

Comune di Polverara

Piazza San Fidenzio, 8 – 35020 Polverara (Padova)
Tel. 049.9774811 – fax 049.5855275 – C.F. 80009830284 – P. I.V.A. 00736880287
www.comune.polverara.pd.it – e-mail: segreteria@comune.polverara.pd.it

CAPITOLATO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNA E PRIMARIA DEL COMUNE DI POLVERARA

Codice CIG	2	9	3	5	3	8	4	3	8	1
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Art. 1 – Oggetto e durata dell'appalto:

Il presente appalto, assegnato per pubblico incanto, ha per oggetto la fornitura e il trasporto (da effettuarsi in contenitori che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dall'art. 31 DPR 6/3/1980 n. 327) dei pasti confezionati per il servizio di refezione scolastica della Scuole statali materna e primaria di Polverara, con esclusione del servizio di somministrazione agli alunni che resta a carico dell'Amministrazione comunale.

Ogni e qualsiasi onere diretto e indiretto inerente l'acquisto dei generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale relativo (compresi oneri previdenziali e assicurativi), trasporto dei pasti nelle scuole convenute, consegna dei medesimi nei refettori è a carico della Ditta appaltatrice.

L'appalto si intende conferito per il periodo di anni QUATTRO (anni scolastici 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015).

Il servizio di refezione scolastica potrà subire modifiche, anche consistenti, in ragione del mutare delle esigenze dell'utenza, dell'organizzazione o dell'espletamento stesso del servizio che l'Amministrazione comunale si riserva di poter sospendere o interrompere.

Art. 2 – Numero presunto dei pasti ed importi presunti:

Il numero dei pasti da somministrare per anno scolastico è stimato in **14.000**, come segue:

- alunni e insegnanti scuola elementare: un pasto settimanale al giovedì per circa 40 utenti. In totale n. 1.100 pasti.
- alunni e insegnanti scuola materna: cinque pasti settimanali dal lunedì al venerdì per circa 300 utenti alla settimana. In totale n. 12.500 pasti.
- alunni scuola materna centro estivo mese di luglio: cinque pasti settimanali dal lunedì al venerdì per circa 100 utenti a settimana. In totale n. 400 pasti.

Il numero dei pasti da fornire giornalmente è del tutto indicativo; sarà cura del personale della scuola rilevare giornalmente, per ogni singolo plesso, il numero dei pasti da erogare.

L'importo presunto a pasto viene stimato in € 3,90 + IVA; di conseguenza l'importo presunto del servizio è valutato in circa € 54.600,00 annui + I.V.A. di legge.

L'importo come sopra stimato è meramente indicativo e non vincola l'Ente appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti effettivamente distribuiti, pertanto l'Ente sarà vincolato solamente dal prezzo unitario dei pasti offerto dalla Ditta aggiudicataria.

I prezzi indicati in sede di appalto rimarranno invariati per tutta la durata del contratto: la revisione ISTAT avrà luogo solo dopo 12 mesi dall'inizio dell'esecuzione della fornitura ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 12.4.2006, n. 163, in seguito "Codice degli Appalti".

Art. 3 – Modalità di svolgimento del servizio:

Il servizio dovrà essere assicurato durante il periodo di apertura delle scuole previsto dal calendario scolastico: l'inizio e la cessazione dello stesso saranno comunicati alla Ditta con almeno 15 giorni di preavviso.

L'incarico alla Ditta partirà dalla data di inizio del prossimo anno scolastico, e si concluderà il 31.8.2015.

L'erogazione vera e propria del servizio coinciderà con le attività scolastiche annuali i cui termini, a titolo assolutamente indicativo, sono previsti dalla seconda metà del mese di settembre alla fine del mese di maggio per la scuola primaria e di giugno per la materna. Sia per quanto concerne la scuola materna che le altre scuole comunali il Comune si riserva di effettuare dei centri estivi su richiesta degli interessati, durante il mese di luglio. In tale eventualità il servizio dovrà essere assicurato anche per tale periodo.

Il numero giornaliero dei pasti verrà quantificato sulla base dei buoni pasto presentati da alunni ed insegnanti e comunicato alla Ditta entro le ore 9.30 di ogni giorno mediante telefonata al centro di cottura da parte del personale incaricato dall'Amministrazione comunale.

