

COMUNE DI ISOLA VICENTINA
Provincia di Vicenza

CAPITOLATO SPECIALE

per la concessione del servizio di ristorazione scolastica in multiporzione per le scuole primarie dell'Istituto Comprensivo Statale di Isola Vicentina nel triennio scolastico 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021.

CIG [7556735EFB]

CPV [55524000-9]

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Art. 1 – Servizi oggetto della concessione

L'oggetto della concessione è il servizio ristorativo veicolato in pluriporzione e in legame fresco-caldo, con distribuzione delle pietanze mediante carrelli scaldavivande il cui inserimento è a carico della ditta aggiudicataria.

Il periodo d'appalto è il triennio scolastico 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021.

Nel periodo d'appalto la fornitura presunta è di circa 49.800 pasti (16.600 pasti annui) per le due Scuole Primarie (16.600 pasti annui, di cui 8.500 alunni + 400 insegnanti, per la Scuola Primaria di Isola Vicentina e 7.500 alunni + 200 insegnanti, per la Scuola Primaria di Castelnuovo).

L'importo indicativo calcolato per l'appalto ammonta complessivamente a € 244.446,00 oltre ad Iva così ripartito:

- € 240.000,00 oltre ad Iva pasti Scuole Primarie, € 5,00 a pasto oltre ad Iva.

I pasti del personale insegnante sono calcolati indicativamente come segue: n. 600 pasti ad anno scolastico, prezzo ministeriale del pasto € 2,47, valore totale dei pasti insegnati € 1.482,00 ad anno scolastico, valore totale pasti insegnanti € 4.446,00 nel triennio d'appalto, questo valore non è soggetto a ribasso d'asta.

I dati precedenti, relativi al numero dei pasti, sono riportati in via previsionale e devono intendersi indicativi, essi infatti possono variare in base al calendario scolastico, alla riorganizzazione degli orari scolastici, alle esigenze e variabilità dell'utenza, ad intervenuta normativa relativa alla refezione scolastica. Di conseguenza il numero dei pasti potrà subire variazioni nel corso dell'appalto. La ditta aggiudicataria accetta di fornire una quantità di pasti annualmente soggetta a variazioni sia in aumento che in diminuzione lasciando inalterate le condizioni tecniche della fornitura e il prezzo del pasto applicato.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, ai sensi di legge, di prorogare il contratto oltre la scadenza alle vigenti condizioni, nelle more dello svolgimento delle procedure di reperimento del nuovo aggiudicatario ovvero per sopravvenute circostanze imprevedute e imprevedibili per l'Amministrazione aggiudicatrice (art. 106 D. Lgs. n. 50/2016).

I servizi oggetto del presente appalto devono essere svolti nel rispetto delle finalità proprie della **ristorazione scolastica** che l'Amministrazione Comunale di Isola Vicentina si prefigge, ovvero:

- assicurare la piena realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori in età scolare
- valorizzare il consumo del pasto scolastico quale momento educativo e di socializzazione, in stretta collaborazione con la Scuola e le famiglie
- contribuire all'adozione di una alimentazione corretta ed equilibrata, anche come strumento per il mantenimento di un buono stato di salute
- favorire l'educazione alimentare incentivando il consumo consapevole degli alimenti, la conoscenza delle tradizioni locali, l'abitudine alla varietà e alla ricchezza dei gusti.

Art. 2 – Criteri e indicazioni igienico-nutrizionali

La preparazione dei pasti deve avvenire nel rigoroso rispetto dei criteri igienici e nutrizionali previsti dalla normativa vigente. La ditta aggiudicataria deve attenersi nelle preparazioni e in ogni fase della produzione pasti alle **"Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica nella Regione del Veneto"** approvate con DGR n. 1189 del 1.8.2017 (dette

Linee guida regionali 4^a edizione 2017), nonché alla normativa nazionale e comunitaria in materia di ristorazione collettiva, con adeguamento delle grammature secondo quanto previsto da dette Linee guida regionali.

Valgono per il presente appalto le indicazioni generali tratte dalle Linee guida regionali relative alla scelta delle **materie prime**, alle **caratteristiche degli alimenti**, alla **stesura dei menù e tabelle dietetiche**, alle **diete speciali**, che si intendono conosciute ed applicate dal concorrente.

