



COMUNE DI COSTABISSARA
PROVINCIA DI VICENZA

Capitolato d'**O**neri per l'**A**ffidamento del
Servizio di **R**efezione **S**colastica

Triennio 2019/2021

Allegato alla determinazione n. ____ del ____



COMUNE DI COSTABISSARA

PROVINCIA DI VICENZA

INDICE

TITOLO I	DESCRIZIONE GENERALE DEL SERVIZIO
Art. 1	Oggetto del servizio
Art. 2	Prezzo del pasto
Art. 3	Modalità di pagamento
Art. 4	Durata del servizio
Art. 5	Centro di cottura
Art. 6	Progetti migliorativi e pasti gratuiti
Art. 7	Dimensione della fornitura
Art. 8	Calendario per l'erogazione del servizio
Art. 9	Sciopero e/o interruzione del servizio
TITOLO II	PERSONALE
Art. 10	Organico
Art. 11	Personale e rapporto di lavoro
Art. 12	Direzione del servizio
Art. 13	Formazione ed informazione agli addetti al servizio
TITOLO III	SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU'
Art. 14	Menù
Art. 15	Struttura del menù
Art. 16	Diete in bianco e speciali e menù alternativi
TITOLO IV	NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI
Art. 17	Prenotazione dei pasti
Art. 18	Raccolta e verifica dei buoni pasto
Art. 19	Contenitori per il trasporto
Art. 20	Mezzi di trasporti dei pasti
TITOLO V	FORNITURA DI ATTREZZATURE ED AUSILII
Art. 21	Fornitura di attrezzature in comodato d'uso
TITOLO VI	SERVIZIO DI SCODELLAMENTO- PREPARAZIONE – PULIZIA E SANIFICAZIONE
Art. 22	Obblighi dell'affidatario
Art. 23	Informazioni agli utenti
TITOLO VII	ONERI AMMINISTRATIVI
Art. 24	Stipulazione del contratto e fidejussioni
Art. 25	Recesso da parte dell'Ente appaltante
Art. 26	Responsabilità
Art. 27	Spese inerenti il servizio
Art. 28	Subappalto del servizio e cessione del contratto
Art. 29	Estensione del contratto
Art. 30	Scia
TITOLO VIII	CONTROLLI
Art. 31	Disposizioni igienico – sanitarie
Art. 32	Diritto al controllo ed organismi preposti
Art. 33	Diritto di controllo da parte del comitato genitori
Art. 34	Tipologia di controlli
Art. 35	Autocontrollo da parte dell'impresa (HACCP)
Art. 36	Contestazioni



COMUNE DI COSTABISSARA

PROVINCIA DI VICENZA

TITOLO IX	INADEMPIENZE E PENALITA'
Art. 37	Inadempienze e penalità
Art. 38	Risoluzione del contratto
Art. 39	Rinvii
Art. 40	Trattamento dei dati personali
Art. 41	Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari
Art. 42	Norma di comportamento di collaboratori e/o dipendenti della ditta affidataria



COMUNE DI COSTABISSARA

PROVINCIA DI VICENZA

TITOLO I

DESCRIZIONE GENERALE DEL SERVIZIO

Art. 1 - Oggetto del servizio

L'affidamento del servizio di refezione scolastica ha ad oggetto la preparazione e la fornitura di pasti per gli studenti delle scuole primarie del Comune di Costabissara.

I servizi prevedono le attività indicate di seguito:

1. preparazione e confezionamento dei pasti, inclusa la fornitura di diete personalizzate, presso il Centro di cottura della ditta affidataria;
2. trasporto dei pasti in idonei contenitori dal Centro di cottura degli alimenti alle sedi di distribuzione e di consumo e cioè presso le scuole primarie di Costabissara mediante il sistema della monoporzione;
3. scodellamento, da effettuarsi mediante distribuzione delle porzioni predisposte (sistema monoporzio);
4. fornitura di stoviglie da tavola e di servizio (bicchieri, posate, salviette e tovaglie di carta, olio, aceto, pepe, sale formaggio grattugiato, ecc);
5. ritiro dei contenitori degli alimenti a seguito di consumo.