In caso di sciopero programmato del personale della Ditta affidataria del servizio o in caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o in caso di gravi guasti agli impianti dei centri di cottura per cui non fosse possibile per la Ditta fornire pasti caldi, o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima è obbligata a garantire la fornitura di un pasto freddo alternativo la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e la non necessità del servizio di refezione scolastica, il Comune avviserà l'appaltatore con almeno 20 ore di anticipo senza che questi possa pretendere indennizzo alcuno.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzione del servizio per cause imputabili alla Ditta, l'Amministrazione comunale, fatto salvo quanto previsto all'art. 30, si riserva la facoltà di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Nel caso in cui la Ditta affidataria non fosse, temporaneamente e per gravi motivi, in grado di svolgere il servizio affidato, dovrà tempestivamente informare l'Amministrazione comunale provvedendo altresì, in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere in più da parte del Comune, ad assicurare comunque il servizio mediante Ditta autorizzata alla refezione scolastica.

Qualora il personale scolastico addetto alla somministrazione constati l'inaccettabilità della consegna all'atto della distribuzione dei pasti, in quanto gli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, oppure le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste dal presente capitolato, oppure non sia rispettato il menù previsto, la Ditta affidataria dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione degli stessi, di cui al comma precedente, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 29.

Art. 4 – Distribuzione dei pasti:

I pasti dovranno essere somministrati con la modalità della *multiporzione*; a tale scopo l'appaltatore provvederà alla cottura ed alla confezione in locali di sua proprietà o disponibilità, attrezzati a proprie spese, ubicati come sotto indicato, al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione, in un'unica cucina centrale provvista di attrezzature ed utensili in ottimo stato di manutenzione e corrispondenti alle disposizioni vigenti in materia. A tal fine detti locali, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva dovranno essere dichiarati idonei dalle competenti autorità.

Fra il termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura ed inizio dell'inscatolamento e loro somministrazione nei refettori, dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a due ore. Il limite delle due ore pertanto deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

Ai fini di assicurare ciò, il centro di cottura della Ditta appaltatrice deve essere ubicato entro un raggio di km 25 dalla sede Municipale del Comune di Polverara, in modo da raggiungere in un tempo massimo di quarantacinque minuti i punti di consumo ubicati nelle immediate vicinanze.

Art. 5 – Pulizie:

È a carico dell'Amministrazione comunale la pulizia ordinaria dei locali utilizzati, delle attrezzature e dei refettori.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali secondo le normative vigenti.

Art. 6 – Personale:

L'appaltatore sarà tenuto ad amministrare e retribuire a propria cura e spese il personale utilizzato in modo numericamente e qualitativamente adeguato all'espletamento del servizio e ad assicurare allo stesso il trattamento previsto dalle leggi e dai contratti collettivi di categoria.

La Ditta appaltatrice si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro.

L'appaltatore sarà inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del personale dipendente da esso di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

Il personale dovrà adeguarsi dal punto di vista dell'igiene personale a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97.

Il personale dovrà essere dotato di indumenti di lavoro come prescritto dall'art. 42 del DPR 327/80 nonché di mascherine e guanti monouso.

Inoltre la Ditta appaltatrice dovrà garantire la consulenza di un/una dietista che verifichi in collaborazione con il Comune le tabelle dietetiche, le grammature e le modalità di preparazione e cottura dei cibi e presenzi nelle eventuali riunioni della Commissione Mensa, oltre a verificare saltuariamente la qualità dei cibi ed il loro gradimento presso i refettori.

Art. 7 – Esonero di responsabilità:

L'appaltatore sarà ritenuto interamente ed esclusivamente responsabile, in via civile, per qualsiasi danno ingiusto che dall'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse derivassero al Comune stesso o a terzi.

Dovrà pertanto impegnarsi esplicitamente a rilevare e a sostituirsi al Comune per ogni responsabilità che potesse derivargli in relazione all'espletamento del servizio nei confronti di terzi.

A maggiore garanzia di tali rischi l'appaltatore stipulerà, prima dell'inizio del servizio, apposita polizza assicurativa RC presso primaria Compagnia di Assicurazione valida per tutta la durata dell'appalto. Copia della polizza verrà presentata al Comune prima della stipula del formale del contratto per l'affidamento del servizio: in mancanza di tale documento il relativo contratto non sarà stipulato. L'accertamento iniziale degli eventuali danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente, quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta del risarcimento.