La tipologia del pasto è la seguente:

1. Primo piatto
2. Secondo piatto
3. Contorno caldo e freddo
4. Pane
5. Frutta fresca o dessert (yogurt, budino, dolce, ecc.)

In alternativa al pasto classico (primo, secondo e contorno) potrà essere fornito, saltuariamente, il cosiddetto piatto unico (ad esempio: pizza, pasta e fagioli), che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire il fabbisogno energetico e nutrizionale corrispondente ad un pasto completo. Tale piatto dovrà comunque essere accompagnato da contorno di verdure.

I menù dovranno essere elaborati in modo tale da soddisfare, per quantità di calorie e nutrienti, i fabbisogni delineati dai *Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia* (LARN) SINU per la fascia d'età interessata.

I menù dovranno favorire l'adozione del **modello alimentare mediterraneo**, con un apporto consistente di cereali e loro derivati (pasta, riso, polenta, ecc.), legumi, verdura, frutta ed olio extravergine di oliva. La frequenza di carni rosse e bianche potrà essere ridimensionata a favore di altre fonti proteiche quali pesce, uova e formaggi.

In occasione delle festività il Comune potrà richiedere alimenti 'tradizionali' aggiuntivi al pasto che si intenderanno compresi nel prezzo d'aggiudicazione.

Nei menù dovranno essere specificati il tipo di formaggio, verdura, frutta e merenda proposti.

Per le specificazioni attinenti ai menù si fa interamente riferimento alle sunnominate **Linee guida regionali 2017**.

Carne, latte e formaggi e uova devono essere obbligatoriamente di provenienza nazionale; tutti gli altri alimenti/materie prime devono essere preferibilmente di provenienza nazionale, comunque rispondenti alle caratteristiche riportate nel presente capitolato.

Il latte deve essere fresco pastorizzato intero.

Non può essere utilizzata carne congelata/surgelata.

E' consentito l'uso di pesce surgelato/congelato ma non ottenuto da prodotti ricomposti.

E' consentito l'uso di legumi secchi o congelati.

E' consentito l'uso di verdure congelate/surgelate solo nelle tipologie che prevedrebbero lunghi tempi di preparazione (fagiolini, spinaci, piselli).

Non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammato aggiunti.

Non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma e similari.

Per il condimento a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi deve essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva con le caratteristiche di legge; la fornitura di tutti i condimenti per le verdure (aceto di vino, olio extra vergine di oliva, sale marino fino, limone ecc.) è a carico della ditta.

Il condimento delle paste asciutte e delle verdure a crudo deve essere aggiunto solo al momento della somministrazione.

I menù dovranno essere strutturati, a cura del dietista della ditta aggiudicataria, su quattro settimane a rotazione e con andamento stagionale (autunno-inverno e primavera-estate) con indicazione delle date di inizio e di fine.

Nella predisposizione dei menù la ditta aggiudicataria dovrà attenersi strettamente ai criteri di frequenza degli alimenti e alle grammature per porzione stabilite dalla normativa regionale e nazionale di riferimento. I menù proposti dovranno essere inviati un mese prima del loro avvio d'applicazione all'Azienda ULSS n. 8 Berica per il controllo e la validazione.

Il menù approvato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS n. 8 Berica dovrà essere reso noto alle famiglie in formato cartaceo e trasmesso in formato file al Comune completo

del parere del SIAN dell'Azienda Ulss 8 Berica per la successiva pubblicazione nel sito web comunale. Sarà cura della ditta appaltatrice esporre il menù all'ingresso della scuola.

La ditta dovrà assicurare la produzione di 'diete personalizzate' esclusivamente per gli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari o causate da patologie, che comportino l'esclusione di particolari alimenti e che dovranno necessariamente essere comprovate da certificazione medica. La ditta dovrà inoltre assicurare la fornitura di 'diete speciali' per massimo 3 giorni/utente e fino ad un massimo del 5% dei pasti totali, con pranzo così composto:

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

- secondo piatto: parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza o in alternativa carni bianche a vapore con carote o patate lesse.

La dieta suddetta potrà essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

La ditta dovrà infine assicurare la fornitura di 'diete particolari' per motivazioni religiose.

I pasti corrispondenti alle diete suddette dovranno essere identificabili, separati dagli altri e serviti a parte.

