



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI PLESSI SCOLASTICI DEI COMUNI DI
SACCOLONGO E VEGGIANO
Anno scolastico 2018/19**

CIG N. 76050627B1

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

Indice degli articoli

- ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 DURATA DELL'APPALTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO
- ART. 3 SEDI , GIORNI DI SERVIZIO E NUMERO PRESUNTO DEI PASTI
- ART. 4 AMMONTARE D'APPALTO E REVISIONE PREZZI
- ART. 5 COORDINAMENTO DEL SERVIZIO
- ART. 6 ONERI GENERALI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE
- ART. 7 ONERI A CARICO DEL COMUNE
- ART. 8 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
- ART. 9 PRODOTTI AGRICOLI E BIOLOGICI
- ART.10 MENU' E TABELLE DIETETICHE
- ART. 11 NORME PER L'APPLICAZIONE DEL MENU'
- ART. 12 NORME E METODI DI PREPARAZIONE E COTTURA PASTI
- ART. 13 PREPARAZIONE PIATTI FREDDI
- ART. 14 LINEA REFRIGERATA
- ART. 15 CONDIMENTI
- ART. 16 VARIAZIONI E DIETE SPECIALI
- ART. 17 GITE SCOLASTICHE
- ART. 18 UTILIZZO DELL'ACQUA POTABILE
- ART. 19 IGIENE DELLA PRODUZIONE
- ART. 20 OPERAZIONI DI PULIZIA
- ART. 21 TRASPORTO E CONSEGNA PASTI
- ART. 22 DISTRIBUZIONE PASTI E RIASSETTO LOCALI
- ART. 23 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
- ART. 24 ECCEDENZE DI CIBO NON CONSUMATE
- ART. 25 FORNITURA DI PASTI GRATUITI
- ART. 26 ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE ISCRIZIONI E RISCOSSIONE PAGAMENTI
- ART. 27 CORRISPETTIVO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI
- ART. 28 INIZIO DELL'APPALTO
- ART. 29 RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA
- ART. 30 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO
- ART. 31 SPESE CONTRATTUALI E INERENTI AL SERVIZIO
- ART. 32 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 33 OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI
- ART. 34 CONTROVERSIE GIUDIZIARIE
- ART. 35 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO ED ESECUZIONE IN DANNO
- ART. 36 RECESSO
- ART. 37 TERMINE DELL'AGGIUDICAZIONE

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

ART. 38 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

ART. 39 D.U.V.R.I.

ART. 40 ASPETTI E IMPATTI AMBIENTALI

ART. 41 NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

ART. 42 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

ART. 43 CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO

ART. 44 COMITATO MENSA

ART. 45 FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

ART. 46 GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'

ART. 47 PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

ART. 48 PENALITA'

ART. 49 RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'appalto del servizio di refezione scolastica, nelle diverse fasi di:

- preparazione e cottura utilizzando il centro di cottura di proprietà del Comune di Veggiano ubicato presso la scuola primaria A. Manzoni di Veggiano;
- trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo;
- preparazione e riordino dei locali delle mense scolastiche, manutenzione degli arredi e attrezzature anche se di proprietà del Comune;
- gestione buoni pasto e introito delle entrate derivante dai medesimi, con le modalità stabilite nei successivi articoli

nelle scuole ubicate nel territorio dei **Comuni di SACCOLONGO e VEGGIANO** indicate al successivo art. 3.

Il servizio riguarda alunni e adulti aventi diritto al pasto che frequentano o svolgono la loro attività presso le scuole stesse.

Il servizio oggetto d'appalto deve essere reso nel rispetto delle finalità proprie del servizio di ristorazione scolastica, che sono le seguenti:

- contribuire alla realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori che frequentano le scuole ubicate nel territorio dei Comuni di Saccolongo e Veggiano;
- valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola come momento di crescita educativa e di socializzazione in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento per la prevenzione delle malattie e il mantenimento dello stato di salute della popolazione, mediante l'adozione di menù nutrizionali corretti ed equilibrati, mediante la realizzazione in ambito scolastico di specifici progetti e mediante la promozione di azioni volte a favorire l'educazione al consumo consapevole, alla conoscenza delle tradizioni locali e alla varietà e ricchezza dei gusti.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente capitolato deve essere svolto per l'anno scolastico 2018/19.

L'Unione si riserva di fissare la decorrenza iniziale dell'appalto in dipendenza dell'esito della procedura di aggiudicazione. L'inizio e il termine dell'anno scolastico saranno comunicati con lettera alla ditta appaltatrice. Qualora alla scadenza dell'appalto la Stazione Appaltante non abbia ancora provveduto ad individuare il successivo contraente, l'appaltatore è tenuto a garantire il servizio prestato per tutto il tempo necessario fino alla data di assunzione del servizio da parte della ditta subentrante, e comunque per un periodo massimo di sei mesi, alle medesime condizioni di cui al contratto d'appalto, dietro semplice richiesta scritta, anche tramite fax o e-mail, almeno 15 giorni prima della scadenza del contratto.

ART.3 SEDI, GIORNI DI SERVIZIO E NUMERO PRESUNTO DI PASTI

Indicativamente l'entità dei pasti da fornire annualmente è data dal numero presunto di circa **n. 34.700**, complessivamente suddivisi come di seguito indicati, da fornire con le cadenze sotto indicate, salvo variazioni connesse all'organizzazione scolastica:

SCUOLA	Frequenza settimanale	n. pasti presunti anno
Primaria G. Pascoli	Dal lunedì al venerdì	17.700

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

Via S. Leopoldo n. 2 Saccolongo		
Primaria Manzoni Via Roma n. 44 Veggiano	Dal lunedì al venerdì	17.000

Il corrispettivo risultante dagli atti di gara deve intendersi comprensivo di tutti gli oneri direttamente o indirettamente previsti nel presente capitolato e non potrà variare per tutta la durata del contratto, salvo quanto previsto dai successivi commi.

I giorni di rientro e il numero dei pasti hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno immediato per l'Unione.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti richiesti e delle modalità distributive, la ditta aggiudicataria è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto del numero dei pasti indicati complessivamente, ivi comprese le attivazioni di nuove mense.

L'Unione si riserva inoltre, per tutta la durata dell'appalto, la facoltà di modificare il menù e gli orari previsti per i pasti.

L'importo complessivo dell'appalto, risultante dagli atti di gara, sarà corrisposto all'appaltatore in parte mediante la riscossione da parte dello stesso delle tariffe del servizio, stabilite dalla Giunta, e per la parte non coperta dagli introiti, direttamente dall'Unione, come meglio precisato dal successivo art. 27.

ART. 4 - AMMONTARE DELL'APPALTO

Il valore contrattuale del presente appalto è di **€ 157.885,00 IVA esclusa**, e l'anno scolastico 2018/2019 **comprensivo dei costi per la sicurezza che devono essere specificatamente indicati nell'offerta economica** così determinato:

a) per **34.700** pasti annui da fornire alle scuole primarie e adulti (insegnanti) calcolati in ragione di **Euro 4,55** (quattrovirgolacinquantacinque) **a pasto IVA esclusa**;

Si precisa che il punteggio ai fini dell'aggiudicazione verrà calcolato sull'offerta del prezzo a pasto posto a base di gara.

ART. 5- COORDINAMENTO DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Unione sarà affidato dalla Ditta ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto prima dell'inizio del servizio.

Al coordinatore responsabile del servizio sono assegnati i seguenti compiti:

- garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal capitolato a carico della Ditta aggiudicataria;
- coordinare l'attività degli operatori;
- controllare il corretto andamento del servizio in collaborazione con l'Unione e gli altri soggetti (es. Autorità Scolastiche, Autorità Sanitaria, genitori componenti la Commissione Mensa) comunque interessati al servizio di ristorazione scolastica, promuovendone l'adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione.