Art. 8 – Identificazione di un responsabile (D. Lgs. 155/97):

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere ad identificare, ai sensi del D. Lgs. 155/97, il *responsabile dell'industria alimentare* il quale potrà essere il titolare oppure persona specificamente delegata.

Il delegato dovrà essere persona tecnicamente preparata e capace; dovrà accettare la delega ed avere piena consapevolezza degli obblighi e responsabilità che assume.

Il delegante dovrà esercitare il controllo sull'attività svolta dal delegato impartendogli direttive e, nei casi estremi, anche revocando la delega; non dovrà interferire con l'attività del delegato; non potrà, tuttavia, astenersi dall'intervenire per rimuovere situazioni di pericolo di cui abbia diretta conoscenza.

Art. 9 – Funzioni del responsabile di cui all'art. 8:

Il responsabile di cui all'articolo precedente dovrà ottemperare a quanto richiesto nell'art. 3 del D. Lgs. 155/97.

In particolare, egli dovrà individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e dovrà garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi richiamati nel suddetto art. 3 sui quali è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Points).

Tale verifica, concretizzatasi in un manuale di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. 155/97 per gli ambienti coinvolti nel servizio, dovrà essere consegnata al Comune entro 30 giorni dalla aggiudicazione.

Art. 10 – Documentazione tecnica:

La Ditta dovrà presentare la seguente documentazione:

1 – progetto tecnico che consiste in una relazione attinente alle caratteristiche qualitative, metodologiche e tecniche del servizio. In particolare queste caratteristiche saranno valutate prendendo in considerazione i seguenti elementi:

- a) sistema organizzativo di fornitura del servizio;
- b) metodologie tecnico – operative;
- c) elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, dei periodi e dei destinatari dei servizi stessi.

Art. 11 – Offerta economica:

L'offerta economica, presentata con le modalità previste nel disciplinare di gara, dovrà presentare il prezzo al netto dell'I.V.A. offerto per ogni pasto preparato, come specificato nell'art. 2.

L'offerta dovrà avere validità minima di 120 giorni dalla data della scadenza di presentazione dell'offerta.

Nel caso di offerta presentata da raggruppamenti temporanei di impresa, essi dovranno, pena l'esclusione dalla gara, indicare le parti del servizio che saranno svolte dalle singole imprese.

Art. 12 – Aggiudicazione:

Offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 del Codice degli Appalti), senza ammissione di offerte in aumento rispetto all'importo a base di gara, sulla base dei seguenti elementi di valutazione e fattori ponderali:

- ribasso sull'importo a base di gara: massimo 40% del punteggio complessivo;
- qualità: massimo 60% del punteggio complessivo, così suddiviso:

Affidabilità dell'Impresa	15%
Capacità Tecnica	10%
Caratteristiche del Centro di Cottura	20%
Programma Organizzativo-Qualitativo	15%

Al prezzo complessivo più basso saranno attribuiti 40 punti, fatto salvo la verifica delle offerte anormalmente basse secondo quanto disposto dall'art. 86 del Codice degli Appalti. Alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la formula:

$$X = \text{offerta migliore} \times 40 / \text{offerta da valutare}$$

I 60 punti a disposizione per la qualità del servizio saranno attribuiti dalla Commissione Tecnica in base agli elementi forniti dalle Ditte nella relazione tenendo conto dei seguenti criteri:

Affidabilità dell'impresa 15 punti

Esperienza nel settore della ristorazione scolastica fino a 10 punti

(il punteggio massimo verrà attribuito alle ditte che documentano un numero medio di pasti erogati nella ristorazione scolastica negli ultimi tre esercizi (2008/2009/2010) non inferiore a 300.000; il punteggio ai concorrenti con un numero di pasti inferiore verrà assegnato in modo inversamente proporzionale in relazione al numero di pasti erogati con la medesima formula utilizzata per il prezzo).