Sarà onere della Ditta curare la gestione dei menù e del sistema HACCP fino alla distribuzione dei pasti, e intrattenere rapporti con le Istituzioni.

Per quanto concerne l'acqua, si richiamano le "Linee guida al servizio di refezione scolastica" cui alla D.G.R. Veneto n. 3883 del 31.12.2001 ovvero il consumo di acqua potabile di rubinetto. Si chiede la fornitura di acqua naturale preconfezionata solo qualora l'acqua di rubinetto non fosse temporaneamente potabile o lo divenisse per cause impreviste ed imprevedibili.

Il servizio deve essere conforme alle suindicate "Linee guida materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" (deliberazione della Giunta della Regione Veneto n. 3883 del 31/12/2001 e successive modifiche; aggiornamento con il D.D.R. della Prevenzione 30.12.2003 n. 517, con il D.D.R. dell'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare 02.10.2008 n. 475 ed ulteriore aggiornamento con D.D.R. dell'Unità di Progetto Veterinaria 03.12.2013 n. 115) - nel seguito del presente capitolato denominate "**Linee Guida Regionali**" reperibili al seguente indirizzo: <http://www.regione.veneto.it/web/sanita/piano-sicurezza-alimentare>.

Il "servizio di refezione scolastica – oggetto dell'affidamento - è un servizio pubblico locale "a domanda individuale", ai sensi del decreto del Ministero dell'Interno 31.12.1983, recante "Individuazione delle categorie di servizi pubblici locali a domanda individuale", adottato ai sensi dell'art. 6, terzo comma, del decreto-legge 28 febbraio 1983, n. 55, convertito, con modificazioni, nella legge 26 aprile 1983, n. 131, concernente provvedimenti per la finanza locale per il triennio 1983-85. Tra i servizi elencati nel suindicato D.M. troviamo: le mense, comprese quelle scolastiche.

Si considerano servizi pubblici anche i servizi a domanda individuale ovvero tutte quelle attività gestite direttamente dall'ente, che siano poste in essere non per obbligo istituzionale, che vengono utilizzate a richiesta dell'utente e che non siano state dichiarate gratuite per legge nazionale o regionale.

Il servizio di refezione scolastica è finalizzato ad erogare prestazioni volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica; l'affidatario dovrà, pertanto, attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari.

Il servizio deve essere svolto dall'impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato e dal Documento Unico di Valutazione dei Rischi (D.U.V.R.I.).

La ditta affidataria, a sua volta, redigere il proprio D.U.V.R.I. e consegnarne copia al Comune.

Art. 2 - Prezzo del pasto

Il prezzo del singolo pasto è quello specificato nell'offerta della ditta affidataria e nel relativo contratto e avrà validità dal 01/01/2019 al 31/12/2021.

Nel prezzo del singolo pasto sono comprese tutte le attività, le spese ed ogni altro onere - espresso e non - nel presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. Saranno pagati i pasti



COMUNE DI COSTABISSARA

PROVINCIA DI VICENZA

effettivamente forniti.

Il valore presunto del servizio, considerato l'eventuale rinnovo, è stimato in € 595.443,00 (euro cinquecentonovantacinquemilaquattrocentoquarantatre/00), I.V.A. esclusa, oltre agli oneri per la sicurezza stimati in € 288,00 annui, oltre IVA.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i **costi della manodopera** che la stazione appaltante ha stimato in € 2,30 a pasto, pari a € 47.748,00 annui e quindi a € 143.244,00 nel triennio, calcolati sulla base del contratto di lavoro del comparto di riferimento.

Detto importo è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente consumati. Pertanto, l'Amministrazione si riterrà vincolata solo al prezzo unitario per pasto offerto dalla ditta affidataria e non all'importo complessivo.