Le diete dovranno essere richieste dai genitori con l'utilizzo di moduli specifici che saranno forniti dalla ditta all'inizio dell'anno scolastico e pubblicati, per maggiore comodità delle famiglie utenti, anche nel sito web del Comune di Isola Vicentina.

Le suddette richieste (moduli ed eventuale relativa certificazione medica) saranno raccolte dalla ditta aggiudicataria del servizio e le derivanti diete trasmesse all'autorità sanitaria per il parere di competenza.

Art. 3 - Durata e tempi del servizio

Il servizio oggetto del presente appalto ha inizio il primo giorno utile dell'anno scolastico 2018/2019 stabilito su disposizione dell'autorità scolastica, e si conclude al termine dell'anno scolastico 2020-2021.

La fornitura dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico e comprenderà alcuni giorni della settimana per il tempo ordinario e tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali, per il tempo pieno e il doposcuola.

Le date di inizio del servizio e relative sospensioni o variazioni saranno di volta in volta comunicate alla ditta aggiudicataria in tempo utile, a cura del competente Ufficio Comunale.

Art. 4 – Centro di cottura

La preparazione dei pasti multiporzione destinati alle due Scuole Primarie del territorio dovrà avvenire presso un centro cottura di proprietà dell'aggiudicatario.

In considerazione del fatto che la somministrazione dei pasti deve avvenire nel più breve tempo possibile dopo la loro preparazione, nonché al fine di garantire al Comune il miglior servizio in caso di emergenza e disguidi nella fornitura dei pasti, il suddetto centro di cottura non dovrà distare più di km. 30 (trenta) dalla Scuola Primaria 'R. Agazzi' di Isola Vicentina, sita in via A.Moro.

La distanza del centro cottura, intesa in effettivi chilometri stradali, dovrà essere dichiarata dalle ditte concorrenti in sede di presentazione dell'offerta, specificando anche il percorso.

Per quanto riguarda i locali, l'ampiezza del centro cottura, compresi dispensa e lavaggio, deve essere rapportata al numero di pasti prodotti; è imposta la separazione tra lavorazioni diverse, con applicazione del percorso in avanti o a cascata.

Per quanto riguarda le attrezzature, devono essere presenti, oltre a quelle tradizionali, anche le seguenti: abbattitore di temperatura, forni a convenzione/vapore con controllo elettronico della temperatura, armadi o celle congelatori dotate di registrazione di temperatura, cella di scongelamento, eventuali attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta, cuocipasta, banco caldo per il mantenimento della temperatura.

La ditta aggiudicataria deve prevedere protocolli operativi delle operazioni di ordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP per i locali del centro cottura, così come per i veicoli destinati al trasporto dei pasti e per i refettori. Devono altresì

essere previsti protocolli operativi per le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature utilizzate per l'intero ciclo del servizio.

Il personale del centro cottura deve comprendere un numero di addetti correttamente rapportato al numero di pasti prodotti; in particolare è richiesta la presenza di un cuoco diplomato e dotato di esperienza almeno biennale.

Art. 5- Preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti multiporzione destinati alle Scuole Primarie la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione, riferimento specifico le **Linee guida regionali 2017**.

In particolare si richiede di:

- 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);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura;
- 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.

Il cibo non consumato dagli utenti non può essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della ditta aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nei menù predisposti, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, rispondenti alle vigenti disposizioni di legge e ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

I pasti preparati devono comunque rispondere ai dettati legislativi in vigore per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

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

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

Art. 6 - Consegna e distribuzione

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese e con proprio personale, i pasti e il materiale di complemento presso i due plessi scolastici indicati, depositandoli nei locali destinati a mensa. Le ditte concorrenti dovranno obbligatoriamente aver preso visione dei suddetti locali. A prova dell'avvenuto sopralluogo (obbligatorio) verrà rilasciato un apposito verbale, che dovrà essere allegato alla documentazione di gara a cura della ditta partecipante.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando ottime 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 l'Amministrazione 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 veicoli utilizzati per il trasporto e la consegna dei pasti, in numero congruo in relazione alle forniture effettuate, devono essere chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti. I contenitori, diversi per le singole pietanze e identificati da etichette riportanti data/numero porzioni/plesso scolastico di destinazione, devono essere di materiale idoneo (es. acciaio inossidabile), facilmente lavabili e disinfettabili, idoneamente coibentati per garantire il mantenimento delle temperature e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore o elettrici). Tra la fine della cottura e l'effettiva somministrazione dei pasti non devono trascorrere più di due ore, di cui massimo quarantacinque minuti per lo scodellamento. Per lo scodellamento la ditta deve adottare un apposito protocollo operativo concordato con l'ufficio preposto. In particolare nel caso di doppio turno mensa, sarà cura della ditta provvedere alla consegna dei pasti destinati ai due diversi turni in contenitori separati al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e di appetibilità dei pasti serviti nel secondo turno.