Struttura aziendale fino a 5 punti

(il punteggio massimo verrà attribuito alle ditte che, nel corso degli anni 2008, 2009 e 2010, hanno avuto un numero medio annuo di dipendenti non inferiore a 35; il punteggio ai concorrenti con una media inferiore verrà assegnato in modo inversamente proporzionale in relazione al numero di dipendenti con la medesima formula utilizzata per il prezzo).

Capacità tecnica 10 punti

Cifra d'affari in ristorazione scolastica fino a 10 punti

(il punteggio massimo verrà attribuito alle ditte che, nel corso dell'ultimo esercizio (2010), hanno realizzato un fatturato con servizi di ristorazione scolastica, I.V.A. esclusa, di almeno € 1.000.000,00; il punteggio agli altri concorrenti con un fatturato inferiore verrà assegnato in modo inversamente proporzionale in relazione al fatturato realizzato con la medesima formula utilizzata per il prezzo).

Caratteristiche del centro di produzione 20 punti

Caratteristiche del locale fino a 5 punti

(relazione possibilmente integrata da documentazione fotografica e tecnica relativa al dimensionamento del centro; alla capacità produttiva potenziale e a quella "già impegnata"; al rapporto tra il ciclo produttivo dedicato ai pasti scolastici e quelli dedicati ad altre utenze diverse da quella scolastica; alle dotazioni tecnologiche ed attrezzature previste per le seguenti aree: a) ricevimento merci, b) stoccaggio e conservazione materie prime, c) trasformazione e preparazione, d) cottura, e) confezionamento e spedizione pasti, f) lavaggi. Alla relazione dovrà essere allegata una planimetria in scala 1:100 del centro di cottura con lay-out relativo alla destinazione produttiva delle diverse aree, ai flussi di lavorazione con assenza di incroci nella preparazione degli alimenti e adozione sistema "marcia in avanti, alla disposizione delle attrezzature)

Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 5 punti

(possesto della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 del centro di cottura che sarà utilizzato per il presente appalto inerente il servizio di ristorazione scolastica;

i punti saranno così assegnati:

- assenza della certificazione 0 punti
- presenza della certificazione 5 punti

Distanza in Km del centro di produzione 5 punti

fino a 5	punti 5
da 5 a 8	punti 4
da 8 a 12	punti 3
da 12 a 16	punti 2
da 16 a 20	punti 1
da 20 a 25	punti 0

Specializzazione del centro di cottura oggetto del servizio nella ristorazione scolastica (referenze che prevedano l'erogazione di almeno 100 pasti giornalieri) fino a 5 punti

i punti saranno così assegnati:

- centri cottura senza referenze scolastiche 0 punti

- centri cottura con 2 referenze scolastiche nell'ultimo triennio 1 punto
- centri cottura con 4 referenze scolastiche nell'ultimo triennio 2 punti
- centri cottura con 5 referenze scolastiche nell'ultimo triennio 3 punti
- centri cottura con 8 referenze scolastiche nell'ultimo triennio 4 punti
- centri cottura con 10 referenze 5 punti

Programma organizzativo-qualitativo 15 punti

Sistema di Gestione della Qualità fino a 5 punti
(metodologie adottate per garantire lo standard qualitativo delle derrate alimentari e dei pasti pronti, selezione e controllo dei fornitori, programma di campionamento e laboratori di analisi)

Figure professionali dedicate al Controllo Qualità fino a 5 punti
(organi tecnici con indicata qualifica, esperienza e preparazione professionale, applicazione del loro operato alla realtà oggetto del presente appalto).

Sicurezza Alimentare fino a 5 punti
(procedure di sicurezza alimentare interne al centro di cottura con particolare riferimento ai sistemi di tracciabilità delle derrate alimentari).

Art. 13 – Presa visione dei locali:

La Ditta che intende partecipare alla gara deve procedere alla ricognizione dei locali delle scuole oggetto del servizio con certificazione rilasciata dall'Amministrazione comunale di presa visione dei locali stessi. Tale certificazione di presa visione va allegata all'offerta, pena l'esclusione dalla gara.

Tale ricognizione è considerata essenziale e le Ditte che non abbiano provveduto all'esame predetto saranno escluse dalla gara.

L'Amministrazione si rende disponibile a far visitare i locali previo appuntamento da richiedersi ai dipendenti addetti.

Art. 14 – Periodo di prova:

La Ditta aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi.

Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente capitolato l'Amministrazione ha la facoltà, previa constatazione degli addebiti, di risolvere il contratto e di aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta sia rispondente all'esigenza dell'Amministrazione.

Art. 15 – Responsabile dell'Impresa:

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile del servizio di refezione scolastica che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere relativamente all'espletamento del servizio.

In caso di urgenti necessità, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di utilizzare, in assenza del responsabile, gli operatori presenti, distaccandoli dal normale servizio.

Analogamente, l'Amministrazione comunale comunicherà entro 30 giorni dalla aggiudicazione il nominativo del referente nei confronti della Ditta aggiudicataria.

Art. 16 – Verifica e controlli in corso di esecuzione:

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli sul mantenimento da parte della Ditta aggiudicataria dei requisiti certificati e/o dichiarati dalla stessa ai fini della stipula del contratto.

Art. 17 – Caratteristiche delle derrate alimentari:

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni calorici e macronutrienti.

I pasti per gli insegnanti verranno forniti secondo le modalità previste per gli alunni.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza e delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

Gli alimenti non dovranno mai essere sottoposti a frittura, ma solo a cotture in acqua o in forni a vapore o in forni a termoconvezione o in brasiera. Solo per la cottura di carni, pesce, patate, frittate, polpette di varia natura si ungeranno con olio (lo stretto necessario) le teglie del forno.

Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) che potranno essere anche surgelate ed il pesce che dovrà essere solo surgelato per i tipi di merluzzo e nasello, platessa e halibut e potrà anche essere congelato per gli altri tipi. Per questi generi dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo, con assoluto divieto di scongelamenti e risurgelamenti.

In alternativa alle verdure surgelate – in particolare bietole e spinaci – possono essere usate verdure fresche, confezionate cotte.

Per quanto riguarda la carne, la Ditta appaltatrice dovrà dichiarare che la stessa proviene da bestiame allevato in aziende ubicate nel territorio italiano: aziende qualificate, garantite e controllate con alimentazione a base di vegetali e cereali privi di farine animali e senza aggiunta di promotori per la crescita.

Inoltre la carne dovrà essere acquistata già macinata, ma dovrà essere acquistato un taglio di polpa che sarà tritato, immediatamente prima dell'utilizzo, direttamente dagli addetti alla cucina.

Per il brodo di carne dovrà essere utilizzato muscolo senza osso.

I condimenti (olio e/o burro) dovranno essere sempre aggiunti a cottura ultimata in sughi, minestre e contorni per evitare la loro degradazione termica.

Per la cottura dei cibi e per i condimenti dovrà essere utilizzato solo olio extravergine di oliva; non sono ammessi altri tipi di olio.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche e alle tabelle dietetiche predisposte a questo proposito dall'Ulss.

L'Amministrazione comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà anche da un esame sommario non idonee.

Art. 18 – Menù e tabelle:

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alle tabelle delle grammature predisposta dall'Ulss. Alle stesse grammature si fa riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare oltre a quanto previsto nei precedenti in merito alle caratteristiche delle derrate alimentari.

Qualora per la preparazione di uso corrente dei pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti non previsti negli allegati relativi alle grammature questi dovranno essere comunque forniti dalla Ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Il Comune si riserva di apportare, con preavviso di 10 giorni, variazioni al menù nei limiti del costo complessivo presunto (oneri di preparazione compresi), senza che la Ditta possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo. Tali variazioni potranno riguardare singoli piatti o intere diete giornaliere nel caso di mancato gradimento delle pietanze.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 19 – Pasti speciali:

Il Comune, con preavviso di 3 giorni, si riserva di poter ordinare, attraverso la persona di cui all'art. 15 del presente capitolato, al posto dei pasti consueti e alle stesse condizioni dei cestini da viaggio che saranno così composti: panini per 150 gr, prosciutto crudo / cotto per 80 gr, formaggio per 80 g, 2 frutti, 1 succo di frutta, una cioccolata al latte per 30 g oppure una crostata per 80 g, acqua minerale per 50 cl in bottiglia, 2 tovaglioli di carta, 1 bicchiere. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

In caso di necessità motivata da ragioni di salute la Ditta appaltatrice è obbligata a fornire pasti alternativi in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno. La loro composizione sarà stabilita dalla certificazione medica specifica che la Ditta dovrà scrupolosamente rispettare.