A decorrere dal secondo anno scolastico, il medesimo prezzo sarà aggiornato sulla base dell'indice ISTAT per i prezzi al consumo delle famiglie degli operai ed impiegati accertato nell'anno precedente riferito al mese di giugno, previa richiesta che dovrà essere presentata dall'affidatario mediante PEC al Comune entro il mese di agosto di ogni anno.

Art. 3 - Prenotazione dei pasti e riscossione delle rette

La ditta affidataria deve fornire un sistema informatico in grado di permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- iscrizioni on line al servizio;
- prenotazione informatizzata dei pasti ad opera del personale scolastico mediante strumenti informatizzati oppure in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera). Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, App native per Smartphone, portale internet. I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita. Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite dei punti vendita dislocati sul territorio. Sono da prevedere almeno due punti di vendita ed almeno un canale di pagamento telematico attivo 7 giorni su 7, che non obblighi le famiglie a recarsi presso i punti vendita. I punti vendita dovranno effettuare le ricariche in modalità on line, a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy.
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, ecc.

Competeranno alla ditta affidataria:

- la compilazione dell'anagrafica all'avvio del servizio (i dati per la compilazione delle schede utenti saranno forniti dall'ente);
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001;
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- l'attivazione di un PC presso la Cucina Centralizzata per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- la formazione del personale comunale/scolastico per l'utilizzo del sistema

Il sistema dovrà inoltre garantire quanto segue:

- essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
- la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata ISO27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili;



COMUNE DI COSTABISSARA

PROVINCIA DI VICENZA

- idonei livelli di qualità e continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta deve essere certificata ISO27001 e ISO22301;
- il sistema proposto deve essere ampiamente sperimentato presso altre amministrazioni comunali, in misura non inferiore a 50, specificatamente per le modalità di gestione richieste nel presente articolo;
- un idoneo sistema di monitoraggio per rilasciare alle famiglie un'attestazione valida ai fini fiscali per la detrazione dei redditi;

Art. 4 - Durata del servizio

L'affidamento del servizio avrà la durata di n. 3 anni, dal 01/01/2019 al 31/12/2021. Qualora ricorrano particolari ragioni di convenienza e di pubblico interesse e d'intesa tra le parti, l'affidamento potrà essere rinnovata per una sola volta e per un periodo non superiore all'affidamento iniziale.

Art. 5 - Centro di cottura

Il Centro di cottura deve consistere in una cucina di proprietà ovvero in uso o nella disponibilità per altro titolo giuridico idoneo a garantire l'utilizzo per tutta la durata del contratto, ad esclusione di cucine di qualsiasi tipo disponibili presso strutture di terzi.

Tra la preparazione dei pasti e la somministrazione devono essere osservati i tempi conformi alle "Linee Guida Regionali".

In particolare le Linee guida dispongono quanto segue:

- punto 2.5. - art. 9 Decreto 115 del 3.12.2013 "Devono essere consentite le consegne nell'arco di n. 1 h a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di n. 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione";
- tra fine della cottura dei cibi e inizio della somministrazione non potranno trascorrere più di 2 ore;
- tra fine cottura e consegna dei pasti non potranno trascorrere più di 90 minuti primi;
- il centro di cottura deve essere situato in una località distante non più di 30= Km dai plessi da servire.

Art. 6 - Progetti migliorativi e pasti gratuiti

Oltre a quanto previsto nel presente Capitolato d'oneri, la ditta affidataria del servizio e l'Amministrazione comunale possono concordare e valutare l'inserimento di progettualità nuove e modifiche al servizio nel corso dell'espletamento dell'affidamento, senza che queste vengano ad incidere sul prezzo.

Art. 7 - Dimensione della fornitura

In base ai dati relativi agli ultimi anni scolastici il numero annuo dei pasti (per un anno scolastico completo) da fornire agli studenti è stimato in **circa 24.205**.