La ditta dovrà fornire:

- i contenitori termici necessari al trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;
- i carrelli termici per mantenere i pasti alla temperatura ideale;
- i banchi di distribuzione (uno per ogni plesso scolastico).

Nell'eventualità di ritardi o mancate consegne dei pasti alle due Scuole Primarie, con tempestivo avviso all'Ente appaltante, per cause di forza maggiore quali calamità naturali, impraticabilità delle strade, blocchi stradali e altre simili non imputabili alla ditta appaltatrice, non potrà essere addebitata a quest'ultima alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire le consegne con la massima diligenza e nei migliori tempi possibili.

I ritardi o le mancate consegne dovuti a problemi nell'organizzazione del centro di cottura, alle modalità di trasporto adottate o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto al successivo art. 12 del presente capitolato.

Art. 7 - Modalità di esecuzione del servizio

I pasti destinati alle due Scuole Primarie del territorio verranno serviti con il sistema multiporzione.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di fornire i bicchieri, le posate, i tovaglioli, le tovaglette e i piatti a perdere in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1. E' fatto altresì obbligo di fornire in quantità idonea pane e frutta, trasportati e riposti in contenitori igienicamente adatti.

A ciascun plesso scolastico dovranno essere inoltre forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria, conformemente alle vigenti disposizioni di legge e igienico-sanitarie.

L'ordine di fornitura con l'esatta indicazione del numero e tipo giornaliero di pasti da fornire verrà comunicato alla ditta direttamente dal personale delle due Scuole Primarie, entro le ore 9.30 di ciascun giorno di servizio.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a recapitare le forniture in ogni giorno di servizio ai due plessi scolastici, presso i locali refettorio. Le consegne dovranno essere effettuate compatibilmente con l'orario di consumazione dei pasti, stabilito dall'Autorità Scolastica, di norma compreso tra le 12:30 e le 13:30.

Art. 8 – Addetti alla somministrazione dei pasti e la sistemazione delle sale refezione

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la presenza presso le due Scuole Primarie interessate, nell'orario di somministrazione dei pasti, di personale proprio, per provvedere alla distribuzione del cibo e alla preparazione, riordino e pulizia dei refettori.

Tale personale dovrà essere reso disponibile, per ogni giorno di servizio, in ragione di quattro addetti in tutto, e precisamente:

- n. 2 addetti per la scuola primaria "R. Agazzi" di Isola Vicentina

- n. 2 addetti per la scuola primaria "A. Palladio" di Castelnuovo

Il suddetto personale dovrà essere messo a disposizione senza costi aggiuntivi a carico del Comune.

Il personale della ditta aggiudicataria presterà la propria collaborazione al fine di garantire il corretto svolgimento della refezione scolastica anche in presenza di alunni con pasti propri a ciò autorizzati (materia da regolamentare), rif. nota del MIUR n. 348 del 3.3.2017 "Consumazione del pasto domestico a scuola".

CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 9 - Personale

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta aggiudicataria sui vari aspetti della ristorazione collettiva e della gestione mense. La ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento rivolti a tutto il personale impiegato al fine della corretta esecuzione ed applicazione degli aspetti e compiti di spettanza derivanti dal presente capitolato. L'addestramento del personale impiegato nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene sul lavoro, sui rischi e sulle misure di contenimento adottate dalla ditta.

Il piano aziendale di formazione e aggiornamento del personale dovrà essere messo a disposizione su richiesta del Comune.

Tutti gli oneri sociali, previdenziali, assicurativi e tutti gli adempimenti amministrativi derivanti dall'impiego del personale nei vari servizi sono a carico dell'aggiudicatario, restando escluso ogni rapporto giuridico-economico tra il Comune e gli operatori dell'aggiudicatario medesimo.

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.