Per gli alunni vegetariani o per motivi di religione saranno stabilite le necessarie variazioni in alternativa alla carne.

Le diete personalizzate dovranno essere contenute in vaschette monoporzionamento termosigillate e contrassegnate con il nome dell'utente, contenute a loro volta in contenitori termici.

Art. 20 – Acquisti, magazzinaggio, norme igieniche:

L'appaltatore, nell'assumersi l'esclusiva responsabilità inerente l'esecuzione del servizio di refezione scolastica e servizi accessori, sarà impegnato:

- 1) ad acquistare sotto proprio nome le derrate alimentari assumendosi il rischio della loro conservazione e custodia;
- 2) a curare con scrupolosa osservanza le norme igieniche vigenti da parte del personale addetto alla confezione ed alla distribuzione dei pasti.

Art. 21 – Confezione:

L'appaltatore provvederà alla fornitura di pasti preparati in multiporzionamento con scodellamento a carico del Comune.

L'appaltatore provvederà alla fornitura dei pasti, preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in idonei contenitori che assicurino la consumazione dei pasti giustamente caldi senza ulteriore e sussidiario impiego di altri mezzi.

La provvista di contenitori in quanto necessari è a carico dell'appaltatore.

Sono, inoltre, a carico dell'appaltatore l'acquisto e la fornitura degli articoli complementari necessari per la consumazione del pasto quali tovaglietta e tovagliolo in carta, piatti, bicchieri e posate a perdere, acqua minerale, stuzzicadenti, sale e pepe, ecc.

Art. 22 – Trasporto e mezzi di trasporto:

Farà carico all'appaltatore il trasporto della refezione nei plessi scolastici.

La Ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme di un parco di automezzi di trasporto efficienti ed idonei a garantire comunque le consegne negli orari stabiliti nell'articolo seguente.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del DPR 327/1980 (art. n 46 e ss.); essi dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile; essi dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al suddetto decreto e dovranno garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi che dovrà essere compresa tra i 60 e i 65 gradi, fino al momento del consumo.

Art. 23 – Orari di consegna:

La consegna dei pasti tramite il servizio di trasporto organizzato dall'appaltatore avverrà negli orari previsti per la pausa mensa in ciascuna scuola.

I pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per ciascun refettorio, salvo diverse richieste dell'Amministrazione comunale per situazioni particolari.

Art. 24 – Somministrazione della refezione:

La somministrazione della refezione scolastica agli utenti è a carico del Comune.

Per somministrazione si intendono tutte le attività necessarie per:

- rilevazione in ogni plesso del numero dei pasti giornalieri e ritiro dei buoni mensa secondo le modalità previste dal CCNL del personale ATA.
- apparecchiare i tavoli ove saranno consumati i pasti;

- gestione (ricezione, stoccaggio, riconsegna agli addetti incaricati dall'appaltatore) dei contenitori dei cibi caldi;
- sporzionamento delle pietanze e loro scodellamento agli utenti;
- pulizia e riordino (al termine della refezione) dei tavoli stessi, delle stoviglie e dei locali adibiti a refettorio e dei relativi accessori;
- gestione (ricezione, stoccaggio, riconsegna agli addetti) dei contenitori dei cibi caldi e la pulizia del refettorio.

Art. 25 – Controlli igienici e sanitari:

Controlli sui pasti potranno essere operati sui luoghi di distribuzione in ogni momento dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione comunale e/o dalla Commissione Mensa.

Controlli igienici potranno essere effettuati preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto che sul materiale utilizzato per la confezione dei pasti.

La Ditta appaltatrice dovrà effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità con le modalità di cui all'allegato n. 1, parte integrante del presente capitolato.

Art. 26 – Norme igieniche:

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente le norme in materia igienico-sanitaria, che qui si intendono tutte richiamate, riguardanti la preparazione e il trasporto dei pasti da fornire.

La Ditta dovrà accertare che tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti sia munito del prescritto certificato sanitario.