In via indicativa l'attività didattica prevede i giorni di rientro nei seguenti plessi scolastici:

sede plesso	giorni	n. pasti settimanali	orario indicativi della pausa pranzo <i>(gli orari definitivi saranno comunicati prima dell'inizio di ogni anno scolastico)</i>
Scuola primaria di Costabissara	Dal lunedì al venerdì	590 circa	12.00 – 14.00 - doppio turno
Scuola primaria di Motta	Dal lunedì al venerdì	150 circa	13.00 – 14.00 unico turno

Art. 8 - Calendario per l'erogazione del servizio

La fornitura dei pasti per tutti i plessi indicati avverrà - dal lunedì al venerdì - nei mesi scolastici e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole - sulla base del calendario regionale e delle indicazioni del Dirigente Scolastico dell'istituto Comprensivo di Costabissara. I rientri effettivi saranno comunicati non appena l'Istituto Comprensivo avrà definito il calendario scolastico.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi non imputabili all'Amministrazione, non dà diritto alla ditta affidataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.



COMUNE DI COSTABISSARA

PROVINCIA DI VICENZA

Art. 9 - Sciopero e/o interruzione del servizio

La ditta affidataria si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12.6.1990 n. 146 e successive modificazioni, ad oggetto *“Esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali”*, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di Garanzia per l’attuazione della predetta Legge.

In caso di scioperi, la ditta affidataria s’impegna a fornire piatti freddi sostitutivi senza alcun aumento di prezzo rispetto all’offerta per il massimo di due giorni.

TITOLO II - PERSONALE

Art. 10 - Organico

Il personale deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, del sistema HACCP e delle norme merceologiche.

Art. 11 - Personale e rapporto di lavoro

La ditta affidataria s’impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base a disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi e ad osservare il contratto collettivo nazionale di lavoro.

Nel caso fossero riscontrate inottemperanze agli obblighi normativi o qualora emergano irregolarità retributive e/o previdenziali, l’Amministrazione applicherà a disciplina del D. Lgs. n. 50/2016, con particolare riguardo all’art. 30, commi 3 e 5.

Art. 12 - Direzione del servizio

La ditta affidataria dovrà nominare un referente unico nei rapporti con l’Amministrazione Comunale che si occuperà del controllo dell’andamento del servizio per l’intera durata del contratto.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni d’inadempienza fatte dall’Amministrazione concedente al Rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente a quest’ultima.

Art. 13 - Formazione ed informazione agli addetti al servizio

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

Il personale impiegato nelle mense dovrà essere in numero adeguato a garantire una celere e corretta gestione del servizio.

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 standards di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali la ditta intende applicarli.

L’addestramento e la formazione dei lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

La ditta erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell’ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell’opportunità di ridurre i consumi
- di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense



COMUNE DI COSTABISSARA

PROVINCIA DI VICENZA

TITOLO III - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU'

Art. 14 - Menù

I menù devono essere articolati in menù estivo e menù invernale prediligendo la *dieta mediterranea* e predisposti secondo le **“Linee Guida Regionali”** alle quali si rinvia integralmente e che si intendono richiamate per intero nel presente capitolato.

Nella preparazione di singoli pasti dovranno essere osservate la grammature e l'utilizzo delle derrate alimentari che dovranno essere conformi a quanto previsto dalle **“Linee Guida Regionali”**.

Il menù settimanale dovrà essere esposto presso le sedi di refezione a cura della ditta affidataria e inoltrato tempestivamente all'Ufficio segreteria del Comune di Costabissara.

Art. 15 - Struttura del menù

La struttura del menù per le utenze scolastiche è quella della MONOPORZIONE: un primo e un secondo - un contorno di verdure - pane fresco imbustato e sigillato singolarmente - frutta di stagione o yogurt o gelato o dolce - acqua minerale naturale solo ed esclusivamente se quella del rubinetto risultasse non potabile.

Per quanto non esplicitamente indicato nel presente capitolato in materia di preparazione dei pasti, derrate alimentari, norme igieniche e di sicurezza si rinvia integralmente alle **“Linee Guida Regionali”** e alle specifiche normative di settore.