La ditta aggiudicataria rende disponibili, per le necessità espresse ed implicite del Committente, le seguenti figure referenti:

- n. 1 referente per i rapporti tra Committente e ditta aggiudicataria con comunicazione di un indirizzo di posta elettronica, di posta elettronica certificata e di un numero di cellulare;
- n. 1 referente per gli aspetti nutrizionali – dietista o analoga figura professionale per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, per la gestione delle diete speciali, la redazione dei menù e l'organizzazione degli incontri di educazione alimentare con comunicazione di un indirizzo di posta elettronica e di un numero di telefono.

La ditta aggiudicataria dovrà comunicare i nominativi e i contatti di cui sopra prima dell'inizio dell'anno scolastico 2018-2019

Art. 10 - Monitoraggio ed autocontrollo

La ditta aggiudicataria deve rispettare gli standard di prodotto e mantenerne per l'intero periodo d'appalto le caratteristiche, conformi qualitativamente alle indicazioni del presente capitolato. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento delle derrate alimentari di cui si serve, in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate medesime al fine di poterne determinare la conformità.

La ditta deve altresì redigere, aggiornare ed applicare rigorosamente, a mezzo del proprio personale, il piano di autocontrollo HACCP.

Art. 11 - Vigilanza e verifiche sui servizi oggetto dell'appalto

I controlli igienico-sanitari e nutrizionali inerenti ai servizi oggetto dell'appalto sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. n. 8 e saranno esercitati con le modalità previste dalla normativa vigente. L'Ente appaltante si riserva la facoltà di visitare le sale mensa delle due Scuole Primarie, previo avviso all'Istituto Scolastico, e di controllare i mezzi e le modalità di preparazione e scodellamento, di riordino e pulizia, verificando la qualità delle prestazioni. L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di procedere a specifici controlli sulle materie prime utilizzate e sulla loro provenienza e certificazione.

La ditta è tenuta ad assicurare al personale degli uffici incaricati della vigilanza la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso a tutti i locali interessati dai servizi oggetto dell'appalto, magazzini inclusi, e fornendo i chiarimenti richiesti.

L'Ente appaltante potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

a) di personale del competente servizio dell'ULSS n. 8 Berica

b) di personale di laboratori di analisi privati, il cui nominativo verrà comunicato all'aggiudicatario.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per i servizi, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sui uno o entrambi i servizi in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto, applicando il dovuto contraddittorio con la ditta.

Al fine di individuare le cause di eventuali infezioni alimentari, la ditta dovrà prelevare un campione rappresentativo di ogni pasto completo del giorno, sigillarlo in appositi contenitori e conservarlo a +4 C° per tre giorni. Tale campione sarà reso disponibile per le analisi e gli approfondimenti del caso.

Art. 12 - Inadempienze contrattuali – Reclami - Penali

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto, avrà l'obbligo di seguire rigorosamente le disposizioni di legge in materia, i regolamenti e quanto previsto nel presente capitolato.

I reclami per il mancato rispetto delle disposizioni del presente capitolato e della normativa relativa alla refezione scolastica dovranno pervenire all'Ufficio comunale preposto entro il giorno successivo dal verificarsi dell'inconveniente. Potranno essere inoltrati dal personale docente, dal personale ausiliario scolastico e dai membri della Commissione Mensa. In caso di mancata rispondenza dei servizi agli standards previsti è facoltà dell'Ente applicare le penali sotto indicate. A tale fine, il Responsabile dell'Ufficio comunale competente valuterà congiuntamente con l'Amministrazione la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni presentate dalla ditta, opportunamente avvisata dell'inadempienza contestata entro cinque giorni lavorativi dal fatto accaduto, e potrà graduare l'entità della penalità o stabilire la non applicazione qualora l'inadempimento non sussista o sia giudicato di entità non rilevante.