Potranno accedere ai locali delle mense gli amministratori e i funzionari del Comune o i rappresentanti dei genitori debitamente autorizzati dal responsabile del servizio con l'incarico di controllare la distribuzione, la quantità e la qualità dei pasti, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato. A tale proposito, il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta un elenco nominativo delle persone autorizzate e comunicare tempestivamente anche ogni successiva variazione dello stesso elenco. La Ditta appaltatrice dovrà agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei funzionari dell'Ulss territorialmente competente incaricati dei controllo igienico-sanitari, compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati. Al fine di garantire i controlli dell'Ulss, la Ditta conserverà presso i propri locali ogni giorno e per 48 ore in apposite celle frigorifere una campionatura dei pasti prodotti.

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi anche eventualmente a laboratori di analisi esterni.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi anche di laboratori di analisi scelti per questo scopo.

Art. 27 – Ulteriori compiti della Ditta appaltatrice:

La Ditta appaltatrice, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. C.E. n. 2707/2000 riguardante il recupero di contributi CEE/AIMA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti necessari quali: fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione della merce e i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e merende con la relativa percentuale di grasso.

Resta a carico del personale ATA di ciascuna scuola l'onere del ritiro dei buoni pasto dagli utenti che usufruiscono del servizio e consegnarli al Comune per i successivi controlli.

Art. 28 – Fatture:

L'appaltatore rimetterà al Comune fatture mensili, separate per ciascuna scuola, complete delle note riportanti i pasti consegnati alle singole scuole.

Il pagamento delle fatture riscontrate regolari avverrà entro 60 giorni dalla ricezione.

Art. 29 – Penalità:

Nel caso in cui il servizio non venga svolto anche per un solo giorno per causa imputabile alla Ditta o non sia conforme a quanto previsto dal presente capitolato e dalla documentazione tecnica presentata dalla Ditta in sede di offerta, l'Amministrazione comunale applicherà una penale graduata in base alla gravità dell'inadempienza.

In particolare:

- 1) qualora non fosse rispettato il limite stabilito, come dettagliato dal presente capitolato, tra il termine della preparazione e la consegna dei pasti la penale sarà pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo della Ditta appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo;
- 2) qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, la penalità sarà pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio;
- 3) qualora fossero usate derrate diverse o di qualità inferiore a quanto previsto dal capitolato, sarà applicata una penale di € 100,00 al giorno per derrata;
- 4) per eventuali cambiamenti di menù non concordati con l'Amministrazione comunale, la penale è di € 100,00 al giorno;
- 5) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni la penale ammonta a € 100,00 per inadempienze accertate al centro cottura e a € 50,00 per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole. Qualora la trasgressione fosse riferita alla modalità di trasporto la penale sarà di € 100,00 per ogni mezzo di trasporto;
- 6) qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti nelle scuole superiori a 15 minuti la penale sarà di € 30,00 per ogni scuola;
- 7) per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di € 200,00 con un'ulteriore penale di € 600,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della Ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo;
- 8) per il mancato rispetto del piano di autocontrollo sarà applicata una penale di € 200,00 per ogni singola scuola;
- 9) per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli sopra indicati, anche riferito alle singole pietanze, la penale sarà di € 50,00 se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di € 30,00 se riferite ai pasti di ogni singola scuola;
- 10) qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi stessi non fossero forniti, le penali sarebbero raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;
- 11) per la mancata erogazione dei pasti dietetici sarà applicata per ogni caso una penale da un minimo di € 150,00 a un massimo di € 300,00 in relazione alla gravità del caso;
- 12) per inadempienze relative all'apparecchiatura dei refettori, alla sporzionatura dei pasti, alla sparecchiatura ed alla pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali cucina sarà applicata una penale di € 150,00 per ogni singolo plesso.

Per altri casi di inadempienze non comprese tra le precedenti indicate sopra, il Comune si riserva di applicare una penale da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 600,00, a seconda della gravità del caso.

In caso di recidiva per più di tre volte sulla stessa inadempienza le penali saranno raddoppiate, fatto salvo quanto disposto nell'articolo seguente.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione del contratto ed il risarcimento dei maggiori danni.

Art. 30 – Ipotesi di risoluzione del contratto:

Nel caso le inadempienze causa delle penali di cui ai punti 3, 4, 5, 7 e 10 del precedente art. 29 si ripetessero o qualora si verificassero da parte dell'appaltatore inadempienze tali da

rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi a cui è destinato, l'Amministrazione comunale, previa contestazione d'addebito, potrà risolvere il contratto anche prima della decadenza procedendo nei confronti dell'appaltatore alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo in via giudiziale per il risarcimento dei danni.