In attuazione dell'art. 34 del D. Lgs. n. 50/2016 e del Decreto Ministeriale 25.07.2011 “Criteri Minimi Ambientali C.A.M. per la ristorazione collettiva” - Allegato 1, gli alimenti devono esser forniti nelle percentuali e con le caratteristiche sotto elencate:

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

- per almeno il **40%** espresso in percentuale di peso sul totale, da **produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il **20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da **“sistemi di produzione integrata”** (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), **da prodotti IGP DOP e STG** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da **prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le **uova**, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al “codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007” relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I **prodotti ortofrutticoli** devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti dall'Ente concedente. Per prodotti di stagione s' intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

La **Carne** deve provenire:

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

Il **Pesce** deve provenire per almeno il **20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da **acquacoltura**



COMUNE DI COSTABISSARA

PROVINCIA DI VICENZA

biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o **pesca sostenibile** (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli indicati.

Art. 16 - Diete in bianco e speciali e menù alternativi

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, religiose o culturali, la ditta affidataria s'impegna a fornire **menù alternativi** in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, la cui composizione sarà stabilita su indicazioni del medico o dei genitori a seconda dei casi.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali, che di seguito verrà indicato.

La ditta affidataria, su presentazione di certificato medico specialistico o dell'ULSS competente, deve approntare **diete speciali** per utenti con comprovate necessità. La loro preparazione deve avvenire con la supervisione di un/una dietista che potrà essere consultato dai genitori degli studenti interessati. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione a parte, termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico e dalle iniziali dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite fino al momento del consumo in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti.

TITOLO IV - NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 17 - Prenotazione dei pasti

Il numero dei pasti giornalieri destinati alle utenze di cui al presente capitolato sarà comunicato quotidianamente dall'Istituzione scolastica al Centro di cottura entro le ore 9,15.

Qualora dovessero verificarsi differenze in riduzione tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, la ditta deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

Art. 18 - Raccolta e verifica dei buoni pasto

Alla raccolta dei buoni pasto provvede l'Istituzione scolastica che provvederà a comunicare alla Ditta affidataria il numero dei pasti fatta salva diversa offerta presentata in sede di gara*.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la corrispondenza tra buoni pasto raccolti e numero dei pasti indicati nella bolla di accompagnamento.

Art. 19 - Contenitori per il trasporto

L'affidatario è tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e il materiale necessario al consumo presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, la ditta affidataria deve utilizzare idonei contenitori singoli e sigillati.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta - lavata accuratamente - deve essere trasportata in cassette o cartoni o contenitori idonei, o in sacchetti di plastica per alimenti, completamente chiusi.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

L'affidatario deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

In caso di diete speciali per allergie/intolleranze, il trasporto deve avvenire in contenitori separati per evitare possibili contaminazioni.



COMUNE DI COSTABISSARA

PROVINCIA DI VICENZA

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate oltre alla data ed ora di partenza dal centro cottura, anche la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto dall'incaricato del trasporto e del ricevimento.

L'affidatario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dallo stesso per il trasporto dei pasti al termine di consumo.

Art. 20 - Mezzi di trasporto dei pasti

Il trasporto è a carico della ditta affidataria. I mezzi adibiti devono essere idonei e utilizzati esclusivamente al trasporto di alimenti, comunque conformi al D.P.R. n. 327/80 - art. 43.

Per i pasti recapitati presso ciascuna mensa, la ditta emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero di contenitori e del numero di pasti consegnati.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi 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. n. 327/80.

La ditta affidataria deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci (veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride).

TITOLO V - FORNITURA DI ATTREZZATURE E AUSILII

Art. 21 - Fornitura di attrezzature in comodato d'uso

Per il servizio di refezione la ditta affidataria dovrà mettere a disposizione i coperchi termici in numero adeguato alla dimensione della fornitura.