Le penalità vengono suddivise come segue.

a) da un minimo di € 100,00 a un massimo di € 500,00 per le violazioni:

- ritardo non giustificato nella preparazione e/o consegna dei pasti
- modifica non comunicata al menù previsto dal capitolato
- mancato rispetto delle temperature previste
- mancata consegna del materiale a perdere e dei condimenti

b) da un minimo di € 501,00 a un massimo di € 1.000,00 per le violazioni:

- ritardo/assenza del personale previsto senza giustificazione comprovata
- grammature delle pietanze e numero razioni non rispondente a quanto previsto
- c) da un minimo di € 1.001,00 a un massimo di € 2.000,00 per le violazioni:
 - errori commessi nella predisposizione o mancata preparazione o fornitura delle diete speciali
 - errori relativi alla cottura e alla somministrazione (pasta scotta, carne troppo cotta o poco cotta, pesce con le lisce, pietanze troppo salate ecc.)
- d) da un minimo di € 2.001,00 a un massimo di € 6.000,00 per le violazioni:
 - ritrovamento di corpi estranei nei cibi
 - verifica batteriologica che evidenzi possibili situazioni di rischio per l'utenza
 - carenza igienica delle attrezzature utilizzate nella preparazione, confezionamento, trasporto, somministrazione e conservazione delle derrate
 - non conformità operative rispetto a quanto previsto dal manuale per l'autocontrollo igienico
 - sospensione o mancata esecuzione della fornitura
 - comportamento non idoneo del personale, che pregiudichi sensibilmente lo svolgimento del servizio.

Per il mancato rispetto, senza comprovato motivo, di quanto proposto in sede di presentazione dell'offerta tecnica, sarà applicabile una penale variabile da € 300,00 a € 3.000,00.

Per eventuali inadempimenti agli obblighi nascenti dal presente capitolato, non ricompresi nell'elenco precedente, sarà applicabile una penale variabile da € 500,00 a € 5.000,00.

Le contestazioni dovranno essere inviate all'aggiudicatario con posta elettronica certificata; la ditta potrà presentare le proprie controdeduzioni nel termine perentorio di dieci giorni dalla contestazione ricevuta. In caso di mancato accoglimento delle controdeduzioni l'Amministrazione Comunale procederà al recupero della penale mediante l'introito diretto della cauzione definitiva o parte di essa. Dopo tre contestazioni formali gravi circa il mancato rispetto del presente capitolato, l'Amministrazione a suo insindacabile giudizio potrà decidere la sospensione o la risoluzione del contratto con incameramento della cauzione definitiva ed eventuale ulteriore richiesta di risarcimento dei danni subiti. E' previsto, in relazione al danno subito per grave disservizio, il riconoscimento agli utenti di un risarcimento che verrà stabilito dal Responsabile dell'Ufficio comunale competente congiuntamente con l'Amministrazione in base alla gravità dell'inconveniente e alla penalità applicata al concessionario.

Art. 13 - Interruzione del servizio

In caso di sciopero programmato del personale della Scuola la ditta sarà preavvertita dall'Autorità scolastica, tramite il competente Ufficio comunale, con un anticipo di almeno 24 ore. Per scioperi non programmati, la ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica, tramite il competente Ufficio comunale, entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso dell'evento.

In caso di scioperi del personale della ditta aggiudicataria addetto ai servizi oggetto del presente appalto, la ditta dovrà darne comunicazione al competente Ufficio comunale con un preavviso di almeno 48 ore, garantendo comunque soluzioni alternative, anche mediante la preparazione e consegna di pasti sostitutivi, la cui composizione sarà concordata preventivamente con l'ULSS, Settore Igiene Alimenti e Nutrizione.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici non imputabili alla ditta (guasti gravi agli impianti della cucina utilizzata, guasti gravi e documentati presso il centro cottura, interruzioni nell'erogazione dell'acqua – luce –gas ecc.), tali da impedire la preparazione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire pasti sostitutivi, nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a n. 2 giorni.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale di richiedere la sospensione temporanea dei servizi di refezione scolastica oggetto del presente appalto in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione dei medesimi, senza che ciò possa costituire motivo di istanza di risarcimento da parte della ditta appaltatrice.

Art. 14 – Prezzo dei pasti

La ditta riscuoterà il prezzo del pasto direttamente dagli utenti iscritti al servizio mensa, mediante vendita di buoni pasto "prepagati" in due punti del territorio. Il prezzo del singolo pasto, corrisponde al prezzo offerto in sede di gara dall'aggiudicatario, comprensivo di IVA.

Tale prezzo dovrà rimanere invariato per l'intero periodo di vigenza del contratto d'appalto.

Il prezzo del pasto degli insegnanti dovrà corrispondere al prezzo ministeriale fissato per i pasti insegnanti; l'importo dei pasti consumati dal personale docente sarà fatturato a cadenza mensile al Comune da parte dell'aggiudicatario.