Art. 31 – Cauzioni e oneri fiscali:

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali, l'impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà costituire, a titolo di cauzione definitiva, una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo complessivo presunto del contratto, come previsto dall'art. 113 del Codice degli Appalti, ridotta al 5% se ricorrono i presupposti di cui all'art. 75, comma 7, del Codice.

Essa dovrà essere presentata all'atto di sottoscrizione del contratto di appalto.

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria sono a completo carico dell'appaltatore, ad eccezione dell'Imposta sul Valore Aggiunto (I.V.A.), che è a carico del Comune.

Prima di iniziare il servizio, la Ditta dovrà documentare al Comune di avere contratto polizza di assicurazione con adeguati massimali per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro.

Art. 32 – Foro competente:

Per ogni controversia in ordine all'appalto sarà riconosciuta la competenza esclusiva del foro di Padova.

Allegati:

- 1 – Controllo di qualità
- 2 – Lista delle scuole

ALLEGATO N. 1

CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria deve effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità. Oltre ad osservare il massimo rispetto delle norme generali d'igiene, che qui si intendono tutte richiamate, dovrà mettere in atto più controlli operativi interni per garantire la sicurezza e l'integrità delle pietanze preparate, nei locali di stoccaggio, lavorazione, preparazione, nonché durante il trasporto degli alimenti e la distribuzione nei refettori.

I protocolli operativi, formulati in termini generali, chiari ed accessibili, dei mezzi tecnici e degli elementi di sorveglianza, depositati per la consultazione presso l'ufficio dell'azienda ed invitati a richiesta al competente Ufficio Pubblica Istruzione, dovranno contenere informazioni relative alla corretta prassi igienica da applicarsi volontariamente da parte di tutto il personale coinvolto nel processo di lavorazione, compreso quello addetto al trasporto, stoccaggio, immagazzinamento, manutenzione attrezzature, pulizia e sanificazione dei locali, disinfestazione, etc.

Detti controlli, da effettuarsi conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, dovranno partendo dall'analisi dei rischi, prendere in esame i principali punti critici, determinando i relativi mezzi di controllo, specifici per i diversi ambienti e settori considerati, ivi compresi i refettori ove viene effettuata la distribuzione, garantendo che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

La Ditta deve pertanto adottare norme adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nel caso in cui non sia possibile esercitare un'azione di controllo, è opportuno considerare la procedura di esecuzione.

Gli operatori possono scegliere mezzi diversi con l'obbligo di dimostrarne l'efficacia.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di qualità d'impresa, la Ditta dovrà ad eventuale integrazione di quanto già previsto in applicazione del D.Lgs. 155/97 effettuare periodiche analisi chimiche e batteriologiche sui generi impiegati e sui pasti prodotti con le modalità e le frequenze stabilite nel sistema HACCP presentato dall'azienda.

Le analisi batteriologiche su materie prime dovranno essere effettuate su prodotti prelevati dai magazzini di stoccaggio del Centro cottura.

I dati effettuati dovranno essere registrati, aggiornati, e tenuti a disposizione degli organi di controllo (Comune e ASL) presso il Centro di Cottura oppure inviati a richiesta all'ufficio Pubblica Istruzione.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli Uffici preposti del Comune, adattando tutte le procedure ritenute necessarie alla corretta funzionalità.

Disposizioni in materia di protezione dai rischi di infestazioni:

Le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto.

L'azienda dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate stoccate od immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure d'analisi.

Il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate.

L'organizzazione della Ditta è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, etc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.

Il responsabile della Ditta avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per pervenire ad eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata al Comune di Polverara dopo l'aggiudicazione del servizio.

Il responsabile della Ditta dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne etc.

Il Dirigente del Settore Amministrativo del Comune di Polverara, potrà richiedere alla Direzione Aziendale, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici, nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

ALLEGATO 2

Lista delle scuole

Scuola Materna statale "*Ai Gloriosi Caduti di Polverara*"
Via Roma, 2

Scuola Elementare "*Giovanni XXIII*"
Via Roma, 17