TITOLO VI - SERVIZIO DI SCODELLAMENTO – PREPARAZIONE – PULIZIA E SANIFICAZIONE

ART. 22 - Obblighi dell'affidatario

L'affidatario s'impegnerà preliminarmente allo svolgimento delle seguenti attività:

- predisposizione delle porzioni negli appositi contenitori sigillati;
- predisposizione della bolla accompagnatoria in duplice copia indicante la scuola di riferimento e quanto inserito nel contenitore;
- pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature utilizzate;
- preparazione, disbrigo tavoli e sedie delle mense e loro pertinenze presso le varie scuole del territorio utilizzate, loro pulizia e sanificazione con prodotti eco-compatibili.

Tutte le sostanze detergenti – sanificanti dovranno essere conservate in contenitori originali o comunque con chiara indicazione del contenuto e dell'utilizzo al quale il prodotto è destinato. Tutte le attrezzature e i prodotti dovranno essere riposti in appositi locali o armadi chiusi.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, e togliere anelli e accessori in genere;
- indossare divisa/camicia/grembiule e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi. In caso di uso di guanti questi vanno cambiati mano a mano che si sporcano e/o deteriorano;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- apparecchiare i tavoli, distribuendo adeguatamente le caraffe per l'acqua;
- all'arrivo dei contenitori termici, verificare che i pasti siano conformi alle ordinazioni;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore arrivato pochi istanti prima della distribuzione. Nel caso in cui l'utente necessitasse di aggiunta di olio, sale e aceto, i condimenti dovranno essere disponibili presso il punto di somministrazione e "versati" da parte del personale addetto alla distribuzione e/o dall'insegnante presente nel refettorio;



COMUNE DI COSTABISSARA

PROVINCIA DI VICENZA

- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione. In caso di diete per allergie/intolleranze, qualora si renda necessario l'uso di posate o attrezzi per la distribuzione, deve essere previsto l'utilizzo di utensili diversi per evitare possibili contaminazioni;
- evitare l'incrocio tra la fase di apparecchio dei tavoli, la fase di distribuzione e quella dello sparcchio/pulizia/lavaggio, anche in caso di doppio turno; in particolare, con i tavoli apparecchiati, non deve essere svolta alcuna operazione di pulizia.

Per la pulizia dei tavoli, delle sedie e delle attrezzature dovranno essere utilizzati detersivi, detergenti, disinfettanti, sanificanti non contenenti sostanze considerate pericolose per l'ambiente, e conformi alla vigente in materia (Reg. CE 648/2004 modificato dal Reg. CE 907/2006; D.P.R. 21/2009; D.P.R. 392/1998). Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'affidatario s'impegna a rispettare le norme in vigore nel Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone e salviette asciugamani a perdere.

Art. 23 - Informazioni agli utenti

L'affidatario deve garantire informazioni agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- provenienza territoriale degli alimenti
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

TITOLO VII - ONERI AMMINISTRATIVI

Art. 24 - Stipulazione del contratto e Fideiussioni

Nel termine che sarà indicato dal Comune di Costabissara, la ditta affidataria si obbliga a stipulare il contratto di affidamento del servizio assumendosi tutte le spese inerenti e conseguenti, secondo le modalità che saranno comunicate dall'Ufficio contratti.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa con rogito del Segretario Comunale.

Nel caso in cui la ditta non stipuli e/o non versi diritti e spese inerenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto sarà risolto con semplice comunicazione dell'Ente concedente - notificata a mezzo raccomandata A.R. - che porrà a carico anche le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente privato, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Costabissara.

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà produrre, **nelle forme e modalità disciplinate dal Codice dei contratti**:

- idonea polizza fidejussoria pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, ovvero con percentuale diversa in caso di possesso di documentazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'art 92, comma 7 del D. Lgs. 50/2016.
- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione è da considerare "terza" a tutti gli effetti. Il contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a Euro 3.000.000,00= (euro tremilioni) per sinistro. L'affidataria assume in proprio ogni responsabilità per infortuni o danni eventualmente subiti da parte di persone o arrecati a beni, tanto dell'affidatario stesso quanto dell'Amministrazione comunale o di terzi, a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del Capitolato;

L'Amministrazione comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero



COMUNE DI COSTABISSARA

PROVINCIA DI VICENZA

occorrere al personale dell'affidataria 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 dell'affidamento.