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

Il coordinatore responsabile del servizio (o il suo sostituto) deve essere sempre reperibile per l'Unione durante la fascia oraria coincidente con l'orario scolastico mattutino fino al termine del ciclo di erogazione del servizio in tutte le scuole.

ART. 6 - ONERI GENERALI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio oggetto del presente capitolato che l'impresa appaltatrice è tenuta a svolgere, comprende:

- 1) acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- 2) preparazione e cottura dei pasti, presso il centro di cottura comunale sito nella scuola primaria "Manzoni" di Veggiano in via Roma n. 44
- 3) trasporto e distribuzione dei pasti nelle scuole ubicate nel territorio dei Comuni di Saccolongo e Veggiano elencate all'art. 3;
- 4) porzionamento e distribuzione dei pasti nei refettori
- 5) preparazione di diete speciali per singoli utenti
- 6) fornitura di cestini di viaggio per le gite scolastiche autorizzate
- 7) fornitura di stoviglie e tovagliato in misura superiore al 5% dei pasti richiesti
- 8) pulizia della cucina, della dispensa e dei servizi igienici utilizzati;
- 9) riordino e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate presso i refettori delle scuole interessate al servizio;
- 10) raccolta e conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti;
- 11) manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti adibiti alla refezione, manutenzione correttiva e preventiva delle attrezzature di cucina ed eventuale integrazione e sostituzione della dotazione esistente;
- 12) fornitura pentolame e stoviglie vari ad integrazione del materiale di proprietà comunale già esistente presso il centro di cottura. Tale materiale rimarrà di proprietà del Comune al termine del contratto;
- 13) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.);
- 14) acquisto di eventuali attrezzature ad integrazione e/o sostituzione di quelle già esistenti se non più funzionanti o idonee;
- 15) fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- 16) osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del decreto legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso il centro di cottura che presso le sedi di refezione;
- 17) copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;
- 18) gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale. L'Aggiudicatario dovrà garantire almeno gli stessi livelli occupazionali previsti per il servizio di gestione delle mense scolastiche nelle scuole primarie della attuale Ditta gestrice. Tale garanzia determinerà l'obbligo a carico della Ditta aggiudicataria di assumere, per la gestione del

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

servizio mense scolastiche, tutto il personale occupato dalla Ditta affidataria del servizio nell'anno scolastico 2017/2018.

- 19) gestione ricevimento, registrazione delle richieste di iscrizioni al servizio;
- 20) prenotazione pasti quotidiani e riscossione delle tariffe mediante sistema informatizzato prepagato;
- 21) gestione dei solleciti;
- 22) informativa annuale (anche in lingua straniera qualora si ravvisi la necessità) delle nuove modalità di tariffazione presso utenti con ogni mezzo e scopo atto a diffondere la comunicazione;
- 23) realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P.);
- 24) realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Unione modalità e tempi di realizzazione, se non espressamente previsti dal presente capitolato.

Alla ditta appaltatrice vengono consegnati i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'inventario dei beni di proprietà dell'Amministrazione comunale. La ditta li assume in uso ai soli fini inerenti del servizio di cui trattasi, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

In caso di mancato intervento l'Amministrazione provvederà a comminare le penalità di cui al successivo art. 48.

La ditta è tenuta ad apportare modifiche, innovazioni, migliorie agli impianti ed alle attrezzature, solo dopo aver acquisito espressa e preventiva autorizzazione dell'Unione.

L'Unione si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato di locali, attrezzature, impianti, arredi e utensili.

Resta inteso che le attrezzature sostituite rimangono di proprietà del Comune di Veggiano.

Fermo restando gli obblighi a carico della ditta aggiudicataria previsti da altri articoli del presente capitolato, la stessa è tenuta a trasmettere all'Unione l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio accompagnato dai dati relativi all'ubicazione della sede lavorativa di ciascun addetto e dall'orario di lavoro assegnato al medesimo per lo svolgimento del servizio unitamente ad una scheda individuale riferita all'esperienza lavorativa già svolta, ai corsi di formazione frequentati, al possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa, dal presente Capitolato e dalla stessa impresa. La comunicazione e le schede devono essere reiterate con riferimento agli eventuali sostituti impiegati nel corso del servizio, e dovranno pervenire entro tre giorni dalla sostituzione stessa.

La Ditta dovrà indicare all'Unione, prima dell'inizio del servizio, una propria sede operativa ed un proprio recapito telefonico cui poter far riferimento per le comunicazioni.

Durante lo svolgimento del servizio la ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere:

- all'esecuzione delle attività necessarie per garantire a tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica che il servizio erogato sia effettivamente conforme a quello previsto dal presente capitolato ed in generale ad assicurare ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio stesso, per quanto di competenza dello stesso aggiudicatario, anche se prevista solo implicitamente dal presente capitolato;
- all'immediata sostituzione del personale assente e, in caso di dimissioni, del personale uscente;
- all'aggiornamento tempestivo dell'elenco nominativo del personale in caso di inserimento di nuovi operatori e alla trasmissione per gli stessi della documentazione sopra precisata.

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

Presso il centro cottura affidato in gestione non possono essere prodotti pasti per terzi.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata nei giorni feriali indicati all'art.3 nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici.

In caso di inutilizzo temporaneo del centro di cottura di proprietà del Comune di Veggiano, la Ditta si impegna a produrre e a fornire i pasti utilizzando il proprio centro di cottura indicato in sede di gara, secondo le modalità previste dal presente capitolato ed allo stesso prezzo offerto, senza ulteriori oneri a carico dell'Amministrazione.

ART. 7 – ONERI A CARICO DELL'UNIONE

Sono a carico dell'Unione le seguenti procedure:

- determinazione delle tariffe annuali del servizio di refezione scolastica
- riscossione coattiva insoluti.

Inoltre, l'Unione si impegna:

- a) a sostenere le spese relative all'energia elettrica, gas e telefono.
- b) alla manutenzione straordinaria concernente gli edifici di proprietà comunale adibiti al servizio;
- c) al versamento dei corrispettivi pattuiti per il regolare e pieno adempimento delle prestazioni previste dal presente capitolato.

ART. 8- CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'aggiudicatario dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi ed essere acquistate in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi. Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate.

E' tassativamente vietato l'utilizzo di:

- derrate alimentari contenenti Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M), in riferimento ai regolamenti CE n.1829/2003 e n.1830/2003 e non potranno essere impiegati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione < contiene O.G.M. >. La ditta aggiudicatrice dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta < non contiene O.G.M. >.
- alimenti sottoposti a irraggiamento;
- alimenti contenenti sostanze indesiderate e prodotti alimentari cosiddetti di "quarta" e "quinta" gamma;
- derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento;
- derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti devono corrispondere a quanto riportato nelle vigenti Linee Guida approvate dalla Regione Veneto, che devono

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

intendersi qui unite, seppur non materialmente trascritte, per far parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

La ditta appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Unione quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense scolastiche terminali);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta appaltatrice.

In generale si forniscono le seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti, in particolare per quanto non espressamente indicato di seguito si dovrà fare riferimento alle linee guida di cui sopra:

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

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino;

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

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

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

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

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

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

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana;

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

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

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche;

Verdure ortaggi: hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visiva (cura nei tagli e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

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

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato;

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

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

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

Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati;

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

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato;

Bevande utilizzare acqua potabile di rubinetto. L'acqua minerale non è inclusa nel menù giornaliero, ma dovrà essere fornita in caso di necessità;

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

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

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

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Il tonno, lo sgombero ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva, (uso esclusivo);
- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedano espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole;

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

ART. 9 - PRODOTTI AGRICOLI E BIOLOGICI,

Nella preparazione dei pasti si richiede l'utilizzo di:

- Prodotti agricoli di origine regionale.

