere entro dieci giorni dalla data del ricevimento della contestazione.

Agli utenti in relazione al danno subito per il disservizio potrà essere riconosciuto un risarcimento che verrà stabilito dal competente dirigente comunale in base alla gravità del disservizio ed alle penalità applicate al concessionario.

ART. 27 INDAGINE DI GRADIMENTO DEL SERVIZIO E PIANO DI MIGLIORAMENTO

Sono a carico del concessionario e interamente compensate nel prezzo unitario a pasto tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'effettuazione di un'indagine completa di "customer satisfaction" per rilevare il livello di gradimento del servizio da parte degli utenti, da effettuarsi per ogni anno di durata dell'affidamento.

ART. 28 DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO

Agli effetti e per l'esecuzione del contratto il concessionario dovrà comunicare il proprio domicilio legale all'Amministrazione prima dell'inizio della concessione.

ART. 29 SPESE PER IL CONTRATTO

Tutte le spese relative e conseguenti alla stipula ed alla registrazione del contratto di concessione, nessuna esclusa, sono a carico del concessionario.
Il concessionario assume a suo carico ogni e qualsiasi imposta o tassa, relativa al servizio dato in concessione, con rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune.

ART. 30 SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO - TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

Il concessionario, nell'erogazione del servizio, è tenuta al rispetto delle norme che regolano la riservatezza dei dati personali, in osservanza al D.lgs. n. 196/2003.
Il concessionario si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

Il concessionario dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del titolare e del responsabile del trattamento dei dati.

ART. 31 DEPOSITO CAUZIONALE

L'aggiudicataria, dovrà costituire un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo dell'appalto al netto dell'I.V.A. mediante fidejussione o polizza assicurativa a norma di legge, il cui svincolo avverrà dopo la verifica della regolare esecuzione del servizio; come previsto dall'art. 10 del disciplinare di gara.

Comune di Dueville

Piazza Monza, 1 - 36031 Dueville (Vi)
Tel. 0444-367211 Fax 0444-367382
Http://www.comune.dueville.vi.it E-mail: info@comune.dueville.vi.it
C. F. 95022910244 - P. IVA 00254330244

ART. 32 REVOCA DEL CONTRATTO
L'Amministrazione si riserva la possibilità di revocare in qualsiasi momento, tramite comunicazione scritta e motivata, il contratto per l'affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato in caso di gravi inadempienze da parte dell'aggiudicataria rispetto agli impegni. In ogni caso il soggetto gestore è tenuto ad effettuare le prestazioni previste fino al subentro di altre aggiudicatarie.

ART. 33 CONTROVERSIE
In caso di controversie che dovessero insorgere tra l'Ente e l'affidataria, la competenza è del Foro di Vicenza.

ART. 34 TRATTAMENTO DEI DATI.
Ai sensi del D.Lgs.n.196/03, si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale stipula e gestione dei contratti. Il titolare del trattamento è il Comune di Dueville**.**

ART. 35 RINVIO A NORME PRECEDENTI
Per quanto non specificatamente disciplinato dal presente capitolato, si rinvia a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di contratti pubblici, dal D.Lgs.n.163/06 e successive modificazioni, dal Codice Civile e dal regolamento per la disciplina dei contratti del Comune di Dueville.

Allegati:
A. Elenco scuole interessate al servizio;
B. D.U.V.R.I.

Dueville,

La Responsabile del Settore 3°
dott.ssa Daniela Brandoni