Tutte le spese inerenti la registrazione del contratto d'appalto saranno a carica della ditta affidataria.

Art. 25 - Recesso da parte dell'Ente appaltante

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile, l'Ente appaltante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne la Ditta dalle spese sostenute, dai servizi eseguiti e dal mancato guadagno.

Art. 26 - Responsabilità

L'affidatario, nell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, si assume ogni responsabilità sia civile che penale, come determinata ai sensi di legge.

A tale scopo l'impresa si impegna a stipulare le polizze di cui al precedente art. 24.

Art. 27 - Spese inerenti il servizio

Tutte le spese per l'erogazione del servizio di ristorazione, nessuna esclusa, sono interamente a carico dell'Impresa.

Art. 28 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammessa la subappalto del servizio oggetto del presente capitolato.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Art. 29 - Estensione del contratto

L'impresa deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche in aumento o in diminuzione del numero di utenti previsti alle medesime condizioni economiche e normative. Nel corso della durata dell'appalto possono essere concordati tra la ditta e l'amministrazione alcuni nuovi servizi, come ad esempio la fornitura del pasto per anziani.

Art. 30 - Scia

L'impresa deve presentare una SCIA per somministrazione in particolari strutture, tramite il portale SUAP.

TITOLO VIII - CONTROLLI

Art. 31 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 30.4.1962 n. 283 e al relativo regolamento di attuazione 26.3.1980 n. 327 e successive modifiche ed integrazioni, ad ogni norma di legge vigente in materia nonché a quanto previsto nel presente capitolato.

Art. 32 - Diritto al controllo e organismi preposti

Gli organismi preposti al controllo sono: il Servizio di Igiene Pubblica dell'ULSS, i competenti uffici comunali nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dallo stesso Comune. Detti organismi hanno facoltà di effettuare controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che ritengano opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni normative e alle condizioni contrattuali.

Art. 33 - Diritto di controllo da parte del comitato genitori

Il Comitato Genitori potrà effettuare controlli sulla conformità del menù, sulla rilevazione di temperature e grammature, sul gradimento o appetibilità del pasto, sull'andamento del servizio, sull'utilizzo di prodotti di agricoltura biologica. I verbali con le segnalazioni rilevate dovranno essere trasmessi all'Ufficio segreteria del Comune.

È fatto divieto al Comitato genitori di avere, a qualsiasi titolo, contatti diretti con la Ditta erogatrice del servizio o con il personale dipendente della stessa.



COMUNE DI COSTABISSARA

PROVINCIA DI VICENZA

Art. 34 - Tipologia dei controlli

I controlli di cui al presente titolo non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione dei pasti e della gestione del servizio. Detti controlli sono articolati in: controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti.

I campioni potranno essere successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. I controlli potranno dar luogo al blocco delle derrate.

I rappresentanti degli utenti o i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire in magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione Comunale provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Nulla potrà essere richiesto all'Ente concedente per le quantità di campioni prelevati.

Art. 35 - Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema HACCP)

L'affidataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. L'affidataria, deve, altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo.

L'affidataria è tenuta a fornire, su richiesta del Comune, 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.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'affidataria deve prelevare almeno 150 gr. di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportato il luogo, la data e l'ora del prelievo.

Art. 36 - Contestazioni

Il Comune potrà far pervenire eventuali prescrizioni/diffide alla Ditta, che dovrà uniformarsi entro 8 giorni dal ricevimento della comunicazione (trasmessa via PEC), con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

La Ditta è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, in relazione alle contestazioni mosse.

Il Comune farà pervenire all'impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova, l'Amministrazione applicherà le penali previste dal presente capitolato.