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 2 della Legge Regione Veneto n.7 del 25.07.2008, nella preparazione dei pasti devono essere utilizzati prodotti agricoli di origine regionale in misura non inferiore al 50%, in termine di valore, dei prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

- Prodotti biologici in conformità a quanto previsto dall'art. 59 comma 4) della L. 488/1999 e della L.R. Veneto n. 6/2002;

La ditta aggiudicataria è tenuta ad utilizzare, ogni qualvolta lo richieda il menù i seguenti prodotti biologici: frutta e verdura, che costituiscono lo standard minimo che l'Amministrazione intende garantire. I prodotti biologici utilizzati devono essere di produzione italiana in ottimo stato di conservazione reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni contenute nelle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e di atti amministrativi in materia (in particolare D.Lgs. 109/1992, D.Lgs. 110/1992, D.Lgs. 68/2000, circolare n. 165 del 31.03.2000, del D.Lgs. 259/2000 e del D.Lgs. 114/2006); l'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal regolamento CE n. 834/2007.

La carne bovina dovrà essere etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento CE 17/07/2000 N. 1760.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

Gli alimenti riconfezionati dalla Ditta Appaltatrice devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto. L'Unione potrà chiedere alla Ditta aggiudicataria la documentazione idonea a dimostrare i tipi di prodotti utilizzati nella produzione dei pasti destinati alle mense scolastiche dell'Unione.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

ART.10 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

1. Il pasto giornaliero per la refezione scolastica dovrà essere così composto:

1^ piatto

2^ piatto

Contorno

Pane

Yogurt o dessert o dolce o frutta

Coperto, piatti, posate, bicchieri

Condimenti

2. I menù dovranno essere variati ed eseguiti dalla ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti, distinti in menù invernale (indicativamente dal 1 ottobre al 30 aprile) e menù estivo (indicativamente dal 1 maggio al 30 settembre), secondo le indicazioni contenute nelle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Veneto. Tali date potranno essere modificate dalla ditta aggiudicataria in accordo con l'Unione, tenendo conto della situazione contingente.

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

3. La programmazione del menù deve essere esposta nei locali mensa e fornita, nelle sue due articolazioni, all'utenza iscritta al servizio. La Ditta dovrà provvedere alla stampa del menù (in lingua straniera, se necessario), corredato delle indicazioni di cui sopra, in numero di copie corrispondenti agli utenti serviti, prevedendone la distribuzione tramite le Istituzioni Scolastiche. Una copia dello stesso sarà comunque pubblicata all'albo di ciascun plesso scolastico e inviata all'Unione.
4. La ditta dovrà essere disponibile ad apportare variazioni sulla base di innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Unione e la Commissione mensa. Inoltre, i menù possono subire variazioni stagionali o essere modificati in base alle applicazioni di nuove indicazioni in campo nutrizionale.
5. Tutte le variazioni dei menù dovranno essere concordate con l'ufficio preposto dell'Unione, salvo casi di forza maggiore che dovranno comunque essere comunicati (guasti agli impianti, avarie, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.).
6. In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'Amministrazione Comunale, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di richiedere menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Unione.
7. Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 5% sui pasti prenotati per rispondere alle eventuali necessità.

ART.11 – NORME PER L'APPLICAZIONE DEI MENU'

Nell'applicazione dei menù si raccomanda di seguire le sotto elencate indicazioni:

1. le grammature degli alimenti si intendono al netto e al crudo degli scarti;
2. usare il riso parboiled per i pasti veicolati che comprendono tale alimento nel menù;
3. la pasta al pomodoro, per il pasto veicolato, verrà preparata bianca con il sugo separato, per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco;
4. i passati di verdura devono essere cremosi e non troppo densi;
5. utilizzo di gnocchi surgelati o confezionati utilizzando le patate come unico agente addensante;
6. il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini/ragazzi;
7. le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
8. l'uso della maionese va evitato;
9. il purè deve essere cremoso e preparato con patate fresche;
10. la verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni;
11. utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
12. come frutta si possono fornire anche i kiwi maturi accompagnati da cucchiaino;
13. non effettuare la precottura;
14. evitare la sovra cottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.;
15. privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
16. curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento perché sia il più basso possibile;

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

17. utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
18. cuocere al forno, in brasiéra o a vapore, gli ortaggi ed i tuberi da consumare come contorni cotti;
19. cuocere esclusivamente preparazioni che prevedono l'impiego di brodo vegetale;
20. preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti dadi, concentrati; impiegare sale iodato (poco);
21. aggiungere olio extra vergine a fine cottura utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno;
22. i condimenti di sughi, minestre, passati, risotti, puree, vanno aggiunti a freddo alla preparazione ultimata;
23. preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche) evitando assolutamente l'impiego di zucchero quale correttore di acidità, gli ortaggi frantumati vanno incorporati nella preparazione della salsa;
24. non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
25. carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
26. somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, etc.);
27. non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per le preparazioni delle vivande;
28. approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto.
29. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo per i pasti veicolati e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 40 minuti.
30. E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate esclusivamente nella giornata di consumazione del pasto.

ART. 12 - NORME E METODI DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

1. Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n.134 del 11 giugno 2010 oltre alle Linee Guida della Regione Veneto al momento vigenti.
2. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.
3. La ditta aggiudicataria deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto dalla tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

4. La Ditta deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.
5. La Ditta deve individuare un responsabile del sistema di rintracciabilità che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).
6. Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

A:

- A1. evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- A2. curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- A3. non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

B:

- B1. non ricongelare le materie prime congelate;
- B2. non congelare le materie prime acquistate fresche;
- B3. non congelare il pane;
- B4. effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali:
o non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
o mettere sottovuoto gli alimenti solo se in possesso di una precisa autorizzazione sanitaria dell'ULSS competente per territorio;

C:

- C1. mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
- C2. mantenere le temperature di assembramento degli ingredienti al di sotto dei 10°C (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- C3. mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C.

D:

- D1. condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengano la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C;
- D2. mantenere secondi piatti e contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: devono giungere ai terminali di distribuzione a temperatura max di 10°C;
- D3. condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronorm in acciaio inox;
- D4. ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

E:

- E1. non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili mono uso;
- E2. non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

- E3. lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolino alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.
7. Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:
- o mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
 - o pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/+10°C in contenitori chiusi con acqua potabile, e contro l'imbrunimento, conservate con limone e/o aceto;
 - o cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
 - o cottura di budini, arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore dei prodotti entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti).
8. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

ART. 13 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°, in conformità all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

ART. 14 - LINEA REFRIGERATA

1. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 4° C.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.
3. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 15 - CONDIMENTI

1. Le paste asciutte, devono essere trasportate alle mense unicamente condite con olio extravergine di oliva. Il condimento (pomodoro, ragù, pesto, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato (parmigiano reggiano stagionatura non inferiore a 18 mesi e grana padano stagionatura non inferiore a 12 mesi) sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.
2. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987.

ART. 16 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

1. La ditta aggiudicataria dovrà preparare le diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.
2. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo.
3. La ditta deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione.
4. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, la possibilità di richiedere direttamente dall'utente, anche tramite la scuola in caso di indisposizione dell'utente stesso, un menù dietetico generale predefinito (fino ad un massimo del 5 % dei pasti per mensa) così composto:
 - 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
 - 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) od, in alternativa, carni bianche al vapore o alla piastra con patate o carote cotte al vapore.
5. Il menù dietetico può essere richiesto, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di cinque giorni consecutivi, dietro presentazione di certificato medico.
6. Altre diete comuni richieste dall'utenza sono destinate a:
 - soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, patologie metaboliche o altre patologie certificate;
 - soggetti celiaci con "dieta no glutine" per la quale la ditta dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri.
 - Diete correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono previste su espressa richiesta scritta della famiglia, considerando il servizio della mensa quale momento educativo e di socializzazione per i bambini, anche allo scopo di garantirne l'integrazione.
7. Gli utenti che richiedono la dieta speciale dovranno presentare annualmente apposita richiesta esibendo necessariamente adeguata certificazione medica. La procedura per l'erogazione della dieta speciale deve essere la seguente:
 - L'Unione raccoglie la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica, le trasmette alla Ditta;
 - la ditta invia al SIAN, per la vidimazione, copia del menù della dieta speciale;
 - la Ditta invia all'Unione, per conoscenza, il menù definitivo vidimato dal SIAN.
 - l'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.
8. Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportata in contenitori monoporzione isotermitici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.
9. In ottemperanza alle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica - elaborate dalla Regione del Veneto, la Ditta dovrà offrire diete speciali nell'ambito di un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata, varia pur nel rispetto delle esigenze cliniche di bambini con diagnosi certa di reazione avversa ad alimenti, evitando di farli sentire "diversi" ed isolati e cercando di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto. Conseguentemente le diete speciali dovranno essere il più possibile uguali alle pietanze normalmente erogate nella giornata.

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

Art. 17- GITE SCOLASTICHE

1. In occasione di gite scolastiche autorizzate dalla scuola il pasto potrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic al prezzo di aggiudicazione.
2. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.
3. I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima del giorno del consumo; devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede da concordare con l'Unione e/o con le istituzioni scolastiche, previo alloggiamento in idonei contenitori isotermitici.
4. Il cestino da viaggio per tutte le utenze (bambini e adulti), deve essere così costituito:

panini n. 2	gr. 60
uno con formaggio	gr. 70
e uno con prosciutto cotto, senza polifosfati	gr. 70
succo di frutta in tetrabrik	ml. 200 n. 1
biscotti o crackers o schiacciatine (pacchetto monoporzione)	gr. 30 n. 1
frutta: una banana	
acqua minerale naturale	ml. 500
tovaglioli e bicchiere a perdere	n. 2

5. Dovranno essere assicurati anche i cestini da viaggio anche per i bambini/adulti con diete speciali.

ART. 18 - UTILIZZO DELL'ACQUA POTABILE

L'acqua utilizzata nel servizio di ristorazione scolastica proviene dall'acquedotto, quindi dovranno essere rispettate e seguite le seguenti procedure:

- pochi minuti prima dell'inizio dello scodellamento, gli addetti al servizio mensa dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato scorrere l'acqua per almeno un minuto;
- le caraffe riempite e chiuse dal coperchio dovranno essere riposte sopra i tavoli;
- dovrà essere garantito almeno un litro d'acqua ogni 4 bambini;
- durante il pranzo le caraffe dovranno essere costantemente rifornite d'acqua;
- le caraffe dovranno essere lavate eventualmente tra un turno e l'altro;
- ogni giorno al termine del pranzo le caraffe devono essere lavate e sanificate;
- le caraffe sanificate ed asciutte devono essere riposte negli appositi armadi per stoviglie al riparo dalla polvere pronte per il giorno successivo;
- regolarmente dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria con prodotti che permettano l'eliminazione di eventuale tracce di calcare depositato.

Le caraffe, già presenti nelle mense, dovranno essere integrate dall'aggiudicatario, qualora siano insufficienti, secondo quanto sopra detto, lo stesso dicasi in caso di usura e/o rottura delle stesse.

In caso eccezione di indisponibilità di acqua dell'acquedotto, l'aggiudicatario dovrà provvedere a fornire acqua in bottiglia.

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

ART. 19 IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti; la ditta deve far rispettare al personale addetto il proprio Manuale di Autocontrollo, conservato all'interno della struttura produttiva.

ART. 20 – OPERAZIONI DI PULIZIA

La ditta appaltatrice deve applicare programmi di pulizia e sanificazione, di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio di cui trattasi, effettuare le operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle cucine, delle dispense e delle zone lavaggio, con detersivi propri e secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale durante le operazioni legate alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti diversi da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Le operazioni di pulizia accurata della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di refezione, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico, sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato. Si include, inoltre, la pulizia dei vetri due volte l'anno e delle tende dei refettori una volta l'anno a partire dal primo anno scolastico di riferimento.

I servizi igienici, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dalla ditta, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

La ditta deve provvedere alla fornitura di asciugamani a perdere, carta igienica, (erogatori di sapone, di dispenser per gli asciugamani a perdere e detergente/sanificante per le mani.

ART. 21 – TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI.

1. La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.
2. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili e all'interno di automezzi, rispondenti ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del DPR 327/80 e ss.mm.ii., tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa europea (automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento di una temperatura non inferiore ai +65°C e per gli alimenti freddi +10° C, fino alla somministrazione dei pasti), muniti di idonea attestazione e in numero sufficiente a consentire che le consegne avvengano tassativamente nell'arco di 40 minuti a decorrere dal momento di partenza, e non arrivino prima di 15 minuti dall'orario stabilito per l'inizio della distribuzione.
3. La ditta aggiudicataria, per il trasporto dei pasti da trasportare ai plessi scolastici, deve utilizzare esclusivamente i contenitori, indicati in sede di offerta tecnica chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili. Eventuali richieste di modifica saranno valutate dal Comitato Mensa e dall'Unione e autorizzate solo se migliorative.

La consegna dei pasti deve essere accompagnata da documentazione che consenta di rilevare:

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

- l'orario di partenza dal centro cottura;
- l'orario di arrivo alla scuola;
- l'orario di inizio distribuzione previsto.

Sono a carico della ditta appaltatrice la fornitura e/o sostituzione dei termometri ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e delle bilance per il controllo delle grammature presso il centro cottura ed i plessi scolastici.

Le rilevazioni devono essere effettuate quotidianamente all'inizio e alla fine della distribuzione, e registrate in apposite schede.

Inoltre si ricorda che:

- i sughi e le salse con i quali condire pasta e riso asciutti vanno confezionati in contenitori termici ed inviati ai terminali periferici, dove, solo prima della distribuzione vanno aggiunti ai primi piatti da condire;
- il formaggio grana grattugiato va inviato ai terminali di distribuzione in quantità necessaria, valutato il numero di utenti presenti, in appositi contenitori o in buste monouso;
- ai terminali periferici vanno inviati altresì la giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di buona qualità, sale fino e/o sale iodato in monodose, con il quale condire gli ortaggi; in ogni terminale vi debbono essere gli utensili per la misurazione della qualità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero di porzioni da servire.

La ditta aggiudicatrice deve provvedere al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

ART. 22 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI E RIASSETTO LOCALI.

1. La somministrazione dei pasti avverrà presso i luoghi preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dall'Unione per tipologie d'utenza a cura della Ditta aggiudicataria, che ne assume in pieno ogni responsabilità.
2. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.
3. Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:
 - il personale dovrà essere munito di corso di formazione come previsto dalla normativa (legge regionale 41/03) il cui documento attestante la formazione dovrà essere conservato sul luogo di servizio, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dalla normativa vigente;
 - provvedere al servizio di distribuzione dei pasti con un numero adeguato di operatori per ogni singolo refettorio, legato al numero dei pasti da somministrare, e comunque tale da garantire un regolare svolgimento del servizio; le unità di personale addetto alla distribuzione dovranno rispettare almeno il seguente rapporto minimo con gli alunni: 1/50.
 - In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.
4. La ditta, inoltre dovrà provvedere:
 1. al ricevimento dei pasti, all'apparecchiatura dei tavoli, alla porzionatura e distribuzione dei pasti alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, da effettuarsi nelle zone lavaggio dove presenti o presso il centro di cottura;

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

2. alla pulizia e sanificazione dell'eventuale banco di distribuzione e delle attrezzature connesse con il servizio (lavastoviglie, tavoli per distribuzione, ecc.);
3. alla pulizia e sanificazione intermedie dei lavori in caso di doppi turni;
4. alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.
5. alla fornitura di tovagliette e tovaglioli in carta, vassoi monouso e bicchieri a perdere posate a perdere in polycarbonato di tipo pesante non soggette a spezzatura e idonee al taglio della carne

Per quanto concerne la distribuzione dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

1. nei refettori si procederà con la distribuzione anche tramite linea self service;
2. Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore ai 30 – 45 minuti;
3. la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto, salvo indicazioni comunicate dall'Unione, su richiesta degli Istituti scolastici, per poter garantire l'erogazione di più turni;
4. Il pasto va servito nel rispetto degli orari indicati dalle scuole; orientativamente gli orari del consumo del pranzo sono: ore 12,20/12,45 scuole primarie;
5. le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extra vergine di oliva, sale fino ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico; ciascun plesso scolastico dovrà essere fornito dei suddetti condimenti per le verdure;
6. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
7. la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. una coscia di pollo, una bistecca, un filetto di pesce ecc.);
8. il pane, yoghurt e frutta, dovranno pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservati in luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto.

ART. 23 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare, presso il centro cottura, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù base, presso il centro cottura, per 72 ore.

Tali campioni con almeno 100 gr. di prodotto a portata vanno posti in contenitori sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione, conservati a 0°C/+4°C "Alimenti appattati per eventuale verifica".

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ART. 24 - ECCEDENZE DI CIBO NON CONSUMATE

La ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della legge n.166/2016 (antisprechi) od altre similari, in caso di eccedenze di cibo non distribuito agli utenti.

Gli avanzi di cibi provenienti dai piatti devono essere smaltiti nel rifiuto umido, previa accurata separazione dal rifiuto secco o riciclabile.

ART. 25 - FORNITURA DI PASTI GRATUITI

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire gratuitamente almeno 100 (cento) pasti annui per ogni plesso scolastico, oltre a quelli indicati in sede di gara, per tutta la durata del contratto. I pasti gratuiti sono destinati agli alunni individuati dall'ufficio comunale dei Servizi Sociali.

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

ART. 26 – ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE ISCRIZIONI E RISCOSSIONE PAGAMENTI

La ditta dovrà provvedere all'organizzazione e l'esecuzione del servizio di gestione e riscossione rette secondo le seguenti specifiche:

iscrizioni al servizio di refezione: la ditta procede all'iscrizione degli utenti al servizio, secondo le modalità procedurali proposte dalla stessa e verificate e ratificate dall'Unione.

Le procedure di iscrizione dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio di parte degli utenti.

prenotazione pasti e riscossione tariffe: La Ditta articolerà il servizio riscossione buoni pasto su un sistema prepagato. La ditta deve dotarsi di un sistema informatico, da indicare nell'offerta tecnica, da presentare in sede di gara, che permetta la gestione dell'intero "ciclo del pasto", dalla prenotazione, alla fruizione e al pagamento, in modo da:

- fornire un servizio utile al cittadino, rendendo semplici e veloci le procedure per la gestione ed il pagamento dei pasti garantendo almeno 2 (due) punti vendita per territorio comunale;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli utenti grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- rendere efficienti le modalità di prenotazione dei pasti allo scopo di evitare sprechi o disservizi;
- tutelare la privacy dell'utente, con particolare riguardo ai dati sensibili e delicati (sanitari, religiosi, ecc.);
- garantire la prenotazione del pasto anche a coloro che non hanno sufficiente credito e visualizzare le irregolarità al termine della prenotazione;
- permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità.
- monitorare in tempo reale i flussi finanziari inerenti alle entrate derivanti dal servizio

Il sistema informatizzato dovrà gestire completamente i processi di prenotazione, fruizione, addebito dei pasti e pagamento, unitamente a strumenti di monitoraggio e reportistica.

Per consentire le prenotazioni ed i pagamenti il sistema dovrà permettere:

- la gestione completa delle prenotazioni dei pasti e l'effettiva fruizione;
- la gestione completa dei pagamenti nelle forme quali R.I.D., e dare la possibilità, senza costi aggiuntivi per l'utente, di bonifico bancario c/o una banca del territorio comunale, carte/tessere prepagate, e/o eventuali altri strumenti online;
- la gestione completa di tutti i dati anagrafici, nel rispetto della normativa della privacy, e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
- le comunicazioni con i genitori e la possibilità per gli utenti di accedere alla propria anagrafica, situazione contabile, menù stagionale, menù della dieta speciale, ingredienti e grammature;

Il sistema dovrà consentire all'Unione di verificare in tempo reale i diversi momenti del servizio (incassi, prenotazioni, distribuzione e differenziazione dei pasti) e di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio;

Oltre a quanto già sopra specificato, compete alla ditta appaltatrice:

- la manutenzione durante la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

- l'attivazione e il mantenimento per tutta la durata dell'appalto dei contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire la gestione del programma;
- l'acquisto e l'installazione di tutte le eventuali attrezzature necessarie presso i plessi scolastici in modo da permettere la gestione informatizzata della prenotazione dei pasti;
- la preparazione e la consegna agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con l'Unione;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- la disponibilità di personale qualificato per la realizzazione di riunioni con l'utenza prima dell'avvio del servizio o in caso di necessità;
- la segnalazione agli utenti dell'imminente esaurirsi del credito prepagato dei pasti già acquistati.
- In caso di guasti e/o malfunzionamenti delle apparecchiature, comprese quelle informatiche, la ditta appaltatrice è tenuta a dare tempestiva comunicazione all'Unione e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese.

Al termine dell'appalto l'impresa dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software all'Unione oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware o software, banche dati, o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Solleciti: la ditta è tenuta ad effettuare n. 2 solleciti all'utente insolvente secondo tempistica e modalità da concordare preventivamente con l'Unione, ma che comunque dovrà essere conforme a quanto previsto dalla legge. Decorso inutilmente il tempo, la ditta trasmetterà tutta la documentazione all'Unione per le procedure di riscossione coattiva. Non verrà comunque sospeso all'utente il servizio mensa.

La riscossione coattiva resta a carico dell'Unione.

ART. 27 - CORRISPETTIVO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta aggiudicataria dovrà riscuotere direttamente le tariffe della refezione scolastica. Nel caso in cui gli importi delle tariffe stabilite annualmente dall'Unione con delibera di Giunta, siano inferiori al prezzo unitario risultante dall'offerta, l'Amministrazione comunale stessa si obbliga a corrispondere alla ditta aggiudicataria l'ammontare corrispondente alla differenza.

L'Unione si obbliga, inoltre, a corrispondere alla ditta aggiudicataria il prezzo, nella misura dell'importo unitario offerto in sede di gara, per i pasti:

- per i pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito;
- nonché per i pasti consumati dagli utenti per i quali l'appaltatore dimostri di avere erogato e fatturato il servizio, senza aver riscosso la relativa tariffa, nonostante l'effettuazione di solleciti.

Si precisa che relativamente a tali casi si dovrà dare comunicazione preventiva all'Amministrazione prima di procedere alla fatturazione.

L'Unione assume la spesa unicamente riguardo ai pasti somministrati agli insegnanti che ne hanno diritto, nel numero preventivamente concordato con l'Istituto Scolastico.

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

Eventuali pasti erogati ad adulti eccedenti tale numero sono a carico della ditta aggiudicataria. Il costo del pasto per le porzioni assaggio dei componenti della commissione mensa e del personale dell'Unione per i controlli, sarà a carico della ditta aggiudicataria.

Il corrispettivo dovuto dall'Unione alla ditta è liquidato entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture mensili di acconto posticipate, previa acquisizione del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) attestante la regolare posizione dell'appaltatore.

Dall'ammontare del corrispettivo mensile sarà detratto l'importo delle eventuali penalità come previsto all'art. 49 del presente capitolato.

La fatturazione, con cadenza mensile, dovrà essere articolata come segue:

1) una fattura distinta per ciascun plesso riferita ai pasti forniti indicando:

- il numero dei pasti forniti agli alunni distinti per singolo plesso (limitatamente alla eventuale differenza rispetto alla tariffa applicata);
- il numero dei pasti forniti agli insegnanti distinti per plesso;

Tutte le fatture dovranno fare riferimento alle bolle di consegna; le bolle dovranno essere firmate dagli operatori addetti al ritiro delle forniture stesse, previo controllo.

Condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte dell'Unione nei confronti della ditta aggiudicataria è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e la relativa fatturazione degli importi dovuti. In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili all'appaltatore, l'Unione avrà diritto di riscuotere da quest'ultimo tutte le somme eventualmente già corrisposte.

Spetta in ogni caso alla ditta aggiudicataria il corrispettivo per i soli pasti effettivamente prenotati e/o prenotati e forniti.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta aggiudicatrice e quant'altro dalla stessa dovuto. La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora:

- vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta aggiudicataria; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'Unione di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'Amministrazione, dopo aver sentito la Ditta stessa;

- la Ditta aggiudicataria non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti o con altro obbligo in materia di lavoro secondo quanto precisato nel presente capitolato.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente concedente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta aggiudicataria dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione concedente tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessari per la perfetta esecuzione del servizio in oggetto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente all'appalto di cui trattasi.

Ai fini della Legge n. 163 del 13/08/2010 si obbliga l'appaltatore a rispettare la tracciabilità dei flussi finanziari. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa; per l'I.V.A. si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia; eventuali interessi di mora saranno a carico della ditta appaltatrice.

ART. 28 – INIZIO DELL'APPALTO

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

La data d'inizio dell'appalto, come del resto eventuali ritardi o anticipi, sarà comunicata dal Responsabile del servizio.

Fermo restando che l'irrevocabilità della proposta impegna la ditta aggiudicataria alla stipula del contratto, nelle more della formalizzazione potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio alle condizioni stabilite dal presente capitolato nonché dal disciplinare di gara anche in pendenza di sottoscrizione del contratto.

Le date esatte di inizio e fine del servizio saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione comunale in relazione all'inizio ed al termine dell'anno scolastico. La fornitura dei pasti nelle scuole è subordinata al calendario ed all'orario scolastico.

ART. 29 - RESPONSABILITÀ E POLIZZA ASSICURATIVA

La ditta risponderà direttamente dei danni provocati, in relazione all'espletamento del servizio, alle persone e cose, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte dell'Unione, salvo gli interventi a favore della ditta appaltatrice da parte delle società assicurative. L'impresa aggiudicataria dovrà stipulare, prima della stipula del contratto o della consegna del servizio se antecedente, una specifica polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresi fra i terzi l'Unione, con massimale non inferiore a € 10.000.000,00 (euro diecimilioni/00) per danni a persone e di € 500.000,00 (euro cinquecentomila/00) per danni a cose, con validità non inferiore alla durata dell'appalto.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre stipulare anche una polizza responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimali non inferiori a € 2.500.000,00 per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 per persona.

L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera l'aggiudicatario dalla proprie responsabilità avendo essa unicamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia conforme all'originale delle polizze assicurative, di cui sopra, dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima della stipula del contratto o della consegna del servizio se antecedente.

ART. 30 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

Alla ditta aggiudicataria è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio di produzione e preparazione e confezionamento dei pasti: in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

ART. 31 – SPESE CONTRATTUALI E INERENTI AL SERVIZIO

Dopo l'aggiudicazione si addiverrà alla stesura del contratto nella forma dell'atto pubblico.

Tutte le spese occorrenti e consequenziali alla stipulazione dei contratti, bolli, tasse di registrazione, ecc., nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico dell'appaltatore.

In caso di mancato versamento ovvero di mancata consegna dell'attestazione di versamento dei relativi importi, l'Amministrazione tratterà la somma, aumentata degli interessi legali, dal corrispettivo dovuto.

Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria, le spese per le forniture di materiali e attrezzature necessarie al buon funzionamento del servizio e al reintegro di quelle usurate.

ART. 32 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta aggiudicataria, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le 24 ore prima di inizio dello sciopero impegnandosi a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la preparazione di pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'azienda ULLS 16.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà comunque garantire il servizio anche con la fornitura sostitutiva di piatti freddi, o provenienti da altri centri di cottura dalla stessa gestiti.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

ART. 33– OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato, la ditta aggiudicataria deve rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di leggi e regolamenti riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. Si segnala inoltre la necessità di fornire il servizio secondo quanto disposto dalle linee guida della Regione Veneto in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica. Edizione 2017.

In particolare, per quanto riguarda le norme legislative igienico sanitarie si fa riferimento al Regolamento CE n° 852 del 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. Comunque tutte le norme del Codice Civile del Codice dei contratti pubblici e delle leggi vigenti in materia si intendono qui richiamate.

ART. 34 – CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Ove dovessero insorgere controversie tra l'Unione e la ditta aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto di appalto, la ditta non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Unione, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del contratto. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria. Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente il Foro di Padova.

ART 35- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO ED ESECUZIONE IN DANNO

Ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale di diritto le seguenti ipotesi:

- perdita anche di uno solo dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
- carenza delle prescritte autorizzazioni, licenze e concessioni previste dalla normativa che disciplina il servizio di ristorazione collettiva scolastica a cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi e costantemente adeguarsi ancorché non espressamente richiamate nel presente capitolato.
- cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa;
- per gravi violazioni agli obblighi previdenziali, assistenziali e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

- per gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, delle norme in materia igienico – sanitaria e/o degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Amministrazione;
- nel caso di comportamento scorretto o lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità degli utenti del servizio;
- violazione ripetuta delle norme in materia di sicurezza e prevenzione sul lavoro;
- nel caso di insufficienze, violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contenuti nel capitolato che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio;
- gravi casi di intossicazione alimentare;
- errata somministrazione di un regime dietetico particolare con grave danno per l'utenza;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Unione, in forma di raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'Unione si riserva, inoltre, di disporre la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'Ente, nei seguenti casi:

- mancato inizio del servizio nel termine comunicato dall'Amministrazione;
- per sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- per reiterati inadempimenti;
- per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi sopra previsti l'infrazione è contestata all'aggiudicatario con lettera raccomandata A.R. e anticipata via fax, con assegnazione allo stesso di un termine non inferiore a giorni quindici per la presentazione di eventuali repliche.

Nel caso di risoluzione l'aggiudicatario è comunque tenuto a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità del servizio di ristorazione scolastica, fino al subentro del nuovo gestore.

L'aggiudicatario riconosce all'Unione il diritto di esperire azioni per il risarcimento dei danni causati dall'anticipata e forzata risoluzione del contratto.

Nei casi di risoluzione, l'Unione sarà tenuto a corrispondere all'aggiudicatario soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

Nel caso di risoluzione l'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione definitiva, che resta incamerata dall'Unione, salvo l'ulteriore risarcimento del danno.

Indipendentemente da quanto previsto ai commi, qualora l'aggiudicatario si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, l'Amministrazione avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso.

Per l'esecuzione di tali prestazioni, l'Amministrazione potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti dell'appaltatore o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.

Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni cagionati all'Amministrazione e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

ART. 36 – RECESSO

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

L'Amministrazione ha diritto, a proprio insindacabile giudizio, di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla ditta aggiudicataria con lettera raccomandata a.r.

Dalla comunicata data di efficacia del recesso, la ditta aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando, tuttavia, attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con l'Amministrazione, che tale cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti danno alcuno alla medesima Amministrazione.

In caso di recesso dell'Amministrazione la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel contratto, rinunciando espressamente, fin d'ora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ.

ART. 37 - TERMINE DELL'AGGIUDICAZIONE

Al termine dell'appalto la ditta dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, il prezzo delle medesime o il danno ai locali sarà determinato di comune accordo; in caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto delle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal Presidente del Tribunale.

Qualora allo scadere del contratto, come prorogato, non siano state completate le formalità relative al nuovo la ditta appaltatrice dovrà garantire l'espletamento del servizio fino alla data di assunzione del medesimo da parte della ditta subentrante e, comunque, non oltre il limite massimo di 120 (centoventi) giorni. Durante tale periodo di servizio rimangono ferme tutte le condizioni stabilite nel contratto e nel relativo capitolato in corso.

ART. 38 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta è tenuta ad applicare al personale impiegato nel servizio tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari, i contratti nazionali di lavoro e gli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale, ivi comprese le successive modificazioni, sia per quanto riguarda il trattamento giuridico ed economico, che per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza del lavoro, per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene sul lavoro, con assunzione dei relativi oneri, anche nel caso che l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro. E' altresì tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e future in materia di assunzione di personale. E' responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dallo stesso ente appaltante e comunque si impegna a mantenere indenne l'Unione da ogni conseguenza.

La Ditta Appaltatrice è responsabile dell'osservanza delle norme suddette anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro rispettivi dipendenti.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. n. 81/2008).

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

L'inosservanza di tali obblighi, accertata dall'Amministrazione o a questa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, è causa di risoluzione del contratto, fatta comunque salva la possibilità per l'Amministrazione di trattenere dai pagamenti un ammontare ritenuto adeguato a garantire l'adempimento di tali obblighi contributivi. Il pagamento delle somme così accantonate non avverrà fino a quanto l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per gli accantonamenti di cui sopra la ditta non potrà opporre eccezioni e non avrà titolo ad alcun risarcimento.

Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà dimostrare di essere in regola con il D. Lgs.81/2008 e s.m.i. ed in particolare di:

- 1) aver nominato il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- 2) aver designato gli addetti al primo soccorso e all'antincendio e di averli adeguatamente formati.

In sede di prima applicazione dell'affidamento, gli adempimenti di cui al precedente paragrafo dovranno essere attuati entro la data di stipula del contratto o della consegna del servizio se antecedente alla stipula del contratto.

ART. - 39 DUVRI

L'appaltatore deve uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dai Comuni di Saccolongo e Veggiano, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (D.U.V.R.I.).

Tale documento potrà essere aggiornato dall'Unione, anche su proposta dell'appaltatore da formularsi entro 30 gg dall'aggiudicazione. L'appaltatore è obbligato a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire all'Unione di aggiornare il DUVRI.

Non estendendosi le prescrizioni previste nel DUVRI ai rischi specifici cui è soggetto l'appaltatore nell'eseguire il servizio. Lo stesso entro 30 gg dall'aggiudicazione del servizio dovrà redigere il proprio documento di valutazione dei rischi, alla luce del quale deve provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al limite tali rischi.

ART. 40 - ASPETTI E IMPATTI AMBIENTALI

Il servizio di cui trattasi dovrà essere svolto ponendo particolare attenzione agli impatti ambientali sotto elencati, nel rispetto delle vigenti normative in materia di ambiente e di sicurezza sul lavoro e di contenimento dei consumi dell'acqua ed energetici in generale. La ditta si impegna a rendere disponibile copia delle autorizzazioni e i dati che potrebbero venire richiesti dall'Unione al fine di garantire una corretta gestione degli aspetti-impatti ambientali ed il rispetto delle prescrizioni regolamentari e normative vigenti. La ditta assicura inoltre che il personale che esegue attività rilevanti dal punto di vista ambientale è adeguatamente istruito e consapevole degli aspetti ambientali, reali o potenziali, associati al proprio lavoro e delle conseguenze derivanti dal mancato rispetto delle corrette modalità di lavoro previste.

Aspetti ambientali: acqua (potabile, termale, superficiale, sotterranea), scarichi idrici, energia elettrica, metano, gasolio, rifiuti, aria (emissioni, odori, polveri, rumori, vibrazioni, elettromagnetismo), amianto, aree verdi pubbliche e private, sostanze pericolose, suolo e sottosuolo.

ART. 41 –NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E IGIENE DEGLI ALIMENTI

La ditta è tenuta ad osservare scrupolosamente le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, confezionamento, conservazione e trasporto dei pasti; deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

E' posta a carico dell'aggiudicataria l'individuazione dell'operatore del settore alimentare, come definito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo") che sarà tenuto, relativamente al servizio di cui al presente capitolato all'attuazione di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti ed all'assunzione delle relative responsabilità.

L'Unione non sarà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza rimanendo a completo carico della ditta ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate all'Unione per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della ditta appaltatrice, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dall'Unione per effetto delle violazioni di cui sopra.

Fermo restando l'obbligo per l'operatore del sistema alimentare definito al precedente comma 2 di osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, si elencano i principali adempimenti e obblighi da attuarsi in relazione alle mense scolastiche servite e in generale al servizio di ristorazione scolastica di cui al presente capitolato:

- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dagli artt. 17,18 e 19 del Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dagli artt. 3, 4 e 5 del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dal Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dal Decreto Legislativo 193/2007: Attuazione direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

L'aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'Unione, a semplice richiesta, copia di tutta la documentazione predisposta in attuazione della normativa citata (es. documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti messa in atto, documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/ricambio degli alimenti, documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema H.A.C.C.P predisposte, attuate e mantenute, documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento (CE) n. 2073/2005 e relativi risultati). Tutta la documentazione citata dovrà comunque essere a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa scolastica servita.

ART. 42 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

1. La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.
2. La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Direttore dell'esecuzione, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

3. La Ditta dovrà obbligatoriamente gestire per ogni mensa servita tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii. Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime per ogni mensa servita:
 - analisi dei rischi del processo produttivo;
 - identificazione dei punti critici;
 - definizione dei limiti di accettabilità;
 - definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
 - definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
 - verifica del sistema di autocontrollo;
 - definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).
4. In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima della stipulazione del contratto, un proprio rappresentante che assumerà la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare", come previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii., per tutte le mense scolastiche interessate dal presente appalto. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.
5. La Ditta invierà all'Unione, prima della stipulazione del contratto, gli elaborati previsti dal succitato D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii.

ART. 43 -Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Unione si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni mensa di cui al successivo art. 44. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo** svolto dal personale comunale incaricato o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Ente e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta appaltatrice senza necessità di avviso preventivo;
- **controllo igienico-sanitario** svolto dalla competente Azienda U.L.S.S. relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Impresa;
- **controllo sull'andamento complessivo del servizio** da parte dei componenti la Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita; detti rappresentanti potranno effettuare verifiche sulla conformità

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc., sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio. In ogni caso i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici dell'Amministrazione che si occupano del servizio di ristorazione scolastica e le eventuali contestazioni alla Ditta per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse alla Ditta solo ed esclusivamente dall'Unione.

Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, l'Amministrazione procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale nel rispetto delle procedure stabilite nell'art. 47.

ART.44 - COMITATO MENSA

Il Comitato mensa è costituito presso le singole strutture, su indicazione degli organismi collegiali della scuola, e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche, previa ratifica dell'Amministrazione comunale. Il Comitato mensa, rimane in carica 1 anno scolastico ed è formato da:

- uno/due rappresentanti dei genitori di ogni singola classe e da un insegnante per ogni scuola interessata dal servizio;
- i responsabili del settore Servizi Sociali e Culturali o suo delegato.

La composizione potrà essere modificata con atto dell'Amministrazione Comunale.

Le riunioni saranno convocate dal responsabile del servizio o su richiesta di almeno 2/3 dei componenti.

Il Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo di Selvazzano II per la scuola primaria G. Pascoli di Saccolongo e dell'Istituto Comprensivo di Mestrino per la scuola primaria "Manzoni" di Veggiano, riceverà per conoscenza le lettere di convocazione e potrà partecipare ad ogni riunione.

Su invito potrà essere presente un responsabile della ditta aggiudicataria, senza diritto di voto.

I membri del comitato mensa effettuano, avvalendosi della modulistica appositamente predisposta dall'Ufficio Istruzione, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, controlli su:

- appetibilità del cibo e suo gradimento;
- conformità al menù (temperatura, aspetto, gusto);
- rispetto delle grammature e in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Per l'effettuazione del controllo, sarà messo a disposizione dei membri del comitato un assaggio delle pietanze che compongono il menù giornaliero.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'attività dei rappresentanti del comitato mensa deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I risultati degli accertamenti sopra indicati dovranno essere riportati sulla modulistica di cui sopra e consegnati al Responsabile dell'Ufficio Istruzione dell'Unione entro la giornata del sopralluogo.

ART. 45 – FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione, cottura, confezionamento, trasporto, porzionatura e distribuzione degli alimenti nonché rassetto dei locali, deve possedere i requisiti previsti dalla

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

vigente normativa in materia di igiene degli alimenti, adeguata professionalità, e deve conoscere ed essere aggiornato costantemente sulle norme e sugli aspetti igienico sanitari (D. Leg.vo 155/97 e Regolamento CE n. 852/2004).

La ditta aggiudicataria dovrà altresì accollarsi le spese per la formazione e l'aggiornamento del proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto, nel limite di un budget concordato con l'Amministrazione che indicherà i formatori.

I corsi sono compresi nella fase formativa del progetto alimentare comunale, potranno essere aperti, totalmente o in parte, alla frequenza dei genitori ed insegnanti e dovranno obbligatoriamente affrontare le seguenti tematiche:

- la conoscenza dei principi della corretta alimentazione stabiliti dalle Linee Guida (I.N.R.A.N.);
- l'educazione al consumo consapevole;
- la funzione educativa del momento pranzo;
- l'alimentazione corretta;
- l'autocontrollo nella refezione collettiva;
- l'igiene e microbiologia degli alimenti;
- la salute e sicurezza sul lavoro;
- la pulizia, sanificazione, disinfezione;
- la comunicazione con l'utenza;
- il comportamento in situazioni d'emergenza;
- l'organizzazione e tempistica del servizio;
- l'igiene degli automezzi e dei contenitori;
- la temperatura di mantenimento del pasto trasportato.

La ditta provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nelle mense scolastiche riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e componenti della Commissione Mensa) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc.). La ditta rende anche possibile la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati con l'Unione, comuni ad insegnanti, referenti dell'Unione ed altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola.

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

Gli operatori dovranno altresì osservare il segreto su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, pena l'applicazione delle sanzioni penali previste in caso di violazione ed il risarcimento dei danni eventualmente patiti dall'Amministrazione.

Il personale che opererà nelle mense dovrà essere fornito, a cura e spese della ditta aggiudicataria della divisa da lavoro, idonea dal punto di vista igienico - sanitario, che andrà costantemente tenuta in perfette condizioni; dovrà, inoltre essere provvisto di cartellino di identificazione riportante la denominazione della ditta ed il nome e cognome del dipendente.

La Ditta dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello ritenuto dall'Amministrazione non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dalla ditta

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

stessa ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense. La ditta aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione dell'intervenuta sostituzione all'Amministrazione Comunale.

ART. 46 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'

Nel caso in cui le derrate e i pasti non corrispondessero ai requisiti richiesti dal presente capitolato, l'Amministrazione comunale provvede a respingere la merce contestata, la quale deve essere ritirata e sostituita nell'arco delle 24 ore dalla segnalazione, a spese dell'appaltatore; la merce contestata viene conservata nei locali della scuola, a disposizione dell'appaltatore per il suo ritiro.

L'Amministrazione comunale non ha comunque responsabilità per l'eventuale deprezzamento o deterioramento della merce immagazzinata.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del responsabile scolastico l'appaltatore deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione.

Per ogni altra violazione delle prescrizioni di cui al presente capitolato, si darà luogo al procedimento di cui al successivo art. 47.

ART. 47 – PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale di concessione.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione, mediante lettera raccomandata.

Entro 8 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste al successivo art. 49 penalità".

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla ditta appaltatrice entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

L'Unione procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

L'applicazione delle penalità non preclude eventuali ulteriori azioni per danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

ART. 49 – PENALITA'

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la ditta aggiudicataria è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione da un minimo di € 52,00 ad un massimo di € 2.500,00.

L'Unione, previa contestazione la ditta aggiudicataria, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato secondo la seguente articolazione esemplificativa:

- qualità delle derrate non corrispondente al capitolato (qualità merceologica, organolettica, provenienza, termini di scadenza, ecc.): penale da € 100,00 a € 2.000,00;

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI - Ufficio Comune sede centrale

- qualità dei pasti non rispondente per non corretta tecnica di preparazione, igiene nella preparazione, trasporto: penale da € 103,00 a € 1.000,00;
- qualità dei pasti non conforme per grammature, tipologia e contenuti calorici a quanto descritto nel presente capitolato, nelle tabelle dietetiche e menù: penale da € 52,00 a € 516,50;
- ritardo o mancata consegna dei pasti: penale da € 100,00 ad € 1.550,00;
- mancata corrispondenza delle temperature dei pasti al momento della consegna: penale da € 100,00 a € 1.000,00;
- mancato rispetto del programma di autocontrollo presentato in sede di gara e omissioni nelle trasmissioni delle risultanze delle analisi all'Unione: penale da € 516,50 a € 1.550,00.
- condizioni igieniche carenti e mancata sanificazione del centro di cottura, accertato dal competente servizio dell'U.L.S.S. 16: penale da € 500,00 a € 2.500,00;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi: penale da € 300,00 ad € 2.500,00;
- contenitori non conformi a quanto previsto nel capitolato: da € 52,00 fino ad € 1.000,00;

Le contestazioni verranno formulate dall'Amministrazione per iscritto a mezzo raccomandata A/R e, sempre per iscritto la ditta appaltatrice potrà produrre le proprie controdeduzioni entro otto giorni dal ricevimento della contestazione.

Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, il Responsabile provvederà a determinare la relativa penale.

L'Unione si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa alla ditta appaltatrice.

L'Unione provvede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che l'Unione proceda con ogni mezzo possibile alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate nel caso in cui i danni provocati dalla ditta risultino superiori.

ART. 49 – RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con la ditta aggiudicataria, è richiesto ai concorrenti di fornire dati ed informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.lgs.vo 196/2003 (legge sulla privacy).

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione di dati personali" si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio per i Servizi Scolastici dell'Unione di Comuni Retenus, sotto la responsabilità del responsabile dell'Area.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione. Con riferimento all'aggiudicatario, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al citato Decreto Legislativo 196/2003.

Per accettazione – Firma del legale rappresentante della Ditta: _____