Per i pasti degli insegnanti di sostegno la ditta presenterà fattura mensile all'ULLS n. 8 Berica.

Art. 15 – Osservanza di leggi e regolamenti – Responsabilità del concessionario

L'aggiudicatario dovrà osservare tutte le disposizioni del presente capitolato, le disposizioni di legge in materia e i regolamenti in vigore o che entreranno in vigore nel corso dell'appalto. In particolare dovranno essere osservate rigorosamente le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione di pasti e la ditta dovrà essere in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie (D. Lgs. 193/2007). Dovrà inoltre essere in possesso di tutte le licenze ed autorizzazioni per l'espletamento di quanto richiesto dal capitolato ed adempiere integralmente agli obblighi di comunicazione all'Autorità competente dell'inizio dell'attività oggetto del presente appalto. Risponderà direttamente dei danni a persone e cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza alcun diritto di rivalsa o compensazione da parte del Comune, fatti salvi gli interventi a favore della ditta da parte delle sue società assicuratrici.

Art. 16 – Educazione alimentare

La ditta aggiudicataria si impegna ad organizzare in ogni anno scolastico un incontro gratuito finalizzato all'educazione alimentare, dedicato ai genitori e agli educatori, in locali messi a disposizione dal Comune di Isola Vicentina. Gli incontri dovranno essere concordati con largo anticipo con l'Ufficio Comunale preposto e con l'Istituto Comprensivo Statale di Isola Vicentina. Non dovranno presentare alcun costo diretto per il Comune.

Art. 17 – Indagine di gradimento del servizio

La ditta aggiudicataria si impegna a realizzare in ogni anno scolastico d'appalto, interamente a proprie spese, una indagine di "customer satisfaction" per rilevare il livello di gradimento del servizio mensa da parte degli utenti. I contenuti dei questionari e le modalità di svolgimento del sondaggio saranno stabiliti dall'aggiudicatario e sottoposti all'attenzione dell'Amministrazione Comunale e dell'Istituto Comprensivo Statale di Isola Vicentina per approvazione preventiva. L'esito della rilevazione sarà utilizzato per la stesura da parte della ditta di un eventuale piano di miglioramento del servizio.

Art. 18 – Trattamento dei dati

Il concessionario, nell'espletamento del servizio, è tenuto al rispetto delle norme che regolano la riservatezza dei dati personali, in osservanza del D. Lgs. 196/2003. Il concessionario si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui il suo personale sia venuto in possesso nell'ambito dell'attività prestata. Il nominativo del titolare del trattamento dati dovrà essere reso noto al Comune all'inizio del periodo d'appalto.

Ai sensi del Decreto citato i dati forniti dalla ditta saranno trattati dal Comune esclusivamente per le finalità del contratto.

Art. 19 - Divieto di 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. 20 - Cauzioni ed assicurazioni

A garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali il concessionario è chiamato a versare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo complessivo d'appalto. La cauzione dovrà essere versata entro 10 giorni dalla comunicazione da parte del Comune dell'avvenuta aggiudicazione e resterà

vincolata fino al termine del rapporto contrattuale o, comunque, fino a che non sia stata definita ogni controversia eventualmente in atto. Le modalità di presentazione della cauzione definitiva sono la fidejussione o polizza assicurativa a norma di legge. Il concessionario provvederà inoltre a sottoscrivere una polizza assicurativa con massimale non inferiore a € 5.000.000,00 a copertura della responsabilità civile verso terzi per qualsiasi incidente correlato al servizio. Copia della polizza dovrà essere trasmessa al Comune prima dell'avvio dell'appalto.

Art. 21 – Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto 12 dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Art. 22 - Controversie giudiziarie

Per gli eventuali contenziosi relativi al servizio oggetto del presente appalto, non definibili in via bonaria, resta convenuta la competenza del Foro di Vicenza.

Art. 23 - Spese per il contratto

Tutte le spese, le imposte e tasse ed ogni altro onere accessorio, inerenti e conseguenti alla stipulazione ed esecuzione del contratto, rimangono a carico della ditta aggiudicataria, con rinuncia a qualsiasi forma di rivalsa nei confronti del Comune.

Art. 24 – Rinvio normativo

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa rinvio alle norme vigenti in materia di contratti pubblici e a quanto disposto dal Codice Civile.