TITOLO IX - INADEMPIENZE E PENALITÀ

Art. 37 - Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempimenti nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Ente appaltante provvederà all'applicazione di penali in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Le penalità che l'Ente concedente si riserva di applicare sono le seguenti:

- | | |
|------------|---|
| € 100,00= | Per ogni violazione di quanto stabilito dai menù |
| € 100,00= | Per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Merceologiche (Linee Guida Decreto Regionale n. 115 del 03.12.2013) |
| € 500,00= | Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti crudi e/o cotti, consegnati dalla ditta |
| € 150,00= | Per ogni ritardo non giustificato nella consegna e distribuzione dei pasti |
| € 500,00= | Non conformità dei contenitori alla descrizione del presente capitolato |
| €. 200,00= | Servizio parziale o trascurato nella gestione mensa |



COMUNE DI COSTABISSARA

PROVINCIA DI VICENZA

Art. 38 - Risoluzione del contratto

Qualora, nel corso del contratto, l'Ente concedente accerti che l'espletamento del servizio non proceda secondo le condizioni stabilite, potrà fissare un congruo termine entro il quale la Ditta affidataria si dovrà conformare.

Nel caso di inadempienze gravi o ripetute, lo stesso Comune appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta della Ditta trasmessa via PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta.

Le parti convengono che costituiscono motivazioni idonee per procedere alla risoluzione anticipata del contratto, le seguenti ipotesi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal Capitolato;
- inosservanza delle norme igienico - sanitarie nella preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dalle **"Linee Guida Regionali"** ;
- Interruzione ingiustificate del servizio;
- subappalto totale del servizio o/e cessione del contratto a terzi;
- casi di intossicazione alimentari dovuti ad accertata imperizia della Ditta affidataria.

In tali casi, qualora gli stessi siano senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere la polizza fidejussoria a titolo di risarcimento danni e di addebitare all'affidataria inadempiente le maggiori spese derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra Ditta.

Art. 39 - Rinvii

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si rinvia alle norme del Codice Civile in materia di contratti e dalle **"Linee Guida Regionali"**.

Art. 40 - Trattamento dei dati personali

La ditta affidataria è informata che, ai sensi del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti.

Ai sensi dell'articolo 13 del D. Lgs. n. 196/2003, pertanto, forniamo le seguenti informazioni:

I dati forniti dall'affidataria verranno trattati per le seguenti finalità: verifiche circa l'assenza dei requisiti ostativi alla partecipazione a procedure di gara pubbliche. Possibili destinatari dei dati personali sono gli Enti certificatori dei dati oggetto delle dichiarazioni sostitutive presentate al Comune (per un confronto finalizzato alla verifica della veridicità delle stesse dichiarazioni rese) ed eventuali altri soggetti cui sia necessario rapportarsi per disposizione di legge o di regolamento.

Sono invece oggetto di diffusione, cioè resi pubblici nei confronti di destinatari non determinati, tramite pubblicazione sul sito Internet comunale di idoneo avviso e con le eventuali modalità altre previste da specifiche disposizioni di legge e di regolamento, i dati identificativi delle ditte partecipanti alle procedure di gara, in particolare con riferimento alla ditta aggiudicataria del servizio. I dati saranno oggetto di diffusione ai sensi del D. Lgs. n. 33/2013, modificato dal D. Lgs. n. 97/2016 (Trasparenza).

Il trattamento sarà effettuato con le seguenti modalità: informatizzata. Il conferimento dei dati è obbligatorio per l'ottenimento dell'affidamento e l'eventuale rifiuto di fornire tali dati potrebbe comportare la mancata stipula del contratto.

L'interessato ha diritto di ottenere, ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs. n. 196/2003:

- l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Costabissara; Il responsabile del trattamento risulta essere il Responsabile dell'Area – dott. Antonio Pio Leonardo Prencipe.



COMUNE DI COSTABISSARA

PROVINCIA DI VICENZA

Art. 41 - Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

L'affidatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Art. 42 - Norma di comportamento di collaboratori e/o dipendenti della ditta affidataria

L'affidatario si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e del codice integrativo dell'Ente appaltante, approvato con deliberazione di G.C. n. 20 dell'11/02/2014 e pubblicato sul sito internet comunale sub "Amministrazione trasparente